

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Postępowanie nr: AG.260.10.2025

Załącznik nr 4 do SWZ

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

zawarta w dniu 2025 r. we Wrocławiu pomiędzy:
Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu
działającym na podstawie ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego
(tekst jednolity: Dz.U. z 2024 r. poz. 76, z późn. zm.)

ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław, NIP 8961000264, REGON 006011298

reprezentowanym przez:

Panią Katarzynę Jarczewską – Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu,

zwaną w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a

.....,

ul.,

NIP:

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

wyłonionym w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr AG.260.10.2025, przeprowadzonym w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych **(tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 1320)** wspólnie zwanymi dalej „Stronami”, o następującej treści:

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji **usługi hotelowej dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r./usługi gastronomicznej dla 20 uczestników warsztatów.*** Przedmiot umowy będzie realizowany w dwóch częściach.
2. Opis przedmiotu zamówienia stanowi - Załącznik nr 1.
3. Źródło finansowania: Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu w ramach operacji do realizacji w Planie operacyjnym KSOW+ na 2025 r. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

§ 2

Termin obowiązywania

1. Usługa będzie realizowana w części nr 1 – 10-11.07.2025 r., w części nr 2 – 11.07.2025 r.

* - **niepotrzebne skreślić**

§ 3

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę, umiejętności, potencjał osobowy, zaplecze techniczne oraz logistyczne, a także możliwości faktyczne i prawne (w tym ewentualne pełnomocnictwa lub upoważnienia), aby zrealizować na rzecz Zamawiającego usługę, będącą przedmiotem niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest w ramach świadczonej usługi do świadczenia przedmiotu zamówienia działać zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).
3. Wykonawca odpowiada za usuwanie odpadków i śmieci po każdym posiłku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa w szczególności zgodnie z normami HACCP, zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy.
5. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy decyzje właściwego organu, że spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przedmiotu zamówienia.
6. W przypadku jakiegokolwiek zdarzenia losowego (awaria techniczna, pożar, itp.) Wykonawca zapewni realizację usług w innym obiekcie o równorzędnym lub wyższym standardzie oraz zapewni transport uczestników warsztatów do tego obiektu. Koszty wynikłe z ewentualnych różnic cenowych za poszczególne usługi oraz koszty transportu pokryje Wykonawca.
7. Wykonawca zobowiązuje się wobec Zamawiającego do zaspokojenia wszelkich roszczeń odszkodowawczych powstałych w związku z realizacją przedmiotu umowy, w szczególności roszczeń osób korzystających z usługi **hotelowej/gastronomicznej*** będącej przedmiotem umowy. Postanowienie to stanowi podstawę regresu zamawiającego w stosunku do Wykonawcy w przypadku dochodzenia od zamawiającego roszczeń przez poszkodowanych.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy, dostawcy).
9. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę złotych. Ubezpieczenie obejmuje odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę złotych. Wykonawca oświadcza, że polisa ubezpieczeniowa, o której mowa powyżej jest ważna na dzień zawarcia umowy i będzie ważna przez cały okres jej obowiązywania.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość wynagrodzenia należnego Wykonawcy z tytułu wykonania umowy nie przekroczy kwoty wynagrodzenia maksymalnego zł netto (słownie:netto), tj.zł brutto (słownie:brutto).
2. Zapłata wynagrodzenia, określonego w ust. 1 nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie 14 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

*** - niepotrzebne skreślić**

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

3. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie podpisany bez uwag i zastrzeżeń ze strony Zamawiającego Protokół wykonania usługi, stwierdzający prawidłowość wykonania przedmiotu umowy. Wzór Protokołu wykonania usługi stanowi załącznik nr 3 do umowy, będący jej integralną częścią.
4. Faktura powinna zawierać następujące dane Zamawiającego:
Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
NIP: 896 10 00 264
5. Za dzień zapłaty wynagrodzenia uznawany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku opóźnienia się przez Zamawiającego z zapłatą wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe.
7. Zapłata zawiera zryczałtowane wynagrodzenie za korzystanie z mediów i sanitariatów.

§ 5

Kary umowne i odpowiedzialność

1. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości maksymalnie 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy.
1. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony rozumieją w szczególności:
 - zastosowanie przy realizacji zamówienia (zapewnienie wyżywienia) towarów niższej jakości i niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia niż określone w załączniku nr 1 – 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy,
 - zapewnienie noclegu niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia określonego w załączniku nr 1 - 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy,
2. W przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy wynikających z zachowania Wykonawcy bezpośrednio lub pośrednio związanego z przedmiotem umowy lub jej prawidłowym wykonaniem, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 Umowy. Odstąpienie od umowy skutkuje niewypłaceniem wynagrodzenia.
3. W przypadku odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie, wynikających z zachowania Wykonawcy bezpośrednio lub pośrednio związanego z przedmiotem umowy lub jej prawidłowym wykonaniem, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 Umowy. Odstąpienie od umowy skutkuje niewypłaceniem wynagrodzenia.
4. Stwierdzenie niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy nastąpi na podstawie „Protokołu wykonania usługi”.
5. Zamawiający ma prawo potrącenia należnych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Maksymalna wartość kar umownych nie przekroczy 30% wynagrodzenia brutto przedmiotu umowy, o którym mowa w § 4 ust. 1.
7. Zamawiający jest uprawniony do żądania odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
8. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu.
9. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z kodeksu cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 6

Osoby wyznaczone do współpracy

1. Wszelka korespondencja dotycząca realizacji usług, o których mowa w niniejszej Umowie, odbywać się będzie pomiędzy Stronami drogą elektroniczną.
2. Zamawiający wskazuje Monikę Miniewską, e-mail: monika.miniewska@dodr.pl, tel. 71 339 80 56 wew. 162 oraz Maksymiliana Żabę, e-mail: maksymilian.zaba@dodr.pl., tel. 71 339 80 56 wew. 181 – jako osoby do kontaktu.
3. Wykonawca wskazujee-mail:, tel.....– jako osoby do kontaktu w zakresie realizacji umowy.
4. Zmiana osób wskazanych w ust. 2 i 3 wymaga poinformowania drugiej Strony i nie stanowi zmiany Umowy.

§ 7

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych

1. Przetwarzanie danych osobowych niezbędne dla celów realizacji niniejszej Umowy odbywać się będzie zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.
2. Stosownie do art. 13 ust. 1 - 3 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 osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04 maja 2016 r., str. 1 – dalej „RODO”) Zamawiający informuje, iż administratorem danych osobowych jest: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
4. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych kontakt: e-mail: iod@dodr.pl,
5. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym dokumentacja postępowania zostanie udostępniona w oparciu o art. 74 ustawy PZP oraz właściciel Platformy, na której Zamawiający prowadzi postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, działającego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/dodr>.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp przez okres nie krótszy niż 4 lata od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Niezależnie od postanowień ust. 6 powyżej, w przypadku zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dane osobowe będą przetwarzane do upływu okresu przedawnienia roszczeń wynikających z umowy w sprawie zamówienia publicznego.
8. Stosownie do art. 22 RODO, decyzje dotyczące danych osobowych nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany.
9. Osoba, której dotyczą pozyskane w związku z prowadzeniem niniejszego postępowania dane osobowe, ma prawo:
 - 1) dostępu do swoich danych osobowych – zgodnie z art. 15 RODO,
 - 2) do sprostowania swoich danych osobowych – zgodnie z art. 16 RODO,
 - 3) do żądania od Zamawiającego – jako administratora, ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
 - 4) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w przypadku uznania, iż przetwarzanie jej danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, w tym przepisy RODO.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

10. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych określa ustawa PZP.
11. Osobie, której dane osobowe zostały pozyskane przez Zamawiającego w związku z prowadzeniem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nie przysługuje:
 - 1) prawo do usunięcia danych osobowych, o czym przesadza art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO,
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, określone w art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, a to z uwagi na fakt, że podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 - 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
12. Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej, w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Zamawiającego. Dane osobowe są przekazywane do podmiotów przetwarzających dane w imieniu administratora danych osobowych.
13. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.
14. Strony oświadczają, że wypełniają obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskały w celu ubiegania się i realizację zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

§ 8

Siła wyższa

1. Strony zgodnie postanawiają, że nie są odpowiedzialne za skutki wynikające z działania siły wyższej, rozumianej na potrzeby niniejszej Umowy jako zdarzenie zewnętrzne, niezależne od woli Stron, niemożliwe do przewidzenia i do zapobieżenia, w szczególności takie jak wojna, klęska żywiołowa, epidemia, pandemia, blokada komunikacyjna o charakterze ponadregionalnym, strajk, zamieszki społeczne, katastrofa ekologiczna, katastrofa budowlana.
2. Strona Umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu Umowy wskutek działania siły wyższej, jest obowiązana do niezwłocznego poinformowania drugiej Strony o jej wystąpieniu niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od jej ustania.
3. Brak zawiadomienia lub zwłoka w zawiadomieniu drugiej Strony o wystąpieniu siły wyższej spowoduje, iż Strona ta nie będzie mogła skutecznie powołać się na siłę wyższą jako przyczynę zwolnienia z odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy.
4. Strona Umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu Umowy na skutek działania siły wyższej, jest zobowiązana do podjęcia wszelkich możliwych i prawem przewidzianych działań w celu zminimalizowania wpływu działania siły wyższej na wykonanie Umowy.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

§ 9

Zmiana Umowy

1. Zmiany postanowień niniejszej Umowy mogą nastąpić wyłącznie w okolicznościach, o których mowa w art. 455 ust. 1 ustawy Pzp i pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.
2. Zamawiający, działając zgodnie z dyspozycją przepisu art. 455 ust. 1 ustawy Pzp może wyrazić zgodę na dokonanie zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy:
 - a) w przypadku przesunięcia terminu realizacji Umowy lub innych terminów umownych, która jest wynikiem wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 8,
 - b) konieczności przesunięcia terminów umownych, jeśli owa konieczność powstała na skutek okoliczności, których przy dołożeniu należytej staranności nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy,
 - c) zmiany lub rezygnacji z podwykonawców, na zasoby których Wykonawca powołał się w celu spełniania warunków udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia, zmiana zakresu zamówienia powierzonego ww. podwykonawcom;
 - d) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację Umowy;
 - e) wystąpienia okoliczności niezależnych od stron umowy związanych z koniecznością zmiany okresu realizacji umowy;
- f) jeśli zmiany będą korzystne dla Zamawiającego i nie będą miały charakteru naruszenia zasad konkurencji i równowagi ekonomicznej umowy na korzyść Wykonawcy w sposób, który nie był przewidziany w postanowieniach pierwotnego zamówienia oraz zmiany nie będą istotne w rozumieniu art. 454 ust. 1, 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 10

Odstąpienie od Umowy i rozwiązanie Umowy

1. Poza przypadkami przewidzianymi w innych przepisach prawa oraz postanowieniach niniejszej Umowy Zamawiający ma prawo wedle własnego uznania, zachowując prawa i roszczenia przeciwko Wykonawcy odstąpić od Umowy w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o zajściu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - a) gdy Wykonawca z przyczyn przez siebie zawinionych nie wykonuje Umowy lub wykonuje ją nienależycie i pomimo pisemnego wezwania Wykonawcy do podjęcia wykonywania lub należytego wykonywania Umowy w wyznaczonym, uzasadnionym technicznie terminie, nie zadośćuczyni żądaniu Zamawiającego,
 - b) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodujących brak możliwości wykonania Umowy, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia.
2. 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, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. Zamawiający może odstąpić od Umowy, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) zmiana Umowy została dokonana z naruszeniem art. 454 i 455 ustawy Pzp;

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- b) Wykonawca w chwili zawarcia Umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp;
 - c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciąży na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy wymaga dla swej ważności formy pisemnej.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Każda ze Stron zobowiązana jest bezzwłocznie powiadomić drugą stronę o zmianie adresu do korespondencji. W przypadku, gdy Strona nie dopełni powyższego obowiązku, korespondencja skierowana na poprzedni adres będzie uważana za doręczoną.
4. Sprawy nieuregulowane niniejszą umową podlegają przepisom Kodeksu Cywilnego.
5. Spory mogące wynikać w związku z realizacją niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygał będzie sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
6. Umowa sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.
7. Integralną część umowy stanowią:
 - Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia,
 - Załącznik nr 2 do umowy – Oferta Wykonawcy,
 - Załącznik nr 3 do umowy – Protokół wykonania usługi,

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Załącznik nr 1 do umowy /ZP/2025

Zakres zamówienia obejmuje:

Część I zamówienia - Usługa hotelowa dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r.

1. Termin realizacji:

- 10.07-11.07.2025 r.

2. Liczba osób:

- 20 uczestników (zakwaterowanych w pokojach 2-osobowych – 10 pokoi)

3. Miejsce realizacji:

Usługa hotelowa z uwagi na zaplanowane w okolicach Borowic, Sosnowki, Jagniątkowa warsztaty powinna być zlokalizowana na terenie powiatu karkonoskiego:

- w granicach gminy Podgórzyn lub
- na terenie miasta Karpacz.

4. Wymagania dotyczące obiektu noclegowego:

- Obiekt posiadający co najmniej 3 gwiazdki, jednak nie więcej niż 4 gwiazdki (w rozumieniu przepisów dotyczących kategoryzacji obiektów hotelarskich).
- Alternatywnie dopuszcza się obiekty nieposiadające formalnej kategoryzacji, ale spełniające standard odpowiadający minimum 3 gwiazdkom, tj.:
 - pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łózkami i z pełnym węzłem sanitarnym,
 - całodobowa recepcja lub stała obsługa obiektu,
 - restauracja lub jadalnia w obiekcie,
 - dostęp do Wi-Fi w częściach wspólnych i pokojach.
 - miejsca parkingowe dla uczestników warsztatów w cenie noclegu

5. Wyżywienie zgodnie z podaną specyfikacją:

- **Śniadanie (11.07.2025 r.)**
 - chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
 - masło (min. 82% tłuszczu w produkcji),
 - wędliny (min 2 rodzaje),
 - sery typu gouda, salami, ementaler,
 - min. Jedno danie mięsne na ciepło np. kielbasa, parówki,
 - min. Jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarożkiem lub dżemem,
 - omlet z dodatkami,
 - sałatka warzywna lub świeże warzywa,
 - płatki śniadaniowe,
 - kawa naturalna, rozpuszczalna,
 - dżemy owocowe co najmniej dwa rodzaje,
 - mleko zwierzęce/roślinne,
 - wrząca woda w warniku,
 - soki owocowe, min 2 smaki,
 - herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno zapakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - cukier, cytryna w plastrach,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- **Obiad (10.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podany w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą. Obiad składający się z:
 - min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
 - min. 1 danie mięsne,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
 - dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
 - sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
 - soki owocowe,
 - woda niegazowana i/lub gazowana,
 - deser (np. ciasto)
- **Kolacja (10.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podana w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą, składająca się z:
 - dania ciepłe (np. gulasz, pierogi, risotto),
 - wędlin, min. 2 rodzaje,
 - serów typu gouda, salami, ementaler,
 - przystawek zimnych, min. 2 rodzaje,
 - sałatki warzywnej lub świeżych warzyw,
 - chleba min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułek,
 - masła,
 - herbaty czarnej, zielonej, owocowej – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - cukru, cytryny w plasterkach.

W koszt wszystkich posiłków wliczona obsługa kelnerska, zastawa porcelanowa, szkło, obrusy, metalowe sztućce, sprząatanie.

Część II - Usługa gastronomiczna dla 20 uczestników warsztatów

1. Termin realizacji:

- 11.07.2025 r.,

2. Liczba osób:

- 20 uczestników,

3. Miejsce realizacji:

Usługa gastronomiczna, z uwagi na zaplanowane zakończenie warsztatów terenowych w miejscowości Niedamirów, powinna być zlokalizowana w odległości nie większej niż 13 km od tej miejscowości.

4. Wyżywienie zgodnie z podaną specyfikacją

- **Obiad (11.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podany w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą. Obiad składający się z:
 - min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
 - min. 1 danie mięsne,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"
Postępowanie nr AG.260.10.2025

- dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
 - sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
 - soki owocowe,
 - woda niegazowana i/lub gazowana,
- deser (np. ciasto)

*Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"
Postępowanie nr AG.260.10.2025*

Załącznik nr 3 do umowy /ZP/2025

PROTOKÓŁ WYKONANIA USŁUGI

Zamawiający:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z siedzibą we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

Przedstawiciel Zamawiającego:

Wykonawca:

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

Przedstawiciel Wykonawcy:

Protokół dotyczy odbioru **usługi hotelowej dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r./usługi gastronomicznej dla 20 uczestników warsztatów***

Zródło finansowania: Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu w ramach operacji do realizacji w Planie operacyjnym KSOW+ na 2025 r. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Data realizacji usługi:

Zamawiający stwierdza, że dostawa została zrealizowana prawidłowo/nieprawidłowo.*

Uwagi:

.....

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

.....
(data i podpis przedstawiciela Zamawiającego)

.....
(data i podpis przedstawiciela Wykonawcy)

* - niepotrzebne skreślić