

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego

WZÓR UMOWY

Umowa zawarta w dniu ____ 2023 r. albo /znacznik podpisu elektronicznego/ pomiędzy:

Instytutem Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowym Instytutem Badawczym, z siedzibą w Warszawie przy ul. Świętokrzyskiej 20, KRS 0000070610, NIP: 525 000 93 41 REGON: 000080499

reprezentowanym przez:

dr inż.

Sylwię Łabę Dyrektora Instytutu

zwanym dalej „**Zamawiającym**”

a

.....z siedzibą w; wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem, posiadającą REGON i NIP, reprezentowaną przez: –
..... zwaną dalej „**Wykonawcą**”¹,

albo

.....(imię i nazwisko Wykonawcy), prowadzącym działalność gospodarczą pod firmąz siedzibą w przy ul., wpisanym do Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej, REGON, NIP, reprezentowaną zgodnie z zaświadczeniem o wpisie do Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej (lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa) przez: – zwany dalej „**Wykonawcą**”²,

zwanymi dalej łącznie „**Stronami**” lub każda osobno „**Stroną**,”

została zawarta Umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych wraz z udostępnieniem sali konferencyjnej (z dostępem do Internetu) dla maksymalnie 78 uczestników 21-go dorocznego spotkania organizacyjnego pracy Polskiego FADN.
2. Miejsce realizacji zamówienia.....
3. Termin realizacji zamówienia
4. Wykonawca zapewni:

¹ Zapisy właściwe w przypadku, gdy Wykonawca jest osobą fizyczną, która prowadzi działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

² Zapisy właściwe w przypadku, gdy Wykonawca nie jest osobą fizyczną (informacja o Wykonawcy w komparycji umowy wymaga odpowiedniego dostosowania w zakresie od formy prowadzonej działalności).

- a) 33 pokoje 2-osobowe 2 noclegi (od środy do piątku);
 - b) 4 pokoje 1-osobowe 1 nocleg (z czwartku na piątek);
 - c) 8 pokoi 1-osobowych – 2 noclegi (od środy do piątku).
5. Pokoje, kuchnia i sala konferencyjna muszą znajdować się w jednym obiekcie.
6. Spotkanie rozpocznie się pierwszego dnia pobytu (27 września lub 04 października) od podania obiadu i zakończy ostatniego dnia pobytu (29 września lub 06 października) po podaniu obiadu.
7. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed terminem spotkania i nie będzie mniejsza niż 65 osób.

Wyżywienie:

Wykonawca zapewni:

- a) śniadania– standardowy szwedzki stół:
 - dla 74 osób (czwartek)
 - dla 78 osób (piątek);
- b) 2 obiady dla 74 osób – pierwsze danie - dowolna zupa, drugie danie – mięsne/rybne, deser, kompot, kawa lub herbata do wyboru, możliwość zgłoszenia kilku porcji dla dietetyków, obiad serwowany na stół (środa i piątek),
- c) 1 obiad dla 78 osób – pierwsze danie - dowolna zupa, drugie danie – mięsne/rybne, deser, kompot, kawa lub herbata do wyboru, możliwość zgłoszenia kilku porcji dla diabetyków, obiad serwowany na stół (czwartek),
- d) 1 kolacja dla 74 osób – standardowy stół szwedzki (środa),
- e) 1 kolacja wspólna dla 78 osób – w max. cenie do 200,00 zł brutto/osobę (dwa dania ciepłe, półmiski: wędlin, rybne, serów twardych i sałatek, ciasta i owoce, zimne napoje (gazowane i niegazowane), kawa i herbata wg życzenia, lampka wina na osobę (250 ml), kolacja serwowana na stół, godzina rozpoczęcia kolacji 19:00, godzina zakończenia 01:00, podczas kolacji Wykonawca zapewni muzykę mechaniczną (czwartek),
- f) 4 serwisy kawowe – świeżo parzona, gorąca kawa (mleczko lub śmietanka do kawy), gorąca woda (wrzątek), herbata w torebkach jednorazowych (różne rodzaje) – bez ograniczeń, cytryna, cukier, sok i woda z cytryną w dzbankach oraz 4 rodzaje ciast własnego wypieku (np.: drożdżowe, sernik, piaskowiec, szarlotka) – (we środę i w piątek po jednym, a w czwartek dwa serwisy - przed i po południu). Wykonawca zapewni taką ilość termosów z wrzątkiem, aby w czasie przerw nie tworzyły się kolejki,
- g) codziennie na zajęcia ranne i popołudniowe na stołach na sali konferencyjnej woda mineralna dla wszystkich uczestników warsztatów (gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 0,3 litra), łącznie 304 butelek w tym, w środę 74 butelki; w czwartek 156 butelek; w piątek 74 butelki.

- h) posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itp.,
- i)) dania i napoje muszą być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami,
- j) zapewnienie dekoracji stołów,
- k) Zamawiający zastrzega sobie prawo akceptacji menu, nie później niż na 14 dni roboczych przed rozpoczęciem warsztatów. Godziny posiłków zostaną podane w terminie nie później niż na 14 dni roboczych przed rozpoczęciem warsztatów.

Sala konferencyjna klimatyzowana na 85 osób:

Wykonawca zapewni salę konferencyjną:

- minimum 3,0 m wysokości w miejscu ustawienia /zamocowania ekranu do rzutnika)
- bez kolumn/filarów/przepierzeń/ścianek działowych utrudniających widoczność ekranu (ekran i stół przedyalny musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania),
- wyposażoną w stoły i krzesła (w ustawieniu szkolnym jednak z widokiem na ekran dla wszystkich 85 uczestników)
- stół i krzesła dla 4 osób w prezydium, (stół przy którym będzie gniazdo zasilające),
- nagłośnienie (z możliwością podłączenia systemu rejestracji dźwięku Zamawiającego (dyktafon cyfrowy) poprzez kabel audio z końcówka „jack”3,5 mm,
- ekran do rzutnika (o minimalnych wymiarach: szerokość 2 m, wysokość 1,7 m, wysokość od dolnej krawędzi podłogi nie mniejsza niż 0,8 m). Ekran do rzutnika musi być dostosowany wymiarami do wielkości sali, ustawienia stolików i odległości zarówno do najbliższej jak i do najdalej siedzących uczestników spotkania, w taki sposób, aby zapewnić właściwą (dobrą) widoczność całego ekranu.
- bezpłatny dostęp do Internetu,
- flipchart,
- serwis techniczny do obsługi sali konferencyjnej na czas spotkań plenarnych.

Sala konferencyjna powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg konferencji, tj. nie powinna graniczyć z remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami. Sala konferencyjna musi być w tym samym obiekcie co hotel.

Ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji musi wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań. Wymaga się aby w takim przypadku wyznaczone zostały odpowiednie strefy zajmowane przez uczestników poszczególnych spotkań.

Wykorzystanie sali konferencyjnej w środę i w piątek po pół dnia, w czwartek przez cały dzień.

Inne warunki:

- a) Wykonawca zapewni w ramach umowy bez dodatkowej opłaty miejsca na parkingu hotelowym dla 30 samochodów osobowych,
- b) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia do każdego pokoju listu informującego uczestników warsztatów o usługach dodatkowych, nie przewidzianych przez organizatora,

- z których można korzystać wyłącznie na własny koszt. Uczestnik warsztatów za usługi dodatkowe zobowiązany jest do uiszczenia opłaty samodzielnie,
- c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do skonfrontowania propozycji ofertowych z rzeczywistymi warunkami.

Pokoje hotelowe muszą być dostępne dla uczestników spotkania w pierwszym dniu pobytu (środę) od godziny 12:00 i do godz. 12:00 w ostatnim dniu pobytu (piątek). Po godzinie 12:00 w piątek Wykonawca musi zapewnić zamknięte pomieszczenie, gdzie uczestnicy spotkania będą mogli złożyć bagaże.

§ 2

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w kwocie nie przekraczającej:

Bruttozł
(słownie:.....)

Netto zł
(słownie:.....)

Podatek VATzł
(słownie:.....).

2. Ostateczne całkowite wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy, zgodnie z cenami jednostkowymi określonymi w ofercie Wykonawcy, zostanie ustalone na podstawie liczby uczestników spotkania, którą Zamawiający przekaże Wykonawcy na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania. Podana liczba osób będzie podstawą do wystawienia faktury VAT.
3. Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo dochodzenia roszczeń z tytułu zmiany ilości uczestników spotkania, o ile Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie nie później niż 5 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia spotkania.
4. Zapłata nastąpi po wykonaniu przedmiotu umowy przelewem na konto Wykonawcy.....w terminie 7 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§ 3

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przygotowanych potraw oraz za przestrzeganie wymagań sanitarno-epidemiologicznych.
2. Wykonawca zapewni niezbędny personel, urządzenia oraz narzędzia dla właściwego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie umowy.
4. Wykonawca zapewni obecność swojego przedstawiciela w miejscu świadczenia usługi (w hotelu) przez cały okres trwania konferencji.
5. Wykonawca oświadcza, że uczestnicy spotkania zostaną poinformowani o indywidualnej płatności za dodatkowe usługi, za które ponoszą koszty we własnym zakresie.

6. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za indywidualne wydatki uczestników spotkania, które nie zostały ujęte w opisie przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający zobowiązuje się do wykorzystania sali konferencyjnej, sal restauracyjnych i pokoi hotelowych zgodnie z ich przeznaczeniem.

§ 4

1. Do bezpośrednich kontaktów w trakcie realizacji przedmiotu umowy strony upoważniają:
 - ze strony Zamawiającego tel.
 - ze strony Wykonawcytel.
2. Zmiana osób, o których mowa w ust.1 następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej strony i nie stanowi zmiany treści umowy.

§ 5

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w wysokości 3% wartości zamówienia brutto za każdy przypadek nienależytego (niezgodnego z zapisami zawartej umowy) wykonania umowy,
 - b) w wysokości 10% wartości zamówienia brutto w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn nie dotyczących Zamawiającego.
2. W przypadku naliczenia kar umownych Zamawiający może dokonać ich potrącenia z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 6

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku niezapewnienia standardu zakwaterowania i pobytu odpowiadającego wymaganiom zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

§ 7

1. W przypadku konieczności zmiany harmonogramu/terminów, na skutek okoliczności za które żadna ze stron odpowiedzialności nie ponosi (np.: stan nadzwyczajny, siła wyższa, stan zagrożenia epidemicznego, w tym w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) strony mogą dokonać zmiany terminów wykonania umowy.

§ 8

Wykonawca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał i przekazał Instytutowi w celu realizacji przedmiotowej umowy.

§ 9

1. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY