### Załącznik nr 2 do SWZ, sprawa nr PU-2380-052-023-046/2025/ML

**UMOWA**

zawarta w dniu………………………….2025 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Skarbem Państwa – Komendantem Wojewódzkim Policji we Wrocławiu – reprezentowanym   
przez nadinsp. Pawła Półtorzyckiego, Komenda Wojewódzka Policji we Wrocławiu, ul. Podwale 31-33,   
50-040 Wrocław, NIP: 896-000-47-80, REGON: 930156216

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

……………………………………………………………………………………………………………

zwanym dalej „Wykonawcą”

Na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm. ) w trybie podstawowym bez negocjacji (art.275 pkt 1 ustawy PZP), - została zawarta umowa następującej treści:

§1.

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi hotelowo-gastronomicznej na potrzeby organizacji szkolenia dla funkcjonariuszy SPKP we Wrocławiu, w terminie od 11 do 16 maja 2025 r. w ramach realizacji projektu   
   pn. „PROJEKT IN SERVICE++ nr FBWP.03.01-IZ.00-0030/24finansowanego z Polskiego Programu Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027 ”.
2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
   1. realizacji umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym Załącznik nr 1 będącym integralną część umowy oraz ofertą Wykonawcy z dnia ……. ,
   2. wykonania przedmiotu umowy zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz złożoną ofertą.
3. Dodatkowo, zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawca zobowiązany jest do[[1]](#footnote-1) :
   1. wykorzystania do przygotowania posiłków kawy pochodzącej ze „ Sprawiedliwego Handlu „posiadającej certyfikat ( Fairtrade) lub inny równoważny certyfikat. Na etapie realizacji umowy,   
      w miejscu i w dniach szkolenia Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dowodów na wykorzystanie do sporządzania posiłków kawy opatrzonej etykietą Fairtrade lub inną równoważną etykietą,
   2. zapewnienia możliwości wcześniejszego zakwaterowania w pierwszym dniu szkolenia od godz.11:00,
4. Wykonawca wykona usługę własnymi siłami bez udziału podwykonawców/z udziałem podwykonawców, którym zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia ...........................................…
5. W przypadku powierzenia wykonania części usług podwykonawcy, Wykonawca ponosi odpowiedzialność za ich należyte wykonanie. Wykonawca ponosi w szczególności odpowiedzialność za wszelkie zawinione i niezawinione szkody, które powstały w związku z pracami powierzonymi przez Wykonawcę, a wykonanymi przez podwykonawcę.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zapłatę wynagrodzenia podwykonawcy za zrealizowany zakres umowy.
7. W przypadku wykonywania części zamówienia przez podwykonawcę, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu dane, o których mowa w art. 462 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze. zm.).
8. Jeżeli w trakcie realizacji zamówienia, zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 PZP Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu.

§ 2.

1. Strony ustalają, iż usługa hotelowo-gastronomiczna podczas szkolenia zostanie przeprowadzona dla 22 funkcjonariuszy jednostek kontrterrorystycznych Policji z Polski, Słowacji i Czech.
2. Za datę wykonania umowy przyjmuje się datę podpisania protokołu odbioru usługi, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Całkowita wartość przedmiotu umowy, określonego w § 1 ust. 1 zgodnie z Załącznikiem nr 3 do umowy wynosi …………… zł brutto (słownie: ………………… złotych brutto).
4. Wynagrodzenie określone w ust. 3 zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy.
5. Płatność za realizację całości przedmiotu umowy dokonana będzie przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy, wskazany na fakturze, w terminie 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
6. Za datę dokonania płatności strony uznają datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Płatnikiem będzie: Komenda Wojewódzka Policji we Wrocławiu z siedzibą przy ul. Podwale 31-33 we Wrocławiu, 50-040 Wrocław, NIP: 896-000-47-80.
8. Wykonawca na fakturze umieści adnotację: Projekt pt. „ **IN SERVICE++ nr BWP.03.01-IZ.00-0030/24”, dofinansowany z Polskiego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027.**
9. Protokół odbioru wykonania usługi podpisuje powołana komisja do odbioru przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego oraz upoważniony przedstawiciel ze strony Wykonawcy.
10. Protokół odbioru wykonania usługi zostanie podpisany w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzyma Wykonawca, a dwa Zamawiający.
11. Podpisany końcowy protokół odbioru wykonania usługi stanowi podstawę do wystawienia faktury.

§ 3.

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:
   1. 10% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 2 ust. 3 w przypadku niewykonania przedmiotu umowy w całości z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
   2. 10% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 2 ust. 3 w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę przed jej realizacją, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
   3. w przypadku niezgodności warunków obiektów, noclegów lub wyżywienia z opisem zawartym w opisie Przedmiotu Zamówienia , Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kary w wysokości 300,00 zł. za każdy przypadek niezgodności z wymaganiami Zamawiającego;
   4. 2,5 % wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 2 ust. 3 w przypadku braku wykorzystania do serwowanych posiłków kawy oznaczonej etykietą Faitrade lub innym równoważnym certyfikatem[[2]](#footnote-2) ;
   5. 2,5% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 2 ust. 3 w przypadku braku możliwości wcześniejszego zakwaterowania w pierwszym dniu od godz.11:00[[3]](#footnote-3)
2. Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 20% całkowitej wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 2 ust. 3.
3. Zapłata przez Wykonawcę kar umownych z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, nie wyłącza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego ustalone kary umowne na zasadach ogólnych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§ 4.

1. Przy prowadzeniu korespondencji w sprawach związanych z wykonywaniem umowy obowiązywać będzie droga elektroniczna (wiadomości e-mail).
2. Do kierowania i koordynowania pracami z ramienia Wykonawcy wyznacza się Pana/Panią …………………………………………………………………………………………………...
3. Jako osoby ze strony Zamawiającego wyznacza się:

do kontaktu roboczego………………tel. …………………….., e-mail …………………..

1. Strony mogą zmienić w każdym czasie osoby, o których mowa w ust. 3 i 4, przy czym zmiana taka jest skuteczna wobec drugiej Strony z chwilą otrzymania przez drugą Stronę pisemnej informacji o takiej zmianie i nie wymaga aneksu do umowy.

§ 5.

Poza przypadkami określonymi przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający, przewiduje następujące możliwości dokonania istotnej zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy:

* 1. przesunięcia terminów ustalonych w § 1 ust. 1 niniejszej umowy w przypadku wystąpienia szczególnych okoliczności po stronie Zamawiającego, np. skierowania znacznej liczby uczestników szkolenia do innych obowiązków służbowych,
  2. odpowiedniej zmiany treści umowy lub jej załączników w przypadku zmiany regulacji prawnych wprowadzonych w życie po dacie podpisania umowy, wywołujących potrzebę zmiany umowy lub jej załączników,

§ 6.

1. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w poufności informacji i materiałów, z którymi może zapoznać się w trakcie realizacji niniejszej umowy, o ile nie są one powszechnie dostępne. Postanowienie o tajemnicy obowiązuje również po dniu rozwiązania lub wygaśnięcia umowy.
2. Wykonawca nie może dokonać cesji praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
   1. przetwarzania danych osobowych uzyskanych w związku z niniejszą umową wyłączenie dla celów związanych z jej realizacją;
   2. ochrony danych osobowych uzyskanych i przetwarzanych w związku z realizacją umowy zgodnie   
      z obowiązującymi przepisami;
   3. nieujawniania i nieprzekazywania danych osobowych innym podmiotom z wyjątkiem podwykonawcy tego zamówienia, w tym ich niewykorzystywania w przyszłości;
   4. niezwłocznego i trwałego usunięcia danych osobowych uzyskanych i przetwarzanych w ramach realizacji umowy po zakończeniu jej obowiązywania.
4. Wykonawca wyraża zgodę na wykorzystywanie materiałów dydaktycznych, a także wiedzy i umiejętności nabytych w trakcie szkolenia do dalszego wykorzystania służbowego, w tym do szkoleń kaskadowych realizowanych w trakcie i po zakończeniu projektu.

§ 7.

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W przypadku zaistnienia sporu, strony zobowiązują się w terminie 2 tygodni od daty jego zaistnienia, rozstrzygnąć spór w drodze postępowania ugodowego. W razie braku możliwości ugodowego załatwienia sporu, sprawa zostanie poddana rozpoznaniu przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Następujące załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy:
   1. załącznik nr 1-  Opis Przedmiotu Zamówienia;
   2. załącznik nr 2 – Protokół odbioru usługi
   3. Załącznik nr 3 – Specyfikacja ilościowo-cenowa przedmiotu umowy
4. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek rozbieżności pomiędzy postanowieniami zawartymi w załącznikach a warunkami ustalonymi w umowie niedającymi się usunąć, wiążące dla Stron są postanowienia umowy.
5. W sprawach nieuregulowanych umową, zastosowanie mieć będą przepisy powszechnie obowiązujące, w tym przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy – Prawo zamówień publicznych.
6. Umowę sporządzono w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach, z których 2 (dwa) egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 (jeden) egzemplarz Wykonawca.

**Zamawiający : Wykonawca :**

***Załącznik nr 1 do umowy – Opis Przedmiotu Zamówienia***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczna realizowana w dniach 11-16 maja 2025 r. Zadanie realizowane jest w ramach projektu „IN SERVICE ++” nr FBWP.03.01-IZ.00-0030/24 finansowanego z Polskiego Programu Fundusz Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027.

**Obiekt ( nazwa i adres ) świadczący opisaną poniżej usługę :**

**………………………….**

**………………………….**

**………………………….**

Termin: 11-16 maja 2025 r. Pierwszy dzień spotkania to dzień przeznaczony na spotkanie robocze i omówienie programu ćwiczeń z uczestnikami szkolenia.

Liczba uczestników: 22 osoby:

- 12 osób z Polski;

- 5 osób ze Słowacji;

- 5 osób z Czech.

**Cena ma zawierać opłatę miejscową oraz wszystkie wyszczególnione poniżej usługi:**

1. **Noclegi.**

W trakcie spotkań zaplanowane są:

- 5 noclegów dla 22 osób: Pokoje 2, 3, 4 osobowe – każdy pokój z bezpośrednim dostępem do łazienki i WC w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi, z osobnymi łóżkami (nie łóżka małżeńskie).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Termin noclegów** | **Ilość noclegów** | **Ilość osób** | **Rodzaj pokoju** |
| 11 maja – 16 maja 2025 r. | 5 | 22 osoby | 2 x 2 osobowe pokoje,  2 x 3 osobowe pokoje,  3 x 4 osobowe pokoje  Każdy pokój z bezpośrednim dostępem do łazienki i WC, ogrzewany, z dostępem do WiFi, z osobnymi łóżkami (nie łóżka małżeńskie). |

Zakwaterowanie możliwe dzień przed rozpoczęciem szkolenia, tj. od 11 maja 2025 r. od godz. 17:00, wyjazd szóstego dnia szkolenia, po śniadaniu, tj. ok. godz. 11:00.

1. **Wyżywienie.**

**Potrawy świeże (nie catering i nie mrożone), przygotowywane na bieżąco, obsługa, naczynia wielorazowego użytku, sztućce metalowe, posiłki serwowane w bezpośrednim sąsiedztwie budynku noclegowego.**

**5 x Śniadanie –** dla 22 osoby w każdym z dniu pobytu, zaczynając od 2 dnia pobytu kończąc na 6 dniu pobytu, w formie bufetu szwedzkiego, dostępne w godz. 7:00-8:00, z 2 ciepłymi daniami do wyboru ( np. parówki + jajecznica, jajka gotowane + kiełbasa na ciepło, jajka sadzone na boczku), ciepłe napoje – bufet kawowy, herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki (napoje bez ograniczeń, cytryna i cukier), pieczywo świeże na śniadanie 2 rodzaje (ciemne i jasne) warzywa świeże sezonowe (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), masło naturalne, dżem, wędlina, sery żółty, ser biały, twaróg. Dodatkowo dostęp do mleka krowiego oraz mleka krowiego bez laktozy oraz płatków owsianych/musli.

**4 x Obiad –** dla 22 osób w każdym z dniu szkolenia, zaczynając od 2 dnia pobytu i kończąc na 5 dniu pobytu serwowany w godz. 13:30-14:30, składający się każdorazowo z:

\* I dania

- zupa

\* II dania

- ziemniaki/kasza/kluski/makaron/ryż

- mięso min. 250 gr/os.

- bukiet surówek/warzywa gotowane

\* deseru

- ciasto: np. szarlotka, sernik, babka piaskowa, makowiec.

- woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata, mleko, cukier bez ograniczeń.

**4 x Kolacja** – dla 22 osób zaczynając od 1 dnia pobytu i kończąc na 4 dniu pobytu w formie bufetu szwedzkiego z daniem ciepłym, dostępna w godz. 20:00 – 21:30. Ponadto pieczywo świeże do wyboru 2 rodzaje (jasne, ciemne,), masło naturalne, dżem, wędlina, ser żółty, warzywa świeże (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), ciepłe napoje – bufet kawowy, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki (napoje bez ograniczeń, cytryna i cukier).

**1x uroczysta kolacja** w formie grilla z udostępnionym w tym celu paleniskiem oraz przygotowanym opałem dla 22 osób w 5 dniu pobytu na zakończenie ćwiczeń, podsumowująca całe ćwiczenia w godz. 20:00-22:00. Na kolacje składać się będzie porcja kiełbasy 2 szt. na osobę oraz porcja karkówki lub innego mięsa drobiowego w gramaturze 350 gram na osobę. Do tego chleb, musztarda, ketchup bez ograniczeń i ciepłe napoje: kawa i herbata mleko 2%, mleko bez laktozy, cytryna cukier – bez ograniczeń.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **11 maja – 16 maja 2023 r.** | **Śniadanie – ilość osób** | **Obiad – ilość osób** | **Kolacja – ilość osób** |
| 11 maja | ---------------- | ---------------- | 22 osoby |
| 12 maja | 22 osoby | 22 osoby | 22 osoby |
| 13 maja | 22 osoby | 22 osoby | 22 osoby |
| 14 maja | 22 osoby | 22 osoby | 22 osoby |
| 15 maja | 22 osoby | 22 osoby | 22 osoby |
| 16 maja | 22 osoby | ---------------- | --------------- |

**Ostateczne menu zostanie ustalone ze zleceniodawcą na 4 dni robocze przed podpisaniem umowy.**

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z 2006 r., tj. 2019 r. poz. 1252). Dania i napoje serwowane będą w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami.

1. **Obiekty dodatkowe do dyspozycji:**

- siłownia wyposażona w strefę wolnych ciężarów oraz wyposażenie do treningu funkcjonalnego wraz z sauną niezbędna do ćwiczeń dla uczestników szkolenia;

- plac/boisko o podłożu typu tartan przewidziane do wykorzystania w trakcie szkolenia – trening bezstrzałowy; miękka powierzchnia zapobiegnie uszkodzeniu magazynków;

- sala wykładowa dla min. 22 osób wyposażona w rzutnik multimedialny.

1. **Magazyn uzbrojenia:**

W związku z brakiem możliwości przechowywania broni bezpośrednio na terenie strzelnic, konieczne jest również, aby na terenie obiektu hotelowego znajdowało się miejsce bezpieczne do przechowywania broni palnej (min. 22 jednostki broni długiej, 22 jednostki broni krótkiej oraz pozostałe uzbrojenie). Bezpośredni dostęp do magazynu uzbrojenia w sąsiedztwie miejsca zakwaterowania umożliwi sprawne deponowanie broni w przerwach na posiłki oraz

w czasie wolnym. Ponadto umożliwi jej szybkie pobieranie na czas zajęć, co przełoży się bezpośrednio na podniesienie efektywności szkolenia i osiągnięcie celów projektu. Obiekt ten powinien charakteryzować się nast. cechami:

- być oddzielnym pomieszczeniem w budynku o konstrukcji niepalnej, wydzielony ścianami murowanymi;

- na wyposażeniu powinna znajdować się gaśnica proszkową ABC o masie środka gaśniczego co najmniej 4 kg oraz koc gaśniczy; skrzynia z piaskiem lub inne urządzenie służące do przechwytywania pocisków, z oznaczeniem „TU KIERUJ BROŃ”, w miejscu ładowania i rozładowywania broni;

- drzwi wejściowe do magazynu powinny spełniać co najmniej wymagania, o których mowa w Polskiej Normie PN-EN 1627, plombowane lub zaopatrzone w inny wskaźnik sygnalizujący wejście osób nieuprawnionych; dopuszcza się drzwi obite blachą stalową o grubości co najmniej 2 mm, posiadające blokadę przeciwwyważeniową oraz zamknięcie przynajmniej na jeden zamek, co najmniej w klasie „7” według normy PN-EN 12209, i zasuwę drzwiową zamykaną na kłódkę, co najmniej w klasie „5” według normy PN-EN 12320;

- magazyn zabezpieczony systemem sygnalizacji włamania i napadu spełniającym wymagania co najmniej normy PN-EN 50131-1;

Dodatkowo przed podpisaniem umowy Wykonawca udostępni protokół zgodności magazynu uzbrojenia z warunkami określonymi w *Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 26 sierpnia 2014 r. w sprawie przechowywania, noszenia oraz ewidencjonowania broni i amunicji,* wydany z upoważnienia właściwego miejscowo komendanta wojewódzkiego (Komendanta Stołecznego) Policji.

1. **Parking na terenie obiektu:** bezpłatny na minimum 6 samochodów.
2. **Inne wymagania związane z realizowaną usługą:**

- obiekt powinien być obiektem całorocznym,

- dostęp WI-FI na terenie całego obiektu,

- w części ogólnodostępnej – klimatyzacja lub systemy zapewniające właściwą wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 stopni C i wilgotność 45-60 %,

- instalacja sanitarna – ciepła i zimna woda przez całą dobę,

- obiekt musi posiadać zaplecze rekreacyjno-sportowe: m.in. sauna oraz siłownia, możliwość korzystania bez dodatkowych opłat;

1. **Minimalny standard zakwaterowania:**

Minimalne wymagania co do wyposażenia:

**- Instalacje i urządzenia techniczne:**

**- o**grzewanie w całym obiekcie lub w części nieklimatyzowanej,

- instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę,

- oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń.

**- Podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użytkowości obiektu:**

Zespół higieniczno-sanitarny przy zespole ogólnodostępnym, dostosowany do liczby miejsc gastronomicznych i w salach wielofunkcyjnych. Wyposażenie minimum:

- umywalki z blatem lub z półką,

- lustro nad każdą umywalką, z oświetleniem górnym lub bocznym,

- suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku,

- pojemnik niepalny na papier i odpady,

- dozownik do płynnego mydła,

- wieszaki ścienne,

- WC.

**- Część mieszkalna:**

**1. Zestaw wyposażenia meblowego:**

- łóżko jednoosobowe o wymiarach 90-200 cm,

- nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania,

- szafa garderobiana lub zabudowana wnęka, minimum 5 wieszaków na osobę,

- biurko lub stół,

- krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),

- lustro,

- wieszak ścienny na wierzchnią odzież.

**2. Oświetlenie:**

- lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiająca czytanie w pozycji leżącej,

- lampka do pracy przy stole lub biurku,

- oświetlenie ogólne.

**3. Wyposażenie uzupełniające każdej j.m.:**

- firany lub żaluzje lub rolety przepuszczające światło[1](#sdfootnote1sym),

- zasłony lub rolety lub żaluzje okienne zaciemniające[2](#sdfootnote2sym),

- kosz niepalny na śmieci w j.m. bez w.h.s.

**4. Wyposażenie podstawowe:**

- wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa,

- umywalka z blatem lub półką,

- WC.

**5. Wyposażenie uzupełniające:**

- mydelniczka, papiernica, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku,

- lustro z górnym lub bocznym oświetleniem,

- uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną,

- pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny,

- zestaw minimum dla jednej osoby: mydełko toaletowe lub dozownik mydła, ręcznik, szklanka, torba higieniczna.

[1](#sdfootnote1anc)Dopuszcza się elementy dwufunkcyjne

[2](#sdfootnote2anc)Jw.

j.m. – jednostka mieszkalna

w.h.s. – węzeł higieniczno-sanitarny

***Załącznik nr 2 do umowy – protokół odbioru***

**PROTOKÓŁ ODBIORU**

Przedmiotem dostawy / usługi i odbioru w ramach umowy nr ................. z dnia ............... jest:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Miejsce dokonania odbioru:

.....................................................................................................................................................

Data dokonania odbioru:................................................................................................................

W terminie/nieterminowo\*

Ze strony Wykonawcy:

.....................................................................................................................................................

(nazwa i adres)

.....................................................................................................................................................

(imię i nazwisko osoby upoważnionej)

Ze strony Zamawiającego:

.....................................................................................................................................................

(nazwa i adres)

Komisja z składzie:

1. ....................................................................... 4. ................................................................

2. ....................................................................... 5. ................................................................

3. ....................................................................... 6. ................................................................

Potwierdzenie kompletności dostawy / usługi:

* Tak\*
* Nie\* - zastrzeżenia ..........................................................................................................

Potwierdzenie zgodności jakości przyjmowanej dostawy / usługi z parametrami / funkcjonalnością zaoferowana w ofercie:

* Zgodne\*
* Niezgodne\* - zastrzeżenia ...............................................................................................

Świadczenia dodatkowe (jeśli były przewidziane w umowie):

* Wykonane zgodnie z umową\*
* Nie wykonane zgodnie z umową\* - zastrzeżenia ............................................................

Końcowy wynik odbioru:

* Pozytywny\*
* Negatywny\* - zastrzeżenia .............................................................................................

Podpisy:

1. .......................... 4. ..........................

2. .......................... 5. ..........................

3. .......................... 6. ..........................

* niepotrzebne skreślić

……………………………………………..

Przedstawiciel Wykonawcy

***Załącznik nr 3 do umowy – specyfikacja ilościowo-cenowa przedmiotu umowy***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis/nazwa** | **ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| **1** | **kol.2** | **kol.3** | **kol. 4** | **kol.5 = (kol. 3 x kol.4)** |
| 1 | Nocleg – pokój 2 osobowy ( cena za pokój ) | **10** |  |  |
| 2 | Nocleg – pokój 3 osobowy ( cena za pokój ) | **10** |  |  |
| 3 | Nocleg – pokój 4 osobowy ( cena za pokój ) | **15** |  |  |
| 4 | Śniadanie\* | **110** |  |  |
| 5 | Obiad | **88** |  |  |
| 6 | Kolacja | **88** |  |  |
| 7 | Uroczysta kolacja | **22** |  |  |
|  |  |  | **Razem wartość oferty brutto:** |  |

*Zamawiający dopuszcza by Wykonawca:*

*\* W poz.4 tabeli dotyczącej podania ceny jednostkowej za 1 szt. Śniadania Wykonawca może wpisać „0” , jeżeli cena śniadania została wkalkulowana w cenę noclegu.*

1. Zapis zostanie dostosowany do oświadczenia Wykonawcy złożonego w ofercie, tj. zostanie dodany w przypadku zaoferowania przez Wykonawcę spełnienia jednego lub dwóch kryteriów pozacenowych [↑](#footnote-ref-1)
2. Zapis zostanie dodany w przypadku deklaracji Wykonawcy dotyczącej spełnienia kryterium pozacenowego [↑](#footnote-ref-2)
3. J.W. [↑](#footnote-ref-3)