



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Stowarzyszenie
Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego
ul. Rynek 5, 35-064 Rzeszów
NIP 813-370-53-76

Rzeszów, 07.04.2016r.

ZAPYTANIE OFERTOWE 4 /2016

Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego z siedzibą w Rzeszowie zaprasza do składania ofert na usługę cateringową spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2016r.

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego
ul. Rynek 5
35-064 Rzeszów
NIP: 8133705376

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Wspólny Słownik Zamówień (CPV);, 55520000-1, Usługi dostarczania posiłków, 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków, 55320000 - 9 Usługi podawania posiłków.
2. Przedmiotem postępowania ofertowego jest usługa cateringowa podczas spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2016r.
3. Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – zaś wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro (art. 4 pkt 8 ustawy, Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).
4. Zamówienie jest planowane do współfinansowania ze środków Unii Europejskiej w ramach Funduszu Spójności z Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna na lata 2014-2020.

III. Specyfikacja zamówienia

1. Usługa cateringowa świadczona będzie podczas:

Poz.	Rodzaj spotkania	Ilość spotkań	Liczba osób na 1 spotkaniu
1.	Spotkania robocze członków ROF	max. 3 spotkania	30
2.	Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF	max. 2 spotkania	32
3.	Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF	max. 1 spotkanie	20
4.	Spotkania robocze koordynatorów gminnych	max. 6 spotkań	13
5.	Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF	max. 4 spotkań	10
6.	Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF	max. 3 spotkania	5
7.	Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF	max. 6 spotkań	7



2. Usługi cateringowe będą wykonywane w miarę potrzeb Zamawiającego, w związku z czym ostateczna liczba spotkań oraz szkoleń, jak również uczestników może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie wykonania poszczególnych usług cateringowych.
3. Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się spotkania i szkolenia tj. w siedzibie Zamawiającego, ul. Rynek 5, 35-064 Rzeszów lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
4. Pomieszczenie do świadczenia usługi cateringowej zapewnia Zamawiający.
5. Usługi świadczone będą przede wszystkim w dni robocze, ale możliwe jest również wykonanie w weekendy.
6. O terminie (dacie i godzinie), miejscu i zakresie usługi cateringowej Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę na co najmniej 2 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi, a w szczególnych przypadkach na 1 dzień przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.
7. Zakres usługi cateringowej:
 - 7.1. Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkań i szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
 - 7.2. Przygotowanie, dostawę, podanie i obsługę spotkania lub szkolenia.
 - 7.3. Zapewnienie niezbędnego sprzętu (m.in. termosy, podgrzewacze), nakrycia stołu kawowego, serwis dania ciepłego, naczynia szklane i porcelanowe oraz sztucce w wystarczającej ilości wraz z transportem do miejsca realizacji zamówienia. Wykorzystanie naczyń i sztucców jednorazowego użytku jest wykluczone.
 - 7.4. Świadczenie usługi cateringowej przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
 - 7.5. Przed każdym ze spotkań z poz. 1-4, pkt. III, ppkt. 1 Zapytania ofertowego nr 4/2016 tabela, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej cztery propozycje dań ciepłych w zakresie potrawy mięsnej.
 - 7.6. Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych.
 - 7.7. Zapewnienie serwisu kawowego, aby był dostępny podczas trwania całego spotkania.
 - 7.8. Posprzątkanie po zakończeniu każdego ze spotkań, usunięcie odpadków i śmieci.
8. Podczas każdego ze spotkań z poz. 1-4, pkt. III, ppkt. 1 Zapytania ofertowego nr 4/2016 oferta powinna składać się z następującego menu (zestaw kawowy z obiadem):

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa rozpuszczalna	Zaparzona, w warnikach/termosach	0,2l
2.	Kawa parzona	Woda w warnikach/termosach, kawa w pojemniku typu puszka/słoik	0,2l
3.	Herbata czarna	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
4.	Cukier biały kryształ i ciemny trzcinowy	W saszetkach 5g	20g
5.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
6.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
7.	Woda mineralna w opakowaniach szklanych	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)
8.	Sok owocowy 100%	Różne smaki (butelka szklana 0,25l)	1szt.
9.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g



10.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
11.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
12.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki/jabłka	100g
13.	Danie ciepłe	Mięso wieprzowe/drobiowe/ryba, ziemniaki opiekane/ziemniaki gotowane/frytki/warzywa gotowane, surówka dwa rodzaje	500g
14.	Tartinki	Na chlebie pełnoziarnistym z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g –rodzaj pieczywa do ustalenia	4szt.
15.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.

9. Podczas każdego ze spotkań z poz. 5-7, pkt. III, ppkt. 1 Zapytania ofertowego nr 4/2016 oferta powinna składać się z następującego menu (zestaw kawowy bez obiadu):

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa rozpuszczalna	Zaparzona, w warnikach/termosach	0,2l
2.	Kawa parzona	Woda w warnikach/termosach, kawa w pojemniku typu puszka/słoik	0,2l
3.	Herbata czarna	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
4.	Cukier biały kryształ i ciemny trzcinowy	W saszetkach 5g	20g
5.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
6.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
7.	Woda mineralna w opakowaniach szklanych	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)
8.	Sok owocowy 100%	Różne smaki (butelka szklana 0,25l)	1szt.
9.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
10.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
11.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
12.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki/jabłka	100g
13.	Tartinki	Na chlebie pełnoziarnistym z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g –rodzaj pieczywa do ustalenia	4szt.
14.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.

IV. Termin realizacji zamówienia

Wykonawca będzie realizował zamówienie od dnia podpisania umowy do 31.08.2016r.



V. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego

Zapytanie ofertowe zostało upublicznione na stronie internetowej Stowarzyszenia Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego www.rof.org.pl.

VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny ich spełnienia

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące wymogi:
 - 1.1 Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
 - 1.2 Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 - 1.3 Nie są objęci postępowaniem upadłościowym i likwidacyjnym.
 - 1.4 Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - 2.1 Nie będzie zawierała wszystkich wymaganych dokumentów i oświadczeń lub złożona zostanie w niewłaściwej formie.
 - 2.2 Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego.
 - 2.3 Zostanie złożona po terminie składania ofert.
 - 2.4 Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

VII. Kryteria oceny ofert

1. Zamówienie udzielane jest w trybie zapytania ofertowego.
2. Oferta oceniana będzie pod względem kryterium cenowego – cena brutto za oba zestawy (tj. zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu) na 1 uczestnika spotkania -100 %
3. W zakresie kryterium oferta może uzyskać 100 punktów. Ocena punktowa kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$\text{Ilość pkt.} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto z ważnych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt.}$$

Ilość pkt. = (najniższa oferowana cena brutto z ważnych ofert za oba zestawy (tj. zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu) /cena brutto badanej oferty za oba zestawy (tj. zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu)) x 100 pkt.

- Liczba punktów zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku

4. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów (maksymalnie 100 pkt.).

VIII. Opis sposobu przygotowania oferty

Oferta Wykonawcy winna być sporządzona na formularzu ofertowym stanowiącym *Załącznik nr 1* do niniejszego zapytania oraz zawierać wszystkie niezbędne oświadczenia i dokumenty.



IX. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Ofertę należy dostarczyć w zamkniętej kopercie osobiście, za pośrednictwem poczty lub kuriera na adres Biura Stowarzyszenia Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego: ul. Rynek 5, 35-064 Rzeszów.
2. Ofertę należy przekazać w terminie do dnia **14 kwietnia 2016r. do godz. 15:30** (decyduje data i godzina dostarczenia oferty).

X. Sposób złożenia oferty

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna mieć formę pisemną oraz zawierać podpis (własnoręczny podpis) osoby upoważnionej do reprezentacji Wykonawcy.
3. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
4. Dokumenty złożone w języku obcym winny być dołączone i przetłumaczone na język polski oraz dodatkowo poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
6. Oferta może zawierać dodatkowe załączniki jednak fakt ich dołączenia musi zostać odnotowany w pkt. 9 Formularza ofertowego stanowiącego *Załącznik nr 1*.
7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.
8. Ofertę należy doręczyć w formie pisemnej: drogą pocztową, kurierem lub osobiście.
9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych oraz nadesłanych w formie elektronicznej.

XI. Informacja na temat zakresu wykluczenia

1. Zamówienie nie może zostać udzielone podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - 1) Uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - 2) Posiadaniu, co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - 3) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - 4) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
2. Oferenci dołączają do oferty oświadczenie o braku ww. powiązań stanowiące *Załącznik nr 2*.

XII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

1. Zamawiający dokona wyboru oferty Wykonawcy, w oparciu założone kryteria.



2. O wyborze najkorzystniejszej oferty (na podstawie sporządzonego Protokołu z wyboru ofert) Zamawiający zawiadomi Oferentów za pośrednictwem strony internetowej Zamawiającego.
3. Realizacja zadania nastąpi w oparciu o podpisaną umowę z Wykonawcą, której wzór stanowi *Załącznik nr 3* do niniejszego Zapytania.
4. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XIII. Warunki odbioru zamówienia

Płatność za comiesięczną usługę będzie realizowana na podstawie faktury/rachunku wystawionego z dołu po zakończeniu miesiąca przez Wykonawcę, która powinna zawierać zestawienie liczby wydanych zestawów, rodzaju wydanego zestawu oraz ceny zestawu brutto dla 1 uczestnika spotkania Płatność będzie realizowana, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze/rachunku, wystawionej przez Wykonawcę.

XIV. Uwagi końcowe

1. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji ostatecznej ceny oferty z Wykonawcą, którego oferta została wybrana zgodnie z kryteriami opisanymi w zapytaniu, w zakresie jej zmniejszenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawców do wyjaśnienia treści złożonej oferty.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania ofertowego bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru ofert.
4. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podawania uzasadnienia tej decyzji.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin ich składania. Dokonane zmiany przekazuje się niezwłocznie wszystkim wykonawcom, do których zostało wystosowane zapytanie i jest ono dla nich wiążące. O dokonanych zmianach informuje się także na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone ogłoszenie o prowadzonym postępowaniu ofertowym.

XV. Osoba uprawniona do kontaktu

Do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego upoważniony jest Dyrektor Biura Janusz Ramski oraz Justyna Rogóż tel. 17 858 14 90; mail: biuro@rof.org.pl

Dyrektor Biura Stowarzyszenia
Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego
Janusz Ramski



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć firmowa

FORMULARZ OFERTOWY

wykonanie usług cateringowej spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2016r

ZAMAWIAJĄCY:

Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego
ul. Rynek 5
35-064 Rzeszów
NIP: 8133705376

NINIEJSZA OFERTA ZOSTAJE ZŁOŻONA PRZEZ:

Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy
<p>NIP: _____ REGON: _____ KRS _____</p> <p>Numer rachunku bankowego: _____</p>	

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Imię i nazwisko	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	





Ja niżej podpisany oświadczam, że:

1. Cena za wykonanie niniejszego zamówienia na:
 - 1) Spotkania robocze członków ROF,
 - 2) Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF,
 - 3) Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF
 - 4) Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF

Lp.	Stawka jednostkowa w przeliczeniu na jedną osobę uczestniczącą w w/w spotkaniach	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Kawa rozpuszczalna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
2.	Kawa parzona	_____ zł	_____ zł	_____ zł
3.	Herbata czarna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
4.	Cukier biały kryształ i ciemny trzciniowy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
5.	Cytryna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
6.	Mleko do kawy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
7.	Woda mineralna w opakowaniach szklanych	_____ zł	_____ zł	_____ zł
8.	Sok owocowy 100%	_____ zł	_____ zł	_____ zł
9.	Ciastka kruche	_____ zł	_____ zł	_____ zł
10.	Paluszki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
11.	Ciasto deserowe	_____ zł	_____ zł	_____ zł
12.	Owoce	_____ zł	_____ zł	_____ zł
13.	Danie ciepłe	_____ zł	_____ zł	_____ zł
14.	Tartinki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
15.	Koreczki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
	SUMA I	_____ zł	_____ zł	_____ zł

2. Cena za wykonanie niniejszego zamówienia na:
 - 1) Spotkania robocze koordynatorów gminnych
 - 2) Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF
 - 3) Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF:

Lp.	Stawka jednostkowa w przeliczeniu na jedną osobę uczestniczącą w w/w spotkaniach	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Kawa rozpuszczalna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
2.	Kawa parzona	_____ zł	_____ zł	_____ zł
3.	Herbata czarna	_____ zł	_____ zł	_____ zł



4.	Cukier biały kryształ i ciemny trzcinowy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
5.	Cytryna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
6.	Mleko do kawy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
7.	Woda mineralna w opakowaniach szklanych	_____ zł	_____ zł	_____ zł
8.	Sok owocowy 100%	_____ zł	_____ zł	_____ zł
9.	Ciastka kruche	_____ zł	_____ zł	_____ zł
10.	Paluszki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
11.	Ciasto deserowe	_____ zł	_____ zł	_____ zł
12.	Owoce	_____ zł	_____ zł	_____ zł
13.	Tartinki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
14.	Koreczki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
SUMA II		_____ zł	_____ zł	_____ zł

Cena brutto za oba zestawy (tj. zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu)	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
SUMA I + II	_____ zł	_____ zł	_____ zł

3. Zapoznałem się z warunkami niniejszego zapytania, akceptuję jego treść bez żadnych zastrzeżeń oraz zdobyłem informacje konieczne do przygotowania oferty.
4. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
5. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Nie jestem objęty postępowaniem upadłościowym i likwidacyjnym.
7. Akceptuję wzór umowy stanowiący Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania.
8. Termin związania z ofertą wynosi 30 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert.
9. W przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
10. Ofertę niniejszą składam na kolejno ponumerowanych stronach.
11. Do niniejszego formularza są załączone i stanowią integralną część niniejszej oferty, następujące dokumenty:
 - 1) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.
 - 2) Pełnomocnictwo (o ile ofertę składa pełnomocnik).
 - 3)
 - 4)

.....
*pieczęć i podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy*



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć firmowa

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Oświadczam, że w dniu złożenia oferty nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. Posiadaniu, co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
*pieczęć i podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy*



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Załącznik nr 3 – Wzór umowy

UMOWA NR SROF/...../2016

zawarta w dniu r. w pomiędzy:

Stowarzyszeniem Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego z siedzibą w Rzeszowie, ul. Rynek 5; 35-064 Rzeszów, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie, Wydział XII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000563643, o numerze NIP: 8133705376 reprezentowanym przez:

1.
2.

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a

..... ul. , NIP,
REGON reprezentowaną przez:

1.

zwanym dalej **Wykonawcą**.

§ 1.

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi cateringowej podczas spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego zgodnie z wytycznymi zawartymi w §2 niniejszej umowy.

§ 2.

1. Usługa cateringowa świadczona będzie podczas:
 - 1) Spotkania robocze członków ROF: max. 3 spotkania
 - 2) Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF: max. 2 spotkania
 - 3) Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF: max. 1 spotkanie
 - 4) Spotkania robocze koordynatorów gminnych: max. 6 spotkań
 - 5) Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF: max. 4 spotkania
 - 6) Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF: max. 3 spotkania,
 - 7) Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF: max. 6 spotkań
2. Usługi cateringowe będą wykonywane w miarę potrzeb Zamawiającego, w związku z czym ostateczna liczba spotkań oraz szkoleń, jak również uczestników może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie wykonania poszczególnych usług cateringowych.



3. Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się spotkania i szkolenia tj. w siedzibie Zamawiającego, ul. Rynek 5, 35-064 Rzeszów lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
4. Pomieszczenie do świadczenia usługi cateringowej zapewnia Zamawiający.
5. Usługi świadczone będą przede wszystkim w dni robocze, ale możliwe jest również wykonanie w weekendy.
6. O terminie (dacie i godzinie), miejscu i zakresie usługi cateringowej Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę na co najmniej 2 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi, a w szczególnych przypadkach na 1 dzień przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.
7. Zakres usługi cateringowej:
 - 1) Dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkań i szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
 - 2) Przygotowanie, dostawę, podanie i obsługę spotkania lub szkolenia.
 - 3) Zapewnienie niezbędnego sprzętu (m.in. termosy, podgrzewacze), nakrycia stołu kawowego, serwis dania ciepłego, naczynia szklane i porcelanowe oraz sztućce w wystarczającej ilości wraz z transportem do miejsca realizacji zamówienia. Wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku jest wykluczone,
 - 4) Świadczenie usługi cateringowej przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie,
 - 5) Przed każdym ze spotkań z poz. 1-4 załącznika nr 1 do umowy, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej cztery propozycje dań ciepłych w zakresie potrawy mięsnej.
 - 6) Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych.
 - 7) Zapewnienie serwisu kawowego, aby był dostępny podczas trwania całego spotkania,
 - 8) Posprzątanie po zakończeniu każdego ze spotkań, usunięcie odpadków i śmieci.
 - 9) Podczas każdego ze spotkań z poz. 1-4 załącznika nr 1 do umowy oferta powinna składać się z następującego menu (zestaw kawowy z obiadem):

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa rozpuszczalna	Zaparzona, w warnikach/termosach	0,2l
2.	Kawa parzona	Woda w warnikach/termosach, kawa w pojemniku typu puszka/słoik	0,2l
3.	Herbata czarna	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
4.	Cukier biały kryształ i ciemny trzcinowy	W saszetkach 5g	20g
5.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
6.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
7.	Woda mineralna w opakowaniach szklanych	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)





8.	Sok owocowy 100%	Różne smaki (butelka szklana 0,25l)	1szt.
9.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
10.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
11.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
12.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki/jabłka	100g
13.	Danie ciepłe	Mięso wieprzowe/drobiowe/ryba, ziemniaki opiekane/ziemniaki gotowane/frytki/warzywa gotowane, surówka dwa rodzaje	500g
14.	Tartinki	Na chlebie pełnoziarnistym z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g –rodzaj pieczywa do ustalenia	4szt.
15.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.

10) Podczas każdego ze spotkań z poz. 5-7 załącznika nr 1 do umowy oferta powinna składać się z następującego menu (zestaw kawowy bez obiadu):

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa rozpuszczalna	Zaparzona, w warnikach/termosach	0,2l
2.	Kawa parzona	Woda w warnikach/termosach, kawa w pojemniku typu puszka/słoik	0,2l
3.	Herbata czarna	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
4.	Cukier biały kryształ i ciemny trzcinowy	W saszetkach 5g	20g
5.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
6.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
7.	Woda mineralna w opakowaniach szklanych	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)
8.	Sok owocowy 100%	Różne smaki (butelka szklana 0,25l)	1szt.
9.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
10.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
11.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
12.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki/jabłka	100g
13.	Tartinki	Na chlebie pełnoziarnistym z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g –rodzaj pieczywa do ustalenia	4szt.
14.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.



§ 3.

1. Środki używane do wykonania zadania, o którym mowa w § 2 dostarczane przez Wykonawcę będą zgodne z właściwymi przepisami prawa.
2. Wszelkie koszty związane z nabyciem środków niezbędnych do wykonywania prac wchodzących w zakres niniejszej umowy będą obciążać Wykonawcę.

§ 4.

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania prac będących przedmiotem niniejszej umowy z należytą starannością i dokładnością.
2. Oceny prawidłowości wykonania prac objętych niniejszą umową dokonuje Zamawiający.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dokonywania wszelkich poprawek na żądanie Zamawiającego, o ile konieczność ich dokonania wyniknie z niewłaściwego wykonania usługi.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie personelu do wykonywania usług objętych przedmiotem umowy oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie ich wykonywania.
5. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia Wykonawcy warunków niezbędnych do wykonywania usług.

§ 5.

1. Rozpoczęcie realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w §1 i 2 ustala się na dzień podpisania umowy.
2. Termin realizacji usługi cateringowej (datę i godzinę) wyznacza Zamawiający, informując o nim Wykonawcę na co najmniej 2 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi, a w szczególnych przypadkach na 1 dzień przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.
3. Umowa zostaje zawarta na czas określony od r. do 31.08.2016r.

§ 6.

1. Płatność za usługę będzie realizowana na podstawie faktury/rachunku wystawionego z dołu po wykonaniu usługi przez Wykonawcę, który powinien zawierać zestawienie liczby wydanych zestawów, rodzaju wydanego zestawu oraz ceny zestawu brutto dla 1 uczestnika spotkania. Płatność będzie realizowana, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze/rachunku, wystawionej przez Wykonawcę.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, zostanie wypłacone, w terminie do 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.



§ 7.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w pomieszczeniach w związku z realizacją Umowy lub spowodowane przez osoby, które wykonują czynności związane z realizacją niniejszej umowy.

§ 8.

Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia Wykonawcy dostępu do pomieszczeń określonych w §1 i 2 umowy w sposób umożliwiający prawidłowe i bezpieczne prowadzenie prac będących przedmiotem umowy.

§ 9.

Umowa realizowana jest w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Funduszu Spójności.

§10.

1. W przypadku niewłaściwej realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w §1 i 2, niewykonania przedmiotu umowy lub w przypadku opóźnień w jego wykonaniu tak dalece, że nie jest prawdopodobne jego wykonanie w określonym w umowie terminie, z powodu okoliczności zawinionych przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo natychmiastowego odstąpienia od Umowy.
2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W przypadku opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy, w stosunku do terminu określonego w § 5 ust. 2 Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,2% wartości brutto zamówienia którego dotyczy opóźnienie, za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia.
4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy będzie on zobowiązany zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto całej umowy.
5. Zapłata kary umownej nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności na zasadach ogólnych.
6. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Zamawiający może potrącić z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tych kar i tak pomniejszone wynagrodzenie częściowe wypłacić Wykonawcy.
7. Każda ze stron może rozwiązać niniejszą umowę za dwutygodniowym wypowiedzeniem, które winno być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



§ 11.

1. Wszelkie spory wynikające z niniejszej Umowy podlegają rozstrzygnięciu przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nieregulowanych postanowieniami niniejszej Umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§12.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Załącznik nr 1 do umowy nr SROF/.../2016 z dnia

Lp.	Rodzaj spotkania	Ilość spotkań	Liczba osób na 1 spotkaniu
1.	Spotkania robocze członków ROF	max. 3 spotkania	30
2.	Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF	max. 2 spotkania	32
3.	Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF	max. 1 spotkanie	20
4.	Spotkania robocze koordynatorów gminnych	max. 6 spotkań	13
5.	Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF	max. 4 spotkań	10
6.	Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF	max. 3 spotkania	5
7.	Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF	max. 6 spotkań	7

