

Projektowane postanowienia umowy

UMOWA NR PANA/2025
dotycząca organizacji szkolenia
zawarta pomiędzy:

.....
.....
<imię nazwisko reprezentanta firmy >, zwany dalej Wykonawcą,
a

Polską Agencją Nadzoru Audytowego z siedzibą w Warszawie (00-833), ul. Sienna 73, NIP 525-280-20-78, REGON 384416473, zwaną dalej **Zamawiającym**, reprezentowaną przez

-
1. Strony zgodnie postanowiły, iż pojęcie „Szkolenie” oznacza całość zamówionych przez Wykonawcę usług konferencyjnych, gastronomicznych, noclegowych i innych wskazanych w Umowie, w tym w Załączniku nr 1 do niej.
 2. Szkolenie trwać będzie od ... dowrześnia 2025 roku, odbędzie się w **Hotelu** **zlokalizowanym przy ulicy** i zostanie przeprowadzone przez Wykonawcę z profesjonalną starannością.
 3. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania Szkolenia (przy założeniu udziału w Szkoleniu liczby uczestników wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia) nie przekroczy kwoty **124 000,00 zł netto¹** (słownie: **sto dwadzieścia cztery tysiące złotych 00/100 netto**), a łącznie z podatkiem VAT nie przekroczy kwoty.....zł brutto (słownie:.....). Wynagrodzenie zostanie obliczone na podstawie cen jednostkowych brutto zawartych w Załączniku nr 2 do Umowy oraz faktycznego zakresu świadczenia Wykonawcy.
 4. Zamawiający może ograniczyć liczbę uczestników Szkolenia względem liczby wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia na 14 dni przed planowanym Szkoleniem. O liczbie uczestników Szkolenia Zamawiający zawiadomi Wykonawcę w ww. terminie wiadomością e-mail wysłaną z adresu wskazanego w ust. 11 lit. b na adres wskazany w ust. 11 lit. a. Liczba uczestników szkolenia **nie może być mniejsza niż 60**. Liczba uczestników Szkolenia zgłoszona w terminie i w sposób wyżej wskazany będzie podstawą do ustalenia wynagrodzenia.
 5. Do wiadomości e-mail, o której mowa w ust. 4, Zamawiający dołączy listę zawierającą imiona i nazwiska uczestników Szkolenia. Lista uczestników Szkolenia zostanie przesłana w zaszyfrowanym pliku, hasło do pliku zostanie przesłane smsem na nr telefonu wskazany w ust. 11 lit. a.
 6. Z chwilą otrzymania listy uczestników Szkolenia, zawierającej ich dane osobowe, Wykonawca staje się administratorem danych w rozumieniu art. 4 pkt 7 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego

¹ Wartość wynagrodzenia, zgodnie z ofertą złożoną przez wykonawcę, może być niższa niż 124 000,00 zł netto.

przepływu takich danych oraz uchylecia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str. 1), dalej „RODO”. Wykonawca zobowiązuje się do ochrony udostępnionych danych zgodnie z przepisami RODO i ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia bezpieczeństwa udostępnionych danych osobowych, wynikające z jego działania lub zaniechania.

7. Na podstawie art. 106n ust. 1 Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, Zamawiający wyraża zgodę na wystawianie i przesyłanie faktur drogą elektroniczną w formacie PDF na adres email Zamawiającego: pana@pana.gov.pl.
8. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany przez strony protokół odbioru, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy.
9. Płatność wynagrodzenia nastąpi w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury i na numer rachunku bankowego wskazany w fakturze. Za datę zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
10. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego udzielonej, pod rygorem nieważności wyrażonej w formie pisemnej, przenosić na osoby trzecie praw i obowiązków wynikających z Umowy.
11. Osobami wyznaczonymi do bieżących uzgodnień dotyczących sposobu wykonania umowy, jednak nieuprawnionymi do dokonywania zmian umowy, są:
 - a) ze strony Wykonawcy:, tel., e-mail:
 - b) ze strony Zamawiającego:, tel., e-mail:
12. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy – Kodeks cywilny.
13. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

z up. Prezesa PANA

.....
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

Wykaz załączników:

- 1) Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- 2) Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy
- 3) Załącznik nr 3 – Wzór protokołu odbioru
- 4) Załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych przez Polską Agencję Nadzoru Audytowego.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia (dalej: „Przedmiot zamówienia”) jest organizacja miejsca szkolenia dla pracowników Agencji w hotelu o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym (według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie).

Hotel musi być położony w odległości do 260 km (uwzględniając jako środek transportu samochód) od siedziby Agencji mieszczącej się przy ul. Siennej 73 w Warszawie.

Pomiar odległości zostanie zweryfikowany przez Zamawiającego na podstawie wskazań serwisu internetowego „Mapy Google” dla transportu samochodami osobowymi oraz dla najszybszej możliwej trasy drogami publicznymi z siedziby Agencji do miejsca świadczenia usługi zgodnie z adresem wskazanym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

2. Zamawiający wymaga zapewnienia:

- 1) Noclegów w jednym budynku lub kompleksie dla max. 100 osób w: co najmniej **20** pokojach jednoosobowych (lub odpowiednio dostosowanych pokojach wieloosobowych) oraz co najmniej **40** dwuosobowych.

Hotel musi udostępnić odpowiednią ilość pokoi dla zachowania zróżnicowania ze względu na płeć i status gościa. Pokoje muszą być co najmniej:

- klimatyzowane,
- wyposażone w pojedyncze łóżka,
- posiadać w standardzie w szczególności: pełny węzeł sanitarny, pościel, ręczniki, mydło, ciepłą wodę, papier toaletowy, suszarkę.

- 2) Posiłków dla max 100 osób podawanych w restauracji hotelowej zapewniającej możliwość korzystania z posiłków bez konieczności wychodzenia z budynku/kompleksu.

Posiłki mają być urozmaicone, uwzględniające różne potrzeby dietetyczne (dieta mięsna, dieta bezmięsna), zdrowe, przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno-higienicznych i zasadami racjonalnego żywienia.

Posiłki będą obejmowały:

- 2 obiady w formie bufetu w pierwszym i drugim dniu w tym co najmniej 2 rodzaje zup, 8 dań gorących,
- 2 śniadania kontynentalne w formie bufetu w drugim i trzecim dniu - min. 3 dania do wyboru w tym min. 1 wegetariańskie
- napoje: woda, soki, herbata, kawa - podawane bez dodatkowej opłaty.

- 3) Zorganizowania:

- a) w pierwszym dniu szkolenia dla max. 100 osób uroczystej kolacji (serwowanej plus bufet oraz napoje) z salą bankietową na wyłączność Zamawiającego bez dostępu dla innych gości, z kompleksową oprawą dźwiękową w tym obsługą przez moderatora i możliwością wyświetlenia prezentacji – czas trwania do 6 godzin.

Uroczysta kolacja będzie obejmowała co najmniej:

- dwa rodzaje zupy,
- 1 rodzaj fileta rybnego,
- dwa rodzaje mięs: drobiowe i wieprzowe,
- jedno danie wegetariańskie (bezmięsne),

- dodatek skrobiowy np. ziemniaki pieczone/ryż,
- 1 rodzaj makaronu lub klusek z dodatkami,
- dwa rodzaje sałatek/surówek, warzywa gotowane na ciepło,
- napoje zimne, herbata, kawa i inne napoje bezalkoholowe,
- deser/ ciasteczka/ ciasta,
- owoce,

gramatura posiłków: – min. 350 g/os. dań głównych, min. 150 g/os. deseru i min. 250 ml zupy/os., napoje zimne – min. 0,5 l/os., napoje ciepłe – min. 0,5 l/os.

Kolacja będzie zawierała dwa dania główne do wyboru serwowane oraz min. 4 dania gorące w bufecie uzupełnianym przez 3 h.

- b) w drugim dniu szkolenia dla max. 100 osób kolacji grillowej podawanej w formie bufetu szwedzkiego (wraz z napojami) z miejscem na wyłączność Zamawiającego bez dostępu dla innych gości (Zamawiający nie wymaga jednak terenu zamkniętego), z oprawą dźwiękową - **czas trwania do 6 godzin.**

Kolacja grillowa będzie obejmowała dania na ciepło oraz na zimno, w tym co najmniej:

- dwa rodzaje mięsa: drobiowe i wieprzowe,
- jedno danie rybne,
- jeden rodzaj kielbasy i kaszanka,
- warzywa grillowane,
- dwa rodzaje sałatek/surówek,
- pieczone ziemniaki,
- jedno danie wegetariańskie,
- pieczywo
- napoje: woda, soki, kawa, herbata i inne napoje bezalkoholowe.

Bufet będzie uzupełniany przez 3 godziny.

Ostateczne menu uroczystej kolacji oraz kolacji grillowej, zostanie uzgodnione po zawarciu umowy w oparciu o przykładowe menu załączone do oferty.

- 4) Dostępu do sali szkoleniowej (drugi dzień) z jedną przerwą kawową **dla max. 100 osób**, w celu możliwości zorganizowania szkolenia na terenie hotelu, które będzie organizowała firma zewnętrzna.
 - 5) Możliwości realizacji w pierwszym i/lub drugim dniu szkolenia na terenie hotelu poza salą szkoleniową z wykorzystaniem sprzętu, infrastruktury posiadanego przez hotel zaplecza rekreacyjnego.
 - 6) Bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia, zapewniającego miejsce postojowe dla maksymalnie 2 autokarów oraz dla co najmniej 25 samochodów osobowych.
3. Na 14 dni przed planowanym terminem szkolenia Zamawiający potwierdzi ostateczną liczbę uczestników szkolenia. Liczba uczestników będzie podstawą do ustalenia ostatecznego wynagrodzenia Wykonawcy. Zamawiający zastrzega możliwość redukcji ilości uczestników, jednak nie więcej niż o 40 osób.
4. **Termin realizacji zamówienia: (zgodnie z ofertą)**
11-13.09.2025 r. lub 18-20.09.2025 r. lub 25-27.09.2025 r.

Załącznik nr 3 do Umowy nr PANA2025

PROTOKÓŁ ODBIORU -wzór

zgodnie z umową nr/2025 zawartą w dniu pomiędzy:
Polską Agencją Nadzoru Audytowego, ul. Sienna 73, 00-833 Warszawa (dalej:
„Zamawiający”)

a

..... (dalej: „Wykonawca”)

w dniu 2025 r.

odebrano usługę polegającą na przeprowadzeniu szkolenia w dniach
2025 r., zgodnie z załącznikiem do protokołu.

Zamawiający nie wnosi zastrzeżeń co do zakresu, jakości i terminowości wykonanej usługi.

Zamawiający wnosi następujące zastrzeżenia*:

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

*- niepotrzebne skreślić

W imieniu Zamawiającego:

W imieniu Wykonawcy:

Załącznik 1 do protokołu odbioru

Lp.	Przedmiot zamówienia	liczba osób	Cena netto w zł	Łączna wartość netto w zł (kol. c x d)	Łączna wartość brutto w zł	Stawka VAT (%)
a	b	c	d	e	f	g
1	Zryczałtowana cena za osobę obejmująca noclegi, śniadanie, obiad i kolacje					
2	Łączna cena za usługi konferencyjne (obejmująca salę szkoleniową, oprawę dźwiękową, sale na wyłączność w czasie kolacji,) oraz dostęp do zaplecza rekreacyjnego oraz atrakcji na terenie hotelu					
3	Razem wartość (suma wierszy 1-2)					

**Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych przez Polską
Agencję Nadzoru Audytowego**

Zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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) (Dz. Urz. UE. L 119 z 04.05.2016 r., str. 1), dalej zwanego „RODO”, uprzejmie informujemy, że:

1. Administratorem Pana danych osobowych jest Polska Agencja Nadzoru Audytowego, z siedzibą w Warszawie, 00-833, ul. Sienna 73.
2. W sprawach dotyczących przetwarzania Pana/Pani danych osobowych może Pan/Pani kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pocztą elektroniczną - adres e-mail: iod@pana.gov.pl.
3. Dane osobowe wskazane w komparycji Umowy przetwarzane będą:
 - 1) na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO - w celu przygotowania oraz zawarcia Umowy z Wykonawcą, którego Pan/Pani reprezentuje w związku z przepisami ustawy – Kodeks cywilny;
 - 2) na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO - w celu wywiązania się przez Administratora z obowiązku prawnego wynikającego z przepisów prawa, tj. przepisów o rachunkowości i przepisów podatkowych oraz mogą być przetwarzane na podstawie przepisów o dostępie do informacji publicznej;
 - 3) na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO - w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń wynikających z Umowy, co stanowi prawnie usprawiedliwiony interes Administratora.
4. Dane osobowe osób wskazanych o kontaktów w związku z zawarciem Umowy nr **PANA/2025**, w zakresie imię i nazwisko oraz służbowy adres poczty elektronicznej, będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO – w celu związanym z realizacją Umowy, co stanowi prawnie usprawiedliwiony interes Administratora.
5. Dane wskazane w ust. 4 zostały przekazane przez Wykonawcę.
6. Pana/Pani dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora przez okres niezbędny dla celów ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń, a następnie będą przetwarzane dla celów archiwalnych na podstawie ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
7. Pana/Pani dane nie będą udostępniane innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych, z wyjątkiem przypadków określonych w odpowiednich przepisach prawa powszechnie obowiązującego. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być jednak podmioty, którym Administrator zleca wykonywanie czynności, z którymi wiąże się konieczność przetwarzania danych np. usług informatycznych. Dane nie będą udostępniane do państw trzecich.
8. W związku z przetwarzaniem Pana/Pani danych osobowych przysługuje Panu/Pani prawo do:
 - 1) dostępu do treści Pana/Pani danych osobowych, na podstawie art. 15 RODO;
 - 2) sprostowania Pana/Pani danych osobowych, na podstawie art. 16 RODO;

- 3) usunięcia Pana/Pani danych osobowych, na podstawie art. 17 RODO, w szczególności jeżeli nie są już niezbędne do celów, w których zostały zebrane lub w inny sposób przetwarzane lub gdy były przetwarzane niezgodnie z prawem, przy czym prawo to nie ma zastosowania w zakresie, w jakim przetwarzanie jest niezbędne, m.in. do wywiązania się z prawnego obowiązku wymagającego przetwarzania na mocy prawa Unii Europejskiej lub prawa krajowego lub ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń;
 - 4) ograniczenia przetwarzania Pana/Pani danych osobowych, na podstawie i na zasadach określonych w art. 18 RODO;
 - 5) sprzeciwu wobec przetwarzania Pana/Pani danych osobowych ze względu na Pana/Pani szczególną sytuację, w przypadkach, gdy przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO, to jest prawnie usprawiedliwionego interesu Administratora.
9. Podanie przez Pana/Pani danych osobowych jest dobrowolne, jednak niezbędne do przygotowania, zawarcia i wykonania Umowy.
 10. Pana/Pani dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, jak również nie będą podlegały profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 RODO.
 11. W przypadku uznania, iż przetwarzanie przez Administratora Pana/Pani danych osobowych narusza przepisy prawa, przysługuje Panu/Pani prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.