

PROJEKT UMOWY

Zawarta pomiędzy:

Skarbem Państwa - Komendą Wojewódzką Policji Poznaniu położoną przy ul. Kochanowskiego 2a, 60-844 Poznań, posiadającą numery: NIP 7770001878, REGON 630703410, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

.....,

a:

..... przedsiębiorcą wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej pod nazwą z siedzibą w, o numerach: NIP, REGON zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą” / firmą z siedzibą w, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS o numerach: NIP, REGON, kapitale zakładowym zł, kapitale wpłaconym zł, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....,

łącznie dalej zwanych też Stronami.

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia na podstawie zapytania ofertowego publikowanego na Platformie Zakupowej Open Nexus, w sprawie świadczenia usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych na rzecz Zamawiającego, związanych z obsługą szkolenia kondycyjno - wysokościowego. Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), do niniejszej umowy nie mają zastosowania przepisy tej ustawy.

§ 1

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający powierza Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć na rzecz Zamawiającego usługi hotelarskie, usługi gastronomiczne oraz usługi konferencyjne zwane w dalszej części umowy „usługami hotelarskimi” dla obsługi 10 uczestników w celu przeprowadzenia szkolenia kondycyjno – wysokościowego, zorganizowanego przez Zamawiającego – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Usługi hotelarskie, o których mowa w ust. 1 będą świadczone w terminie od dnia 11 maja 2025 r. do dnia 17 maja 2025 r. w oferowanym przez Wykonawcę obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, konferencyjne i gastronomiczne, umiejscowionym na terenie województwa dolnośląskiego, z wyłączeniem miasta Wrocławia, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) umożliwiającym przeprowadzenie szkolenia kondycyjno-wysokościowego położonym w miejscowości Szklarska Poręba, przy ul.
3. Wykonawca zapewnia, że usługi hotelarskie będą świadczone zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy wraz z ofertą Wykonawcy oraz z zachowaniem powszechnie obowiązujących przepisów w zakresie bezpieczeństwa podczas pobytu gości w obiektach świadczących usługi hotelarskie oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego.

§ 2

REALIZACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy, na 2 dni robocze (przy czym dzień roboczy – należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 296) przed rozpoczęciem świadczenia usługi hotelowej, informacji o:
 - 1) liczbie i numerach rejestracyjnych pojazdów korzystających z parkingu hotelowego;
 - 2) harmonogramie szkolenia, z uwzględnieniem godzin rozpoczęcia i zakończenia;
 - 3) godzin wszystkich posiłków;
 - 4) liście osób biorących udział w szkoleniu, ilości pokoi do wykorzystania oraz rozlokowanie gości w pokojach hotelowych.
2. W razie wystąpienia zmian w harmonogramie szkolenia z powodów zależnych od Zamawiającego lub uczestników, Wykonawca dostosuje sposób świadczenia usługi do bieżących potrzeb Zamawiającego lub uczestników szkolenia pod warunkiem, że zmiany te nie spowodują zwiększenia kosztów świadczenia usług po stronie Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega, że liczba osób korzystających z usług hotelarskich w ramach organizowanego szkolenia może ulec zmianie. Określenie ilości osób zostało przyjęte przez Zamawiającego szacunkowo, w celu wyliczenia przez Wykonawcę ceny oferty. W razie zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu w trakcie realizacji umowy wynikającej w szczególności z absencji spowodowanej chorobą uczestników, wypadkiem czy też zwolnieniem uczestników ze służby w Policji wynagrodzenie należne Wykonawcy będzie wyliczone proporcjonalnie do liczby faktycznych uczestników szkolenia.
4. Strony zgodnie oświadczają, że w przypadku skorzystania przez uczestników szkolenia z odpłatnych i dodatkowych usług (nieobjętych przedmiotem zamówienia), oferowanych przez Wykonawcę w obiekcie świadczącym usługi

hotelarskie, o którym mowa w § 1 ust. 2 umowy, koszty za ich świadczenie będzie ponosił wyłącznie ten uczestnik, który skorzystał z dodatkowych usług (korzystanie z płatnego minibaru, korzystanie z telefonu hotelowego i inne o podobnym charakterze). Wykonawca, przy opuszczaniu pokoi i zdawaniu kluczy przez poszczególnych uczestników, dokona rozliczenia indywidualnego z uczestnikiem szkolenia, który korzystał z dodatkowych usług hotelowych. Zamawiający nie będzie ponosił kosztów związanych z skorzystaniem przez uczestników szkolenia z dodatkowych usług hotelowych.

5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, w trakcie realizacji przedmiotu umowy, całkowitej niesprawności lub niewłaściwego działania sprzętu technicznego niezbędnego do prowadzenia szkolenia, Wykonawca niezwłocznie zapewni sprzęt zamienny o takich samych funkcjach technicznych i użytkowych. W przeciwnym wypadku, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną, o której mowa w § 6 ust.1 pkt 2 umowy.

6. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania w poufności materiałów i informacji, które uzyskał w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, które nie mają charakteru informacji jawnej. Powyższe zobowiązanie dotyczące zachowania poufności obejmuje również pracowników Wykonawcy i osób trzecich uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia po stronie Wykonawcy.

7. Wykonawca zapewnia miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia zgodnie ze złożoną ofertą i opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.

8. Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczeniową od szkód spowodowanych przez gości hotelowych w obiekcie, o którym mowa w § 1 ust. 2 umowy i w razie wyrządzenia ewentualnych szkód przez uczestników szkolenia, szkody te zostaną pokryte z polisy ubezpieczeniowej Wykonawcy.

9. Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku manager lub kierownik obiektu świadczącego usługi hotelarskie w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa powyżej lub inny dokument winny zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika zgodnie z oświadczeniem, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania umowy w całości.

§ 3

WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wartość przedmiotu zamówienia stanowi wynagrodzenie w łącznej kwocie netto.....zł., brutto.....zł. (brutto słownie:), zgodnie z ofertą Wykonawcy i opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie do 30 dni, licząc od dnia wystawienia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury VAT i Protokołu wykonania usługi, o którym mowa w § 3 ust. 5 umowy.
3. Wykonawca, w przypadku wystawienia faktury, zobowiązany jest do dostarczenia jej do siedziby Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia wystawienia na adres Zamawiającego: Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu: Poznań 60-844, ul. Kochanowskiego 2a. Wykonawca może przesłać fakturę za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania. Zamawiający dopuszcza możliwość przesłania faktury w formie elektronicznej na adres e-mail: justyna.siebert@po.policja.gov.pl.
4. Faktura powinna być wystawiona na nw. płatnika:
Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu: 60-844 Poznań ul. Kochanowskiego 2a NIP 777-00-01-878 REGON 63073410.
5. Wykonanie przedmiotu zamówienia umowy zostanie potwierdzone poprzez podpisanie przez osoby wskazane w § 4 ust. 1 pkt 1 i 2 umowy, Protokołu wykonania usługi, który będzie stanowił podstawę do wystawienia faktury VAT. Podpisanie protokołu nastąpi nie wcześniej niż w ostatnim dniu świadczenia usługi, po całkowitym rozliczeniu uczestników szkolenia, i zdaniu przez nich kluczy do pokoi hotelowych. Protokół wykonania usługi stanowi załącznik nr 2 do umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie określone w ust. 1 jest niezmienne w okresie realizacji umowy, a nadto zapewnia, że wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty podatku od towarów i usług VAT.
7. Wszelkie rozliczenia między stronami będą odbywały się w polskich złotych. Za termin zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.

§ 4

OSOBY DO KONTAKTU

1. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów w sprawie realizacji przedmiotu umowy są:
 - 1) Zastępca Naczelnika Wydziału Kadr i Szkolenia KWP w Poznaniu -
 - 2) Dowódca Samodzielnego Pododdziału Kontroli i Prewencji Policji w Poznaniu -
2. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest:
 - 1)

WYMAGANIA OGÓLNE

1. Wykonawca jest zobowiązany do: używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
2. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę, aby osoby przygotowujące posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2024 r. poz. 924 – z późn.zm.). Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność, w tym materialną i karną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy), w zakresie wykonywania tej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów oraz przygotowywanych i wydawanych posiłków, ich zgodności ze stosowanymi normami i wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.
3. Posiłki winne być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych Wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
4. W razie wystąpienia zatrucia pokarmowego Wykonawca natychmiast zawiadamia właściwy terytorialnie organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która sprawuje nadzór nad prawidłową żywnością i jakością wydanych posiłków.

§ 6

KARY UMOWNE

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - 1) 10 % wartości brutto umowy określonej w § 3 ust. 1 umowy w przypadku niewykonania przedmiotu umowy, odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn od niego zależnych lub odstąpienia przez Zamawiającego z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę,
 - 2) w kwocie 300 złotych za każde uchybienie podczas realizacji przedmiotu umowy wskazane w Protokole wykonania usługi,
 - 3) w kwocie 300 złotych za powierzenie realizacji umowy w zakresie usług hotelarskich osobie pełniącej funkcje na stanowiskach określonych w § 2 ust. 9 umowy - niezatrudnionej na podstawie umowy o pracy, zgodnie z załączonym oświadczeniem.
2. Maksymalna łączna kwota kar umownych, o których mowa w ust. 1 umowy nie może przekraczać 30 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy.
3. Strony mogą dochodzić odszkodowania przewyższającego wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7

ODPOWIEDZIALNOŚĆ Z TYTUŁU WYKLUCZENIA

Wykonawca oświadcza, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 roku poz. 507 – ze zm.).

§ 8

DANE OSOBOWE

1. Strony oświadczają, że są administratorami danych osobowych reprezentujących je osób fizycznych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej RODO.
2. Strony oświadczają, że każdy wyznaczył inspektora ochrony danych, o którym mowa w art. 37- 39 RODO.
3. Dane osób zawierających w ich imieniu Umowę będą przetwarzane odpowiednio przez Strony na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO w celu i zakresie niezbędnym do zawarcia i realizacji Umowy w szczególności ustalenia zgodności reprezentacji Stron. Dane osób kontaktowych (Przedstawicieli Stron) w kategorii dane zwykle - imię, nazwisko, zajmowane stanowisko i miejsce pracy, numer służbowego telefonu, służbowy adres email wskazanych przez Strony będą przetwarzane odpowiednio przez Strony na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO w celu i zakresie niezbędnym do wykonania Umowy, w szczególności utrzymywania kontaktów służących jej wykonaniu, wymianie korespondencji lub kontaktach telefonicznych. Dane osobowe ww. osób mogą być również przetwarzane w związku z wypełnieniem obowiązków prawnych nałożonych odpowiednio na Strony, w szczególności prawa podatkowego, sprawozdawczości finansowej oraz w celu spełnienia wymogów ustawy o dostępie do informacji publicznej (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).
4. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1 nie będą przekazywane podmiotom trzecim o ile nie będzie się to wiązało z koniecznością wynikającą z realizacji Umowy, w szczególności podmiotom świadczącym na rzecz Stron usługi prawne, księgowe, archiwizacyjne, kurierskie, pocztowe a także podmiotom współpracującym przy realizacji umowy.
5. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, nie będą przekazywane do państwa trzeciego, ani organizacji międzynarodowej w rozumieniu RODO.
6. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, będą przetwarzane przez okres od dnia zawarcia Umowy do 4 lat od końca roku kalendarzowego, w którym Umowa wygasła lub została rozwiązana z jakiegokolwiek przyczyny, chyba że

niezbędny będzie dłuższy okres przetwarzania np. z uwagi na obowiązki archiwizacyjne, dochodzenie roszczeń itp.

7. Osobom, o których mowa w ust. 1, przysługuje prawo do żądania od administratora danych dostępu do ich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.
8. Osobom o których mowa w ust. 1, w związku z przetwarzaniem ich danych osobowych przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
9. W oparciu o dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, Strony nie będą podejmowały zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania w rozumieniu RODO.
10. Każda ze Stron zobowiązuje się poinformować osoby fizyczne nie podpisujące Umowy, o których mowa w ust. 1, o treści niniejszego paragrafu.

§ 9

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu mając na względzie m.in. wystąpienie klęsk żywiołowych lub sytuacji nadzwyczajnych - Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy z Wykonawcą najpóźniej do dnia rozpoczęcia świadczenia usług, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zamawiającego utraci on możliwość finansowania przedmiotu zamówienia lub z innych uzasadnionych przyczyn, w szczególności w wyniku: absencji tj. choroby uczestników szkolenia, zaistnienia wydarzeń nadzwyczajnych lub wystąpienia innych okoliczności, których zaistnienie uniemożliwia przeprowadzenie szkolenia w pierwotnie określonym terminie m.in. związanych z wystąpieniem siły wyższej, stanu zagrożenia Państwa (zarządzenia mobilizacji i użycia Sił Zbrojnych, stanu wyjątkowego, stanu wojennego). W zaistniałej sytuacji Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może żądać wynagrodzenia, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenie.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Wszelkie spory powstałe pomiędzy Stronami wynikające z niniejszej umowy lub z nią związane, będą rozstrzygane przez właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego Sąd Powszechny w Poznaniu.
5. Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których każdy stanowi oryginał, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron. Postanowienia nie stosuje się, w przypadku zawarcia umowy elektronicznie, z wykorzystaniem przez Strony kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
7. Integralną częścią umowy stanowią niżej wskazane załączniki:
 1. załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia wraz z ofertą;
 2. załącznik nr 2 – wzór protokołu wykonania usługi;
 3. załącznik nr 3 – oświadczenie Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia, oraz sali konferencyjnej dla łącznej grupy 10 osób w celu przeprowadzenia 7 – dniowego szkolenia kondycyjno – wysokościowego na terenie gór Karkonosze w okolicach Szklarskiej Poręby w terminie od dnia **11 maja 2025 r. do dnia 17 maja 2025 roku.**

I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony na terenie województwa dolnośląskiego, z wyłączeniem miasta Wrocławia, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) umożliwiającym przeprowadzenie szkolenia kondycyjno-wysokościowego, położonym w miejscowości Szklarska Poręba.
2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie w pokojach 1, 2 – osobowych dla 10 uczestników ww. terminie w obiekcie konferencyjno – szkoleniowym, innym kompleksie obiektów świadczącym usługi hotelarskie, konferencyjne i gastronomiczne z zachowaniem wymagań określonych w rozporządzeniu dla standardu hotelu trzygwiazdkowego lub w obiekcie hotelowym nie niższym niż trzygwiazdkowy zgodnym z kategoryzacją obiektów hotelarskich uzyskaną na mocy rozporządzenia z dnia 19 sierpnia 2004 r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U z 2017 r., poz. 2166), szczególnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia.
3. Pokoje mieszkalne, sala konferencyjna oraz restauracja muszą się znajdować w jednym budynku lub kilku budynkach obiektu świadczącego usługi hotelarskie, połączonych ze sobą ciągami komunikacyjnymi bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków.
4. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić Zamawiającemu salę konferencyjną dla minimum 10 uczestników biorących udział w szkoleniu oraz winna być wyposażona w sprawną i działającą klimatyzację oraz posiadać sprawny system ogrzewania.
5. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni nieograniczoną czasowo możliwość skorzystania z odnowy biologicznej (basen, sauna).
6. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić swobodny i bezpłatny dostęp uczestnikom szkolenia do infrastruktury obiektu.
7. Wykonawca musi zapewnić stałą opiekę kierownika/managera obiektu z uczestnikami podczas trwania szkolenia.
8. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi wliczyć koszty parkingu samochodowego dla 3 samochodów osobowych oraz opłaty uzdrowskiej uczestnika szkolenia (opłata klimatyczna).
9. Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku: kierownik obiektu lub manager w ramach realizacji przedmiotu zatrudnienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa powyżej lub inny dokument winny zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Kryteria	Czasookres realizacji turnusu	Dzień I	Dzień II-VI	Dzień VII
1.	Liczba osób (10 osób)	11.05.2025 r. - 17.05.2025 r.	11.05.2025 r.	12.05.2025 r. - 16.05.2025 r.	17.05.2025 r.
2.	Przyjazd / Wyjazd	-	w godz.18.00-20.00		do godz. 10.00
3.	Zakwaterowanie	-	- 2 - pokoje jednoosobowe lub do zamieszkania jednoosobowego, - 4 pokoje dwuosobowe lub do zamieszkania dwuosobowego		
4	Wyżywienie	-	Kolacja (godz. 20.00)	Śniadanie (w godz. 7.30-8.30) Obiadokolacja (w godz. 18.00-20.00)	Śniadanie (w godz. 7.30-8.30)
5	Sala konferencyjna	-	-----	(na bieżąco uzgadniany w Wykonawcą, w zależności od warunków atmosferycznych)	-----

1. Szczegółowy opis zakwaterowania (noclegów):

- 1) obiekt musi dysponować 2 pokojami jednoosobowymi lub do zamieszkania jednoosobowego oraz 4 pokojami dwuosobowymi lub do zamieszkania dwuosobowego, z pełnym i sprawnym węzłem higieniczno-sanitarnym (WC, kabina prysznicowa, umywalka) oraz z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody.
- 2) w pokojach powinny znajdować się sprawne co najmniej: TV, czajnik, lodówka, stolik, szafa lub wieszak ścienny na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, sprawne urządzenia stanowiące wyposażenie pokoi.
- 3) temperatura w pokojach utrzymywana w zakresie 20-25° C.

2. Opis przykładowego wyżywienia:

1. kolacja dla 10 osób (np. w formie szwedzkiego stołu) **w dniu 11.05.2025 r.** powinna się składać z:

- 1 danie na ciepło,
- pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. chleb, bułki)
- masło,
- różne rodzaje wędlin - szynka wieprzowa, kabanosy, schab (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- sery (np. żółte, twarogi),
- pasty (np. rybne, mięsne lub jajeczne),
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
- herbata, mleko, cukier, cytryna,
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana)
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez).

2. śniadanie dla 10 osób (np. w formie szwedzkiego stołu) **w dniach: 12.05-17.05.2025 r.** winno uwzględniać:

- pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. chleb, bułki),
- masło,
- różne rodzaje wędlin - szynka wieprzowa, kabanosy, schab (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- musli, mleko lub jogurt naturalny, (mleko krowie),
- sery (np. żółte, twarogi),
- jajka, jajecznicą
- grzane parówki lub kielbasy,
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
- dżem,
- kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko do kawy,
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez).

3. obiadokolacja dla 10 osób, w formie szwedzkiego stołu **w dniach: 12.05-16.05.2025 r.** powinna się składać z:

- 1 danie mięsne składające się z mięsa – wieprzowego, wołowego, drobiowego lub ryb,
- 1 rodzaj zupy,
- dodatki do dań (np. ziemniaki, frytki, ryż, kasze, kluski),
- warzywa gotowane lub zestaw surówek,
- pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. chleb, bułki)
- masło,
- różne rodzaje wędlin - szynka wieprzowa, kabanosy, schab (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- sery (np. żółte, twarogi),
- pasty (np. rybne, mięsne lub jajeczne),
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
- herbata, mleko, cukier, cytryna,
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez).
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, kompot),
- deser (np. ciasto, ciasteczka kruche, owoce, galaretki z owocami).

3. Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników;
- b) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę, aby osoby przygotowujące posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2024 r., poz. 924 – z późn.zm.). Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność, w tym materialną i karną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy), w zakresie wykonywania tej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów oraz przygotowywanych i wydawanych posiłków, ich zgodności ze stosowanymi normami i wymaganiami higieniczno-sanitarnymi;
- c) posiłki winne być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych Wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
- d) w razie wystąpienia zatrucia pokarmowego Wykonawca natychmiast zawiadamia właściwy terytorialnie organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która sprawuje nadzór nad prawidłową żywnością i jakością wydanych posiłków;
- e) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety;

4. Sala konferencyjna/wykładowa winna:

- 1) sala konferencyjna winna zapewniać możliwość swobodnego przeprowadzenia zajęć dydaktycznych dla minimum 10 uczestników biorących udział w szkoleniu, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach (dla uczestników i dla prowadzących zajęcia) oraz możliwością ustawienia stołów i krzeseł w systemie podkowy, klasy lub zgodnie z życzeniem Zamawiającego;
- 2) posiadać oświetlenie górne i doświetlenie światłem naturalnym (okna) lub dopuszcza możliwość oświetlenia górnego bez konieczności doświetlenia światłem naturalnym (okna) oraz posiadać sprawny system ogrzewania i chłodzenia (klimatyzacja);
- 3) posiadać wyposażenie w:
 - a) sprawny projektor multimedialny i ekran oraz pilot umożliwiający przesuwanie slajdów,
 - b) sprawny zestaw nagłaśniający sali (min. 1 przenośny mikrofon), do wykorzystania przez prowadzących zajęcia,
 - c) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiający zaciemnienie sali,
 - d) tablica typu flipchart.

Zamawiający:
Komenda Wojewódzka Policji
w Poznaniu
ul. Kochanowskiego 2a, 60-844 Poznań

Wykonawca:

.....
pełna nazwa/firma

.....
adres

.....
NIP

.....
REGON

.....
nr telefonu

.....
e-mail

Oferta Wykonawcy

W związku z ogłoszonym przez Zamawiającego postępowaniem o udzielenie zamówienia prowadzonym pn.:

Świadczenie usług hotelarskich w ramach organizowanego szkolenia kondycyjno-wysokościowego w dniach 11.05.2025 r. - 17.05.2025 r.

1) oferuję/my wykonanie zamówienia za cenę określoną w poniższej tabeli:

L.p.	Rodzaj usługi	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT w %	Cena jednostkowa brutto (kol 5+VAT)	Kwota brutto w zł (kol. 7 x kol. 4)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.Usługa hotelarska (zakwaterowanie, wyżywienie) w dniach 11.05.2025 r. – 17.05.2025 r., w tym:							
Zakwaterowanie		os.	10				
Posiłki							
Napoje do posiłków							
Wartość brutto							
2. Sala konferencyjna:							
dla 10 osób w dniach 11.05.2025 r. –17.05.2025r.		sala	1				
Cena oferty - wartość brutto (suma kwot brutto w pozycji od 1 do 2)							

Podpis Wykonawcy

**PROTOKÓŁ
wykonania usługi
z dnia.....**

Niniejszym potwierdza się wykonanie:

na rzecz: Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu

usług: Świadczenie usług hotelarskich w ramach organizowanego szkolenia kondycyjno –
wysokościowego w dniach od dnia 11 maja 2025 r. do dnia 17 maja 2025 r.

zgodnie z umową: z dnia

Zamawiający: Skarb Państwa – Komendant Wojewódzki Policji w Poznaniu

Wykonawca:

Uwagi:

Podpisy osób wskazanych w § 4 ust. 1 i 2 umowy.

Podpisy przedstawicieli Zamawiającego:

Podpisy przedstawicieli Wykonawcy:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

* -niewłaściwe skreślić

Oświadczenie Wykonawcy

Zamawiający:
Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu
ul. Kochanowskiego 2a
60-844 Poznań

Wykonawca:

.....
pełna nazwa/firma

.....
adres

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczam , że manager/kierownik obiektu hotelowego w ramach realizacji przedmiotu zamówienia jest zatrudniony na podstawie umowy o pracę.

Dane dotyczące zatrudnionego pracownika:

1. Imię, nazwisko zatrudnionego pracownika:
2. Data zawarcia umowy o pracę z pracownikiem:
3. Rodzaj umowy o pracę:
4. Zakres obowiązków pracownika:

Podpis Wykonawcy