



UMOWA

nr

zawarta w dniu w Białymstoku pomiędzy:

Podlaską Regionalną Organizacją Turystyczną, ul. Marii Curie-Skłodowskiej 2 lok. 203, 15-950 Białystok, NIP 5422795289, reprezentowaną przez Katarzynę Sadowską - Prezes Zarządu Podlaskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej działającą na podstawie upoważnienia z dnia 23.01.2025 r.

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

zwanymi dalej łącznie „**Stronami**” lub każda z osobna „**Stroną**”,

§ 1.

Przedmiotem umowy jest realizacja usługi hotelowo-gastronomicznej wraz z usługami towarzyszącymi dotyczącej organizacji Eventu promującego Województwo Podlaskie oraz Program „Czek Turystyczny” w terminie **5-6 listopada 2026 r.**, w zakresie opisanym w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.

§ 2.

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada odpowiednią wiedzę, kwalifikacje, potencjał i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 1 niniejszej Umowy i zobowiązuje się go zrealizować z należytą starannością, najwyższymi standardami obowiązującymi w branży hotelowej.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy rzetelnie i terminowo, a także zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody na osobie lub mieniu powstałe w związku z realizacją niniejszej umowy.

§ 3.

1. Za wykonanie całości przedmiotu umowy Strony ustalają wynagrodzenie w wysokości do **zł brutto** (słownie: złotych 00/100), według zasad określonych w załączniku do niniejszej umowy.
2. W przypadku udziału mniejszej ilości uczestników niż zaplanowano, wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie skalkulowane odpowiednio do ilości osób, które w terminie do 30.10.2026 r. zgłosiły swój udział w przedsięwzięciu, o którym mowa w § 1 i których liczba nie będzie mniejsza niż 70 uczestników.

3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury po wykonaniu przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury przez Wykonawcę, pod warunkiem, iż wpłynie ona do Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia wystawienia.
4. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy i pisemne potwierdzenie tego faktu przez przedstawiciela Zamawiającego.
5. Fakturowanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę odbędzie się wyłącznie w oparciu o dane zamieszczone w formularzu ofertowym. Zamawiający nie dopuszcza stosowania cen jednostkowych nie wymienionych w formularzu ofertowym oraz stosowania przeliczników przy użyciu rabatów (upustów). Niezgodności w tym zakresie będą skutkować nieprzyjmowaniem faktury jako wystawionej niezgodnie z umową.
6. Faktura wystawiona winna być na:

Podlaska Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Marii Curie-Skłodowskiej 2/203
15-950 Białystok
NIP: 542-279-52-89
7. Jako dzień zapłaty Strony ustalają dzień wydania dyspozycji przelewu z rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy.
9. Zamawiający jest płatnikiem podatku VAT o numerze identyfikacyjnym 542-279-52-89 i upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu odbiorcy.

§ 4.

1. W razie nienależytego wykonania przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1.
2. Za nienależyte wykonanie umowy uważa się w szczególności:
 - 1) niezapewnienie któregoś z elementów składowych przedmiotu umowy, bądź też odstępstwo od postanowień szczegółowych zestawienia rzeczowo finansowego, szczegółowo zawartych w załączniku do niniejszej umowy,
 - 2) wykonanie przedmiotu umowy lub poszczególnych jego elementów w sposób urągający powszechnie obowiązującym standardom i normom branżowym,
 - 3) realizacja poszczególnych elementów przedmiotu umowy niezgodnie z ustalonym harmonogramem.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości albo w części, a w szczególności jeżeli zaistnieje przynajmniej jedna z niżej wymienionych okoliczności:
 - 1) Wykonawca nie wykonuje przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami umowy,
 - 2) Wykonawca zaniechał realizacji umowy bądź przerwał jej realizację.
4. Zamawiający może od niniejszej umowy odstąpić również, gdy wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
5. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w terminie 5 dni od powzięcia informacji o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia. W przypadku określonym w ust. 3 termin rozpoczyna się od dnia następującego po dniu, w którym Zamawiający otrzymał wyjaśnienie od wykonawcy lub po dniu w którym bezskutecznie upłynął termin do złożenia wyjaśnień.

6. W razie niewykonania przedmiotu umowy lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1.
7. Wykonawca zobowiązuje się wobec Zamawiającego do zaspokojenia wszelkich roszczeń odszkodowawczych osób trzecich, powstałych w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy. Postanowienie to stanowi podstawę regresu Zamawiającego w stosunku do Wykonawcy w przypadku, gdyby osoby trzecie uzyskały naprawienie tych szkód od Zamawiającego.
8. W przypadku, gdy wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego przewyższa wysokość zastrzeżonej kary umownej, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, zaś Wykonawca jest zobowiązany do naprawienia szkody w pełnej wysokości.
9. Wykonawca zapłaci karę umowną w terminie 21 dni od dnia otrzymania wezwania do zapłaty wystawionego przez Zamawiającego. Za datę zapłaty rozumie się datę obciążenia wskazanego rachunku bankowego Wykonawcy, na kwotę wynikającą z wezwania.
10. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych przed wypłatą wynagrodzenia, Zamawiający potrąci z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tych kar, i tak pomniejszone wynagrodzenie wypłaci Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 5.

1. Osobą upoważnioną ze strony Podlaskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej do stałego kontaktu w sprawie realizacji przedmiotu umowy jest -, e-mail:, tel.
2. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do stałego kontaktu (w dniach roboczych od 08:00 do 15:00), w sprawie realizacji przedmiotu umowy jeste-mail:
3. W przypadku zmiany danych kontaktowych, o których mowa w ust. 1 i 2, Strony zobowiązane są do niezwłocznego wzajemnego powiadomienia o zmianach w formie pisemnej, przy czym zmiany te nie stanowią zmiany Umowy.

§ 6.

1. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

Załącznik nr 1 do umowy nr

.....

z dnia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Usługa hotelowa w pokojach jedno i/lub dwuosobowych ze śniadaniem w terminie 5-6.11.2026 r. zgodnie z poniższym zakresem:
 - a) liczba potwierdzonych noclegów wyniesie min. **70 osób***;
 - b) Wykonawca zapewni w ogólnej liczbie pokoi, co najmniej 20 pokoi jednoosobowych, które umożliwią podział uczestników względem płci;
 - c) każdy pokój wyposażony będzie w oddzielne łóżka, czystą pościel, ręczniki oraz węzeł sanitarny (łazienka, umywalka, WC);
 - d) wszystkie pokoje usytuowane będą w tym samym budynku, w którym odbędzie się wspólna kolacja lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie (do 50 m);
 - e) bezpłatny dostęp do Internetu w każdym pokoju.

* zgodnie z potwierdzoną do 30 października 2026 r. rezerwacją

- 2) Bufet kawowy ciągły dostosowany do min. **80 osób*** w terminie 5-6.11.2026 r. w tym:
 - a) napoje: herbata, woda gazowana/ niegazowana, kawa z ekspresu, mielona i rozpuszczalna do wyboru;
 - b) dodatki: cukier, cytryna, mleko do kawy;
 - c) ciasto (min. 3 rodzaje np. sękacz, sernik, makowce);
 - d) kanapki dekoracyjne (minimum 4 sztuki na osobę - łącznie co najmniej 240 g), do wyboru np. z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, itp. Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie co najmniej dwa dodatki: świeże warzywo np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, oliwki lub inne. Kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje), nie dopuszcza się pieczywa tostowego;
 - e) przekąski zimne typu „finger foods” – co najmniej 5 propozycji (łącznie co najmniej 200 g na osobę);
 - f) Wykonawca zapewni również obsługę kelnerską oraz naczynia, serwetki i sztucce (nie dopuszcza się stosowania naczyń i sztućców jednorazowych).

* zgodnie z potwierdzoną do 30 października 2026 r. rezerwacją

- 3) Usługa gastronomiczna w terminie 5-6.11.2026 r. zgodnie z poniższym zakresem:
 - a) Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków i poczęstunków serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający wyklucza stosowanie naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych;
 - b) 05.11.2026 r. obiad w formie bufetu szwedzkiego dla min. **80 osób*** – do wyboru minimum 3 dania kuchni regionalnej, 2 zupy, 2 sałatki, napoje gorące i zimne, deser (w tym: dania dietetyczne i wegetariańskie), bufet sukcesywnie uzupełniany
 - c) 05.11.2026 r. kolacja (serwowana) dla min. **80 osób*** – do wyboru minimum 2 dania kuchni regionalnej, minimum 6 rodzajów zimnych przekąsek na stołach, napoje gorące i

zimne, piwo bezalkoholowe – 20 litrów, wino bezalkoholowe – 20 litrów, ciasta (w tym: dania dietetyczne i wegetariańskie);

- d) 06.11.2026 r. obiad w formie bufetu szwedzkiego dla min. **80 osób***– do wyboru minimum 3 dania kuchni regionalnej, 2 zupy, 2 sałatki, napoje gorące i zimne, deser (w tym: dania dietetyczne i wegetariańskie), bufet sukcesywnie uzupełniany.

*zgodnie z potwierdzoną do 30 października 2026 r. rezerwacją

- 4) Zapewnienie sali konferencyjnej/ bankietowej na min. **120 osób** wraz z niezbędnym zapleczem technicznym w dniu 5 i 6.11.2026 r. spełniającej następujące wymagania:
- a) sala klimatyzowana;
 - b) wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczbą uczestników;
 - c) zapewnienie min. 5 foteli oraz stolika do przeprowadzenia panelu dyskusyjnego z prelegentami;
 - d) aranżacja miejsca do przeprowadzenia panelu przez wykonawcę zgodnie z sugestiami zamawiającego np. zapewnienie kwiatów, itp.
 - e) wyposażona w tablicę flipchart z papierem i flamastrami, nagłośnienie (w tym min. 2 mikrofony), projektor, laptop oraz ekran multimedialny celem wyświetlania prezentacji oraz obsługę techniczną;
 - f) sala powinna zapewniać estetykę adekwatną do charakteru oraz rangi przedsięwzięcia i zapewniać możliwość zorganizowania na niej lub obok kolacji serwowanej (nie dopuszcza się możliwości wykorzystania sal gimnastycznych, hal, korytarzy i innych tego typu przestrzeni).
- 5) Zapewnienie miejsca parkingowego dla ok. 50 samochodów osobowych w cenie usługi, zlokalizowany w odległości nie większej niż 200 m od obiektu.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....