

WZÓR UMOWY

Zawarta w dniu w Poznaniu pomiędzy:

Państwową Inspekcją Pracy Okręgowym Inspektoratem Pracy w Poznaniu z siedzibą w Poznaniu (60-324), ul. Marcelesińska 90, NIP 778 11 74 884, reprezentowaną przez:

.....

Zwaną dalej Zamawiającym

a

....., z siedzibą w

NIP:, reprezentowanym przez:

.....

Zwanym dalej Wykonawcą,

łącznie zwanymi dalej Stronami.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarsko-gastronomicznych oraz udostępnienie multimedialnych sal konferencyjnych w dniach 20-21 maja 2024 r. w w związku z organizacją spotkania szkoleniowo-integracyjnego przez Okręgowy Inspektorat Pracy w Poznaniu na warunkach opisanych w załączniku nr 1 i 2 do umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że wskazany w ust. 1 obiekt dysponuje bazą noclegową oraz zapleczem organizacyjno-technicznym pozwalającym na profesjonalne wykonanie przedmiotu umowy opisanego w załączniku nr 1 do umowy.
3. Przewiduje się uczestnictwo w szkoleniach, posiłkach oraz zakwaterowanie 150 osób.
4. Podana w ust. 3 liczba uczestników jest wartością szacunkową i może ulec zmianie. Faktyczna liczba uczestników poszczególnych posiłków oraz korzystających z noclegu może ulec zmniejszeniu. Rozliczenie kosztów usługi hotelarskiej i gastronomicznej nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników szkolenia. Zamawiający najpóźniej na 5 dni roboczych przed datą szkolenia poda wykonawcy liczbę jego uczestników, na podstawie której zostanie ustalone ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy.
5. Zamawiający wymaga, by ceny jednostkowe wskazane w tabeli załącznika nr 2 do umowy nie uległy zmianie.

§ 2

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Z tytułu wykonania przedmiotu umowy, opisanego w § 1 oraz załączniku nr 1 do niniejszej umowy,

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie całkowite w wysokości nieprzekraczającej kwotyzł brutto (słownie:), z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Zamawiający przewiduje zmianę wartości wynagrodzenia określonego w ust. 1, przy nieprzekraczalnym maksymalnym limicie kwotowym wskazanym w ust.1, w wyniku zmiany liczby uczestników. Rozliczenie kosztów usług noclegowych i gastronomicznych nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników szkolenia, zgodnie z cenami jednostkowymi zawartymi w formularzu rzeczowo-cenowym Wykonawcy - tabela pkt 6 formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy.
3. Rozliczenie osób z niepełnym pobytem odbywać się będzie proporcjonalnie, w zależności od długości pobytu i wykorzystanych posiłków przez poszczególnych uczestników.
4. Należność za zrealizowany przedmiot umowy będzie uregulowana w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze w terminie 21 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu, prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Przelew wierzytelności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość, że zapłata wynagrodzenia następować będzie z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towaru i usług (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 361).
8. W przypadku braku możliwości zastosowania zapłaty w sposób określony w ustępie 7, w szczególności zwrotu przez bank/SKOK kwoty objętej przelewem z zastosowanym „Komunikatem przelewu” Wykonawca nie ma prawa do naliczania odsetek za nieterminową zapłatę do momentu zawiadomienia Zamawiającego o możliwości dokonania zapłaty z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności. Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie o wystąpieniu możliwości wskazanej wyżej.
9. Zamawiający oświadcza, że nie jest zarejestrowany jako czynny podatnik VAT.
10. Strony wyłączają stosowanie do niniejszej umowy ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, o których mowa w ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prawnym (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 1666).
11. W przypadku zwłoki w zapłacie należności za świadczone usługi Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe.

§ 3

Termin

Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. na czas realizacji usług hotelarsko-gastronomicznych będących przedmiotem niniejszej umowy od dnia 20 maja 2024 r. do 21 maja 2024 r.

§ 4

Kary umowne

1. Strony umowy postanawiają, że wiążącą je formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kar umownych w przypadku:
 - 1) w przypadku odstąpienia lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, w wysokości 5% maksymalnego wynagrodzenia z podatkiem VAT określonego w § 2 ust.1,
 - 2) w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn, za które ponosi

odpowiedzialność Wykonawca, w wysokości 5% maksymalnego wynagrodzenia z podatkiem VAT określonego w § 2 ust.1,

- 3) w przypadku nienależytego wykonania całości lub części przedmiotu umowy za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek, w wysokości 2% maksymalnego wynagrodzenia z podatkiem VAT określonego w § 2 ust. 1.
3. łączna maksymalna wysokość kar umownych należnych Zamawiającemu ze wszystkich tytułów przewidzianych w ust. 2, nie może przekroczyć 20 % całkowitego wynagrodzenia z podatkiem VAT określonego w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
4. Zamawiający uprawniony jest do potrącania kar umownych z jakiegokolwiek należności przysługującej Wykonawcy od Zamawiającego, w tym poprzez dokonanie zapłaty w kwocie odpowiednio niższej w stosunku do zobowiązania wynikającego z faktury VAT, na co Wykonawca wyraża zgodę albo poprzez wystawienie stosownej noty obciążeniowej. O naliczeniu kary umownej Wykonawca będzie informowany pisemnie lub e-mailowo na adres - wskazując przyczyny jej naliczenia. W przypadku nie zakwestionowania pisemnie lub e-mailem na adres kancelaria@poznan.pip.gov.pl przez Wykonawcę podstaw faktycznych do naliczenia kary umownej w terminie 3 dni od otrzymania ww. informacji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca nie kwestionuje podstaw do naliczenia kary umownej i wyraża zgodę na potrącenia. W przypadku zakwestionowania przez Wykonawcę podstaw faktycznych do naliczenia kary umownej Wykonawca zobowiązany jest wskazać przyczyny powyższego. Sprzeciw Wykonawcy wstrzymuje potrącenia kary umownej do czasu rozstrzygnięcia sprawy. Zamawiający jest uprawniony do odrzucenia sprzeciwu w terminie 7 dni roboczych, po upływie którego będzie on uprawniony do potrącenia kary z przedmiotowej należności.
5. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższy kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy – na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.

§ 5

Osoby do kontaktu

1. Wykonawca do kontaktów z Zamawiającym, w tym do koordynacji wykonania umowy wyznacza opiekuna: tel. e-mail:
2. Zamawiający do kontaktów z Wykonawcą na etapie realizacji umowy wyznacza: tel., e-mail:
3. Dodatkowo Wykonawca zapewni dedykowany, doświadczony zespół do realizacji zamówienia, który będzie współpracował z przedstawicielami Zamawiającego na etapie przygotowania zamówienia jak i w trakcie realizacji zadania będącego przedmiotem niniejszej umowy.

§ 6

Powierzenie przetwarzania danych osobowych, klauzula poufności

1. Zamawiający niniejszym powierza Wykonawcy do przetwarzania następujące dane osobowe: imię i nazwisko pracowników (uczestnicy); imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentacji; imię i nazwisko, nr telefonu, adres email osób wyznaczonych do kontaktu (rodzaj danych osobowych, kategoria osób, których dane dotyczą), wyłącznie w celu realizacji usług hotelowo – gastronomicznych związanych z realizacją niniejszej umowy w zakresie utrwalania, przechowywania, przeglądania, wykorzystania, usuwania danych osobowych.
2. Po zakończeniu realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do nieodwracalnego zniszczenia i/lub usunięcia danych osobowych dotyczących uczestników narady szkoleniowej w nieprzekraczalnym terminie 3 dni kalendarzowych, pozostałych danych zgodnie z obowiązującymi

przepisami prawa.

3. Wykonawca oświadcza, że stosuje wymagania określone w RODO oraz w przepisach powszechnie obowiązujących dotyczących ochrony danych osobowych.
4. Wykonawca nie będzie udostępniał przetwarzanych na podstawie niniejszej Umowy danych osobowych osobom trzecim i zobowiązuje się, przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych, do stosowania odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanemu z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 RODO.
5. Wykonawca, w związku z powierzeniem danych osobowych, na podstawie niniejszej umowy zobowiązany jest:
 - a. do zastosowania środków technicznych i organizacyjnych zapewniających ochronę przetwarzania danych osobowych, a w szczególności powinien zabezpieczyć dane przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, przetwarzaniem z naruszeniem RODO, zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem;
 - b. dopuścić do przetwarzania danych osobowych wyłącznie osoby posiadające wydane przez niego upoważnienie, które są zobowiązane do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji dotyczących danych osobowych oraz sposobów ich zabezpieczenia;
 - c. w odniesieniu do osób upoważnionych do przetwarzania danych osobowych - zapewnić kontrolę nad tym, jakie dane osobowe, kiedy, przez kogo oraz komu są przekazywane, zwłaszcza, gdy przekazywane są za pomocą teletransmisji danych;
6. W miarę możliwości Wykonawca pomaga Zamawiającemu w niezbędnym zakresie wywiązywać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą oraz wywiązywania się z obowiązków określonych w art. 32-36 Rozporządzenia.
7. Wykonawca, po stwierdzeniu naruszenia ochrony danych osobowych bez zbędnej zwłoki zgłasza je Zamawiającemu, nie później niż po upływie 24 godzin od stwierdzenia naruszenia.
8. Wykonawca w związku z realizacją niniejszej umowy zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji o Zamawiającym uzyskanych w związku z realizacją niniejszej umowy pochodzących od Zamawiającego oraz od instytucji i osób z nim związanych jakimkolwiek stosunkiem faktycznym lub prawnym.
9. Obowiązek zachowania tajemnicy jest nieograniczony w czasie. Jego uchylenie może być dokonane wyłącznie przez Zamawiającego w formie pisemnej.
10. Wykonawca odpowiada za szkody, jakie powstaną wobec Zamawiającego lub osób trzecich w wyniku niezgodnego z prawem i niniejszą umową w zakresie przekazania powierzonych danych.
11. Każda ze Stron obowiązana jest dołożyć należytej staranności w celu przestrzegania postanowień niniejszego paragrafu przez swoich pracowników oraz osoby działające na jej zlecenie lub w jej interesie, bez względu na podstawę prawną związku tych osób ze Stroną.

§ 7

Sposób realizacji

1. Realizacja przedmiotu umowy świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem zasad higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami stron.
2. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług gastronomicznych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

3. Wykonawca na co najmniej 14 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia szkolenia przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu, zgodnie z wymogami umowy.

§ 8

Rozwiązanie i odstąpienie od umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w terminie 30 dni od dnia uzyskania przez niego wiedzy o okoliczności uzasadniającej odstąpienie, nie później niż do końca trwania umowy, w przypadku:
 - 1) zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym albo powodującej brak możliwości wykonania umowy, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 2) Wykonawca nie przystąpił do realizacji przedmiotu umowy albo pozostaje w zwłoce z przygotowaniem realizacji przedmiotu umowy tak dalece, że wątpliwe jest dochowanie terminu realizacji zamówienia z należytą starannością albo w sytuacji rażącego naruszenia obowiązków umownych Wykonawcy,
 - 3) zaprzestania prowadzenia działalności lub jeżeli Wykonawca został postawiony w stan likwidacji lub zgłoszona zostanie upadłość Wykonawcy lub złożono wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy,
2. Oświadczenie o odstąpieniu należy złożyć drugiej Stronie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
3. Odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy następuje z chwilą pisemnego zawiadomienia Wykonawcy o przyczynie odstąpienia od umowy. Zawiadomienie o odstąpieniu może być przesłane drogą elektroniczną.
4. Umowa może zostać rozwiązana za pisemnym porozumieniem Stron – w każdym czasie.

§ 9

Podwykonawstwo

1. Przy wykonaniu przedmiotu umowy Wykonawca nie będzie/będzie posługiwał się podwykonawcami w zakresie
2. Powierzenie podwykonawcom realizacji części zamówienia nie ma wpływu na odpowiedzialność Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie przedmiotu zamówienia a koszty zlecenia powyższych zadań obciążają Wykonawcę.
3. Za działania, uchybienia i zaniechania podwykonawców i ich pracowników Wykonawca odpowiada jak za własne działania, uchybienia i zaniechania.

§ 10

Siła wyższa

Strony zgodnie postanawiają, że nie są odpowiedzialne za skutki wynikające z działania siły wyższej przez którą Strony rozumieją zdarzenie lub połączenie zdarzeń obiektywnie niezależnych od Stron, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonanie części lub całości zobowiązań wynikających z Umowy, których Strony nie mogły przewidzieć i którym nie mogły zapobiec ani ich przewyciężyć i im przeciwdziałać poprzez działanie z należytą starannością ogólnie przewidzianą dla cywilnoprawnych stosunków zobowiązaniowych, w szczególności powódź, pożar, trzęsienie ziemi i inne klęski żywiołowe, epidemie, pandemie - w zakresie dostosowania Umowy do zmian nią spowodowanych.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Wszystkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności z wyjątkiem zmian osób o których mowa w § 5 ust. 1 i 2 umowy, które odbywać się będą poprzez pisemne zgłoszenie.
2. Strony zobowiązują się do wzajemnego pisemnego informowania o wszelkich zmianach danych, które mogą wpływać na wystawianie i obieg faktur, ich księgowanie (takich jak nazwa firmy, adres, numer konta itp.) lub zaistnienia jakichkolwiek innych okoliczności uniemożliwiających bieżący kontakt z Wykonawcą. Każda ze Stron przyjmie na siebie odpowiedzialność za wszelkie negatywne skutki wynikłe z powodu nie wskazania drugiej stronie aktualnych danych.
3. Wykonawca nie może bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego dokonać przelewu wierzytelności z niniejszej umowy na osobę trzecią.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Wszystkie spory wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji.
6. Z ostrożności strony ustalają, że w razie braku rozwiązania sporu w drodze negocjacji, zostanie on rozstrzygnięty przez Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
7. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

Załączniki:

Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu umowy

Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy

Opis przedmiotu umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z udostępnieniem sal konferencyjno-szkoleniowych w szczególności: zapewnienie miejsc noclegowych, miejsc parkingowych, sal konferencyjnych, miejsca na realizację usług gastronomicznych oraz realizacja usług gastronomicznych w związku z organizacją narady szkoleniowo-integracyjnej przez Państwową Inspekcję Pracy Okręgowy Inspektorat Pracy w Poznaniu w terminie od 20 maja 2024 r. (od około godz. 9:00) do 21 maja 2024 r. (do około godz. 16:00).

2. Zakwaterowanie

Wykonawca powinien zapewnić zakwaterowanie dla 150 osób w budynkach murowanych w pokojach 1, 2, i 3 osobowych z zastrzeżeniem obowiązku oddania do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 3 pokoje jednoosobowych. Wszystkie udostępnione pokoje powinny być wyposażone co najmniej w pojedyncze miejsca noclegowe, szafę, łazienkę z wanną lub kabiną prysznicową, umywalkę, lustro, WC.

3. Miejsca parkingowe

Wykonawca zapewni bezpłatny parking na 50 miejsc postojowych na terenie obiektu, w którym ma zostać zorganizowane szkolenie.

4. Sal konferencyjne

Zamawiający wymaga oddania do wyłącznej dyspozycji uczestników szkolenia 2 sal konferencyjno-szkoleniowych dostosowanych do potrzeb przeprowadzenia zajęć w formie wykładu, spełniających poniższe kryteria:

- 1) sale będą dostępne dla Zamawiającego przez cały czas pobytu w obiekcie,
- 2) jedna sala mieszcząca co najmniej 40 osób z miejscami siedzącymi w układzie teatralnym, wykorzystywana będzie w dniu 20.05.2024 r. od około godziny 10.00 do około godziny 17.00 oraz w dniu 21.05.2024 r. od około godziny 08.00 do około godz. 16.00,
- 3) jedna sala mieszcząca co najmniej 150 osób z miejscami siedzącymi w układzie teatralnym, wykorzystywana będzie w dniu 20.05.2024 r. od około godziny 10.00 do około godz. 17.00 oraz w dniu 21.05.2024 r. od około godziny 08.00 do około godz. 16.00,
- 4) każda z sal wyposażona co najmniej w: nagłośnienie (mikrofony bezprzewodowe), rzutnik multimedialny, ekran do projekcji, odpowiednie do przeprowadzenia zajęć oświetlenie, stół dla prowadzących,
- 5) zapewnienie możliwości skorzystania z obsługi technicznej sal w przypadku jakichkolwiek awarii,
- 6) zaplecze sanitarne zlokalizowane przy salach.

5. Miejsce na realizację usług gastronomicznych

Miejsce na przerwy kawowe powinno być zlokalizowane w pobliżu sal konferencyjnych, w których odbywać będą się szkolenia.

Sala restauracyjna przeznaczona na obiad/lunch/śniadanie/kolację powinna być przeznaczona wyłącznie dla uczestników spotkania, ma posiadać odpowiednią ilość miejsca (ma być dostosowana do potwierdzonej przez Zamawiającego liczby uczestników).

Sala restauracyjna przeznaczona na kolację – spotkanie integracyjne powinna być wyposażona w sprzęt nagłaśniający, mikrofon.

6. Usługa gastronomiczna

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną składającą się z:

1) Przerwa kawowa (serwis kawowy)

Pierwszy dzień szkoleniowy około godz.11.00-11.30 w formie bufetu (bez limitu):

- kawa, herbata (różne rodzaje), dodatki (cukier, mleko, cytryna), woda mineralna, sok owocowy (dwa rodzaje), ciastka kruche (różne rodzaje), owoce,

Drugi dzień szkoleniowy około godz.10.00-10.30 w formie bufetu (bez limitu):

- kawa, herbata (różne rodzaje), dodatki (cukier, mleko, cytryna), woda mineralna, sok owocowy (dwa rodzaje), ciastka kruche (różne rodzaje), owoce.

2) Obiad:

Pierwszy dzień szkoleniowy około godz. 13.00-14.00 w formie serwowanej (1 porcja/os.):

- zupa krem lub zupa tradycyjna (min. 230 ml/os.)
- potrawa mięsna (min. 100g/os.) z dodatkami typu: puree/ziemniaki pieczone/ ziemniaki gotowane/kluski oraz surówkami/mixem sałat/warzywami
- napoje zimne (sok/woda).

3) Kolacja podczas spotkania integracyjnego:

Pierwszy dzień szkoleniowy od około godz. 19.30-20.00, posiłek serwowany:

- zupa (serwowana 1 porcja/os.),
- danie główne (serwowane na półmiskach) składające się z potrawy mięsnej lub rybnej (2 porcje/os.) z odpowiednim zestawem dodatków skrobiowych i warzywnych, danie podawane na ciepło,
- deser: ciasto krojone (platery na stołach 2 porcje/os.) lub deser np. czekoladowy, kawa/herbata z dodatkami,
- zimny bufet (min. 3 porcje/os. po min. 50 g) zakąski typu: pieczone mięso, deska wędlin/serów,
- sałatka typu grecka (1 porcja/os.),
- ciepła przekąska (1 porcja/os.) typu barszcz z pasztecikiem,
- uzupełniana na bieżąco herbata i dodatki (cukier, cytryna), napoje zimne (woda, soki).

4) Śniadanie:

Drugi dzień szkoleniowy od ok. 7.30-8.30 w formie bufetu:

- jasne i ciemne pieczywo,
- dodatki: masło, wędliny, sery, dżem/miód, twarożek, jajecznica, parówki/kielbaski, sałatka warzywna, pomidor, ogórek zielony,
- ciepłe napoje (kawa, herbata) z dodatkami (cukier, cytryna, mleko), napoje zimne (woda/sok)

5) Lunch:

Drugi dzień szkoleniowy od ok. 13.00-13.30

- zupa typu gulaszowa/strogonow (1 porcja/os.)

6) Wykonawca uzgodni z Zamawiającym szczegółowe menu przed realizacją przedmiotu zamówienia,

- 7) Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków i napojów w zastawie plastikowej,
- 8) Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską,
- 9) Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług gastronomicznych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2023.1448).
- 10) Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia oprawy muzycznej (na czas trwania spotkania integracyjnego). Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo nie skorzystania ze wskazanej oprawy muzycznej, nie ponosząc kosztów z tego tytułu – o rezygnacji z oprawy muzycznej Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed terminem spotkania.