



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



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

Rzeszów, 31.01.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE 4/2017

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 2017r.

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 sukcesywna 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, t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.).
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. Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostawę oraz podanie posiłków wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej na potrzeby Zamawiającego, w szczególności podczas organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń takich jak:

Lp.	Rodzaj spotkania	Ilość spotkań	Liczba osób na 1 spotkaniu
1.	Spotkania robocze członków ROF	max. 10 spotkania	26
2.	Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF	max. 4 spotkania	32
3.	Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF	max. 5 spotkań	13
4.	Spotkania robocze koordynatorów gminnych	max. 6 spotkań	13
5.	Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF	max. 5 spotkań	10
6.	Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF	max. 3 spotkania	5
7.	Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF	max. 24 spotkań	7
8.	Spotkania informacyjne dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	max. 13 spotkań	30
9.	Szkolenia dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	max. 13 spotkań	30

Handwritten signature



2. Usługi cateringowe będą wykonywane sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, w związku z czym ostateczna liczba spotkań, jak również uczestników może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia tylko do niektórych produktów z oferty danego zestawu. 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. Zamawiający oświadcza, że zapewni pomieszczenie z przeznaczeniem dla ulokowania przygotowanych posiłków oraz zapewni dostęp do prądu i bieżącej wody.
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 (e-mailem lub telefonicznie) na co najmniej 2 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.
7. Zakres usługi cateringowej:
 - 1) Zapewnienie wysokiego standardu świadczonych usług oraz przestrzeganie obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych i higienicznych, a także przeciwpożarowych;
 - 2) Terminowe przygotowanie i dostarczenie zamówionych posiłków do miejsca ich świadczenia oraz zorganizowania usługi w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 3) Dostarczanie posiłków na własny koszt i ryzyko oraz zorganizowanie usługi w terminie umożliwiającym przygotowanie wskazanego pomieszczenia przed rozpoczęciem spotkania. Wszelkie koszty transportu związane z świadczeniem usługi ponosi Wykonawca;
 - 4) Zapewnienie obsługi kelnerskiej oraz odpowiedniego sprzętu do wykonania zamówienia tj. profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego do kawy umożliwiającego wykonanie w krótkim czasie jak największej ilości kaw w co najmniej 3 rodzajach (espresso, cappuccino, cafe crème), zastawy ceramicznej lub porcelanowej, obrusów materiałowych, sztuczków platerowych, serwetek materiałowych i papierowych w wystarczającej ilości, jak również pozostałego niezbędnego wyposażenia związanego z serwowaniem posiłków oraz przygotowaniem miejsca do jego spożywania. Obsługa posiadała będzie niezbędne artykuły higieniczne i środki czystości. Wykorzystanie naczyń i sztuczków jednorazowego użytku jest wykluczone;
 - 5) Wykonawca gwarantuje, że usługi będą świadczone na wysokim poziomie tj. dostarczone posiłki będą przygotowywane ze świeżych produktów i przyrządzane tego samego dnia, w którym mają być dostarczone; zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie; dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania; owoce powinny być czyste i dojrzałe; obsługa kelnerska będzie świadczona zgodnie z obowiązującymi standardami obsługi kelnerskiej z zachowaniem zasad savoir vivre; kelnerzy będą ubrani w jednakowe stroje z zachowaniem walorów estetycznych oraz wymogów higienicznych; wszyscy pracownicy mający kontakt z przygotowaniem posiłków będą posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne;
 - 6) Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
 - 7) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.);





- 8) Przed każdym ze spotkań z poz. 1-4 tabeli, pkt. III, ppkt. 1 niniejszego zapytania ofertowego, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej cztery propozycje dań ciepłych;
- 9) Zapewnienie serwisu kawowego, aby był dostępny podczas trwania całego spotkania;
- 10) Uzupełnienie oferty menu o dodatkowe elementy, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym będzie ceną oferty obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia;
- 11) Pozostawienie pomieszczeń po wykonaniu usługi w takim stanie w jakim zostały mu przekazane, usunięcie odpadków i śmieci, zabranie naczyń z powrotem.
8. Podczas każdego ze spotkań z poz. 1-4 tabeli, pkt. III, ppkt. 1 niniejszego zapytania ofertowego, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, oferta powinna składać się z następującego menu (**zestaw kawowy z obiadem**), przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia tylko do niektórych produktów z oferty zestawu:

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa z ekspresu	Kawa espresso, cappuccino, cafe crème itp.	0,2l
2.	Herbata czarna/zielona/owocowa	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
3.	Cukier biały kryształ	W saszetkach 5g	20g
4.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
5.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
6.	Woda mineralna	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)
7.	Sok owocowy	Różne smaki (butelka 0,25l)	1szt.
8.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
9.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
10.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
11.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki	100g
12.	Danie ciepłe	Mięso wieprzowe/drobiowe/ryba, ziemniaki opiekane/frytki/kasza/ryż, surówka dwa rodzaje	500g
13.	Tartinki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.
14.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.

9. Podczas każdego ze spotkań z poz. 5-9, pkt. III, ppkt. 1 niniejszego zapytania ofertowego, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, oferta powinna składać się z następującego menu (**zestaw kawowy bez obiadu**), przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia tylko do niektórych produktów z oferty zestawu:

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa z ekspresu	Kawa espresso, cappuccino, cafe crème itp.	0,2l
2.	Herbata czarna/zielona/owocowa	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
3.	Cukier biały kryształ	W saszetkach 5g	20g
4.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki



5.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
6.	Woda mineralna	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)
7.	Sok owocowy	Różne smaki (butelka 0,25l)	1szt.
8.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
9.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
10.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
11.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki	100g
12.	Tartinki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.
13.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.

II. Termin realizacji zamówienia

Wykonawca będzie realizował zamówienie od dnia podpisania umowy do 31.12.2017r.

III. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego

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

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

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

V. Kryteria oceny ofert

- Zamówienie udzielane jest w trybie zapytania ofertowego.
- Oferta oceniana będzie pod względem kryterium cenowego tj. cena brutto za oba zestawy (zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu) w przeliczeniu na 1 uczestnika spotkania - 100 %
- 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) w przeliczeniu na 1 uczestnika spotkania/cena brutto badanej oferty za oba zestawy (tj. zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu) w przeliczeniu na 1 uczestnika spotkania 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.).

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta Wykonawcy winna być sporządzona na formularzu ofertowym stanowiącym *Załącznik nr 1* do niniejszego zapytania oraz zawierać wszystkie niezbędne oświadczenia i dokumenty.
2. Oferta Wykonawcy winna zawierać *Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia*, stanowiące *Załącznik nr 2* do niniejszego zapytania.

VII. 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 08.02.2017 r. do godz. 15.00 (decyduje data i godzina dostarczenia oferty).

VIII. 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. 11 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.
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych oraz nadesłanych w formie elektronicznej.





IX. 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*.

X. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

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

XI. Warunki odbioru zamówienia

Za wykonanie usługi cateringowej Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie rozliczane miesięcznie, obliczane według faktycznie dostarczonych zestawów lub wybranych produktów i ich cen jednostkowych wynikających z oferty stanowiącej załącznik nr 2 do zapytania ofertowego oraz liczby uczestników spotkania, dla których wykonano usługę. Płatność za zrealizowaną w danym miesiącu usługę będzie realizowana na podstawie faktury/rachunku wystawionego z dołu po zakończeniu miesiąca przez Wykonawcę. Płatność będzie realizowana przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze/rachunku, wystawionej przez Wykonawcę.

XII. 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.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawców do wyjaśnienia treści złożonej oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania ofertowego bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru ofert.
5. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podawania uzasadnienia tej decyzji.



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



6. 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.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany umowy, w następujących przypadkach:
 - 1) w zakresie zmiany wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku zmiany przepisów dotyczącej obowiązującej stawki VAT;
 - 2) w zakresie zmiany przedmiotu umowy przy jednoczesnym niezmienionym wynagrodzeniu Wykonawcy – w przypadku zmiany zapotrzebowania Zamawiającego na asortyment będący przedmiotem umowy lub w przypadku gdy zmiana przedmiotu umowy nie jest istotna w stosunku do treści złożonej oferty i jest dokonywana na korzyść Zamawiającego, w szczególności jeśli zaoferowany produkt z przyczyn obiektywnych nie jest dostępny lub jest trudno dostępny na rynku a Wykonawca może zaoferować inny produkt o właściwościach nie gorszych niż produkt wskazany w złożonej ofercie;
 - 3) w zakresie terminu realizacji zamówienia – w przypadku, gdy zaszły okoliczności niemożliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
 - 4) w przypadku konieczności dokonania zmian redakcyjnych umowy, zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych lub zmian przedstawicieli Stron czy ich danych.
8. Zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

XIII. Osoba uprawniona do kontaktu

Osobą uprawnioną do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego jest Joanna Wdowik-Mika tel. 17 858 14 91; kom. 534 187 494 mail: j.mika@rof.org.pl.

Dyrektor Biura Stowarzyszenia
Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego

Justyna Placha-Adamska



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć firmowa

FORMULARZ OFERTOWY
na wykonanie usługi cateringowej spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2017 roku

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:

Cena za wykonanie całego zamówienia (zestaw kawowy z obiadem oraz zestaw kawowy bez obiadu)	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
	_____ zł	_____ zł	_____ zł

2. Wycena specyfikacji ilościowej i jakościowej zamówienia zgodnie z pkt. III, ppkt. 1, 8, 9.

A. ZESTAW KAWOWY Z OBIADEM

- 1) Spotkania robocze członków ROF
- 2) Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF
- 3) Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF
- 4) Spotkania robocze koordynatorów gminnych

Lp.	Stawka jednostkowa w przeliczeniu na jedną osobę uczestniczącą w w/w spotkaniach	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Kawa z ekspresu	_____ zł	_____ zł	_____ zł
2.	Herbata czarna/zielona/owocowa	_____ zł	_____ zł	_____ zł
3.	Cukier biały kryształ	_____ zł	_____ zł	_____ zł
4.	Cytryna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
5.	Mleko do kawy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
6.	Woda mineralna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
7.	Sok owocowy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
8.	Ciastka kruche	_____ zł	_____ zł	_____ zł
9.	Paluszki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
10.	Ciasto deserowe	_____ zł	_____ zł	_____ zł
11.	Owoce	_____ zł	_____ zł	_____ zł
12.	Danie ciepłe	_____ zł	_____ zł	_____ zł
13.	Tartinki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
14.	Koreczki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
SUMA		_____ zł	_____ zł	_____ zł

B. ZESTAW KAWOWY BEZ OBIADU

- 5) Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF
- 6) Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF
- 7) Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF
- 8) Spotkania informacyjne dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów
- 9) Szkolenia dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów





Lp.	Stawka jednostkowa w przeliczeniu na jedną osobę uczestniczącą w w/w spotkaniach	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Kawa z ekspresu	_____ zł	_____ zł	_____ zł
2.	Herbata czarna/zielona/owocowa	_____ zł	_____ zł	_____ zł
3.	Cukier biały kryształ	_____ zł	_____ zł	_____ zł
4.	Cytryna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
5.	Mleko do kawy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
6.	Woda mineralna	_____ zł	_____ zł	_____ zł
7.	Sok owocowy	_____ zł	_____ zł	_____ zł
8.	Ciastka kruche	_____ zł	_____ zł	_____ zł
9.	Paluszki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
10.	Ciasto deserowe	_____ zł	_____ zł	_____ zł
11.	Owoce	_____ zł	_____ zł	_____ zł
12.	Tartinki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
13.	Koreczki	_____ zł	_____ zł	_____ zł
SUMA		_____ 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.
 - 1) Pełnomocnictwo (o ile ofertę składa pełnomocnik).
 - 2)
 - 3)

.....
*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

W odpowiedzi na przekazane zapytanie ofertowe na wykonywanie usługi cateringowej podczas spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2017r., ja niżej podpisany:
działając w imieniu i na rzecz:

.....
nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy
składam następujące oświadczenie:

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*





Załącznik nr 3 – Wzór umowy

UMOWA
NR SROF/...../2017

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 w 2017 roku zgodnie z wytycznymi zawartymi w § 2 niniejszej umowy i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym i ofercie Wykonawcy, o których mowa w ust. 2.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowi:
 - 1) zapytanie ofertowe nr z dnia – załącznik nr 2 do umowy;
 - 2) oferta Wykonawcy z dnia wraz z załącznikami – załącznik nr 3 do umowy.

§ 2.

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostawę oraz podanie posiłków wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej na potrzeby Zamawiającego, w szczególności podczas organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń takich jak:

Lp.	Rodzaj spotkania	Ilość spotkań	Liczba osób na 1 spotkaniu
1.	Spotkania robocze członków ROF	max. 10 spotkania	26
2.	Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF	max. 4 spotkania	32
3.	Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF	max. 5 spotkań	13
4.	Spotkania robocze koordynatorów gminnych	max. 6 spotkań	13
5.	Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF	max. 5 spotkań	10
6.	Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF	max. 3 spotkania	5
7.	Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF	max. 24 spotkań	7





8.	Spotkania informacyjne dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	max. 13 spotkań	30
9.	Szkolenia dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	max. 13 spotkań	30

2. Usługi cateringowe będą wykonywane sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, w związku z czym ostateczna liczba spotkań, jak również uczestników może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia tylko do niektórych produktów z oferty danego zestawu. 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. Zamawiający oświadcza, że zapewni pomieszczenie z przeznaczeniem dla ulokowania przygotowanych posiłków oraz zapewni dostęp do prądu i bieżącej wody.
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 (e-mailem lub telefonicznie) na co najmniej 2 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.
7. Zakres usługi cateringowej:
 - 1) Zapewnienie wysokiego standardu świadczonych usług oraz przestrzeganie obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych i higienicznych, a także przeciwpożarowych;
 - 2) Terminowe przygotowanie i dostarczenie zamówionych posiłków do miejsca ich świadczenia oraz zorganizowania usługi w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 3) Dostarczanie posiłków na własny koszt i ryzyko oraz zorganizowanie usługi w terminie umożliwiającym przygotowanie wskazanego pomieszczenia przed rozpoczęciem spotkania. Wszelkie koszty transportu związane z świadczeniem usługi ponosi Wykonawca;
 - 4) Zapewnienie obsługi kelnerskiej oraz odpowiedniego sprzętu do wykonania zamówienia tj. profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego do kawy umożliwiającego wykonanie w krótkim czasie jak największej ilości kaw w co najmniej 3 rodzajach (espresso, cappuccino, cafe crème), zastawy ceramicznej lub porcelanowej, obrusów materiałowych, sztućców platerowych, serwetek materiałowych i papierowych w wystarczającej ilości, jak również pozostałego niezbędnego wyposażenia związanego z serwowaniem posiłków oraz przygotowaniem miejsca do jego spożywania. Obsługa posiadała będzie niezbędne artykuły higieniczne i środki czystości. Wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku jest wykluczone;
 - 5) Wykonawca gwarantuje, że usługi będą świadczone na wysokim poziomie tj. dostarczone posiłki będą przygotowywane ze świeżych produktów i przyrządzone tego samego dnia, w którym mają być dostarczone; zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie; dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania; owoce powinny być czyste i dojrzałe; obsługa kelnerska będzie świadczona zgodnie z obowiązującymi standardami obsługi kelnerskiej z zachowaniem zasad savoir vivre; kelnerzy będą ubrani w jednakowe stroje z zachowaniem walorów estetycznych oraz wymogów higienicznych; wszyscy pracownicy mający kontakt z przygotowaniem posiłków będą posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne;
 - 6) Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.





- 7) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.);
 - 8) Przed każdym ze spotkań wskazanych ust.1, poz. tabeli 1-4, niniejszej umowy, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej cztery propozycje dań ciepłych;
 - 9) Zapewnienie serwisu kawowego, aby był dostępny podczas trwania całego spotkania;
 - 10) Uzupełnienie oferty menu o dodatkowe elementy, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym będzie ceną oferty obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia;
 - 11) Pozostawienie pomieszczeń po wykonaniu usługi w takim stanie w jakim zostały mu przekazane, usunięcie odpadków i śmieci, zabranie naczyń z powrotem.
8. Podczas każdego ze spotkań wskazanych w ust.1, poz. tabeli 1-4 niniejszej umowy, w odniesieniu, do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, oferta powinna składać się z następującego menu (**zestaw kawowy z obiadem**), przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia tylko do niektórych produktów z oferty zestawu:

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa z ekspresu	Kawa espresso, cappuccino, cafe crème itp.	0,2l
2.	Herbata czarna/zielona/owocowa	Woda w warnikach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
3.	Cukier biały kryształ	W saszetkach 5g	20g
4.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
5.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
6.	Woda mineralna	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1 niegaz.)
7.	Sok owocowy	Różne smaki (butelka 0,25l)	1szt.
8.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
9.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
10.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
11.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki	100g
12.	Danie ciepłe	Mięso wieprzowe/drobiowe/ryba, ziemniaki opiekane/frytki/kasza/ryż, surówka dwa rodzaje	500g
13.	Tartinki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.
14.	Koreczki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.

9. Podczas każdego ze spotkań wskazanych w ust.1, poz. tabeli 5-9 niniejszej umowy, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, oferta powinna składać się z następującego menu (**zestaw kawowy bez obiadu**), przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia tylko do niektórych produktów z oferty zestawu:

Lp.	Składniki	Specyfikacja	Wielkość porcji na 1 osobę
1.	Kawa z ekspresu	Kawa espresso, cappuccino, cafe crème itp.	0,2l



2.	Herbata czarna/zielona/owocowa	Woda w warkach/termosach, herbata ekspresowa w torebkach	0,2l
3.	Cukier biały kryształ	W saszetkach 5g	20g
4.	Cytryna	Pokrojona, podawana na talerzykach	2 plasterki
5.	Mleko do kawy	3,2% tłuszczu, podawane w dzbankach	50ml
6.	Woda mineralna	Gazowana (butelka 0,25l) Niegazowana (butelka 0,25l)	2szt. (1gaz., 1niegaz.)
7.	Sok owocowy	Różne smaki (butelka 0,25l)	1szt.
8.	Ciastka kruche	Mix kruchych i z nadzieniem	50g
9.	Paluszki	Solone/z sezamem	50g
10.	Ciasto deserowe	Szarlotka/sernik/w-z	100g
11.	Owoce	Winogrono/banany/mandarynki	100g
12.	Tartinki	Z różnymi dodatkami, porcja o gramaturze min. 50g	3szt.
13.	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 ze właściwymi przepisami prawa.
2. Wszelkie koszty związane z nabyciem środków niezbędnych do wykonywania prac wchodzących w zakres niniejszej umowy, koszty transportu i inne koszty związane z realizacją przedmiotu 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 wynika z niewłaściwego wykonania usługi.
4. W przypadku, gdy przedmiot zamówienia lub poszczególne jego części zawierają wady lub w inny sposób odbiegają od wymagań określonych niniejszą umową albo jest niezgodny z treścią złożonego przez Zamawiającego zamówienia, Zamawiający ma prawo odmówić dokonania odbioru przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie personelu do wykonywania usług objętych przedmiotem umowy oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie ich wykonywania.
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia Wykonawcy warunków niezbędnych do wykonywania usług.

§ 5.

1. Rozpoczęcie realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w §1 i 2 nastąpi od dnia podpisania umowy do 31.12.2017r.
2. Termin realizacji usługi cateringowej (datę i godzinę), miejsce i zakres usługi cateringowej wyznacza Zamawiający, informując o nim Wykonawcę na co najmniej 2 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.
3. Usługa cateringowa jest realizowana każdorazowo na podstawie zlecenia Zamawiającego złożonego e-mailem lub telefonicznie.
4. W toku realizacji niniejszego zamówienia Strony wyznaczają swoich przedstawicieli:
 - 1) Ze strony Zamawiającego: _____, nr tel. _____, e-mail _____





2) Ze strony Wykonawcy: _____, nr tel. _____, e-mail _____
którzy jednocześnie uprawnieni są do kontroli i odbioru przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 1 i 2.

5. Zmiana osób przedstawicieli Stron, o których mowa w ust. 1, nie stanowi zmiany umowy, ale wymaga zawiadomienia drugiej strony na piśmie.

§ 6.

1. Za wykonanie usług cateringowej Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie rozliczane miesięcznie, obliczane według faktycznie dostarczonych zestawów lub wybranych produktów i ich cen jednostkowych wynikających z oferty stanowiącej załącznik nr 2 do zapytania ofertowego oraz liczby uczestników spotkania, dla których wykonano usługę. Płatność za zrealizowaną w danym miesiącu usługę będzie realizowana na podstawie faktury/rachunku wystawionego z dołu po zakończeniu miesiąca przez Wykonawcę. Płatność będzie realizowana przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze/rachunku, wystawionej przez Wykonawcę.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy w zakresie usługi cateringowej - zestaw kawowy z obiadem - stawka jednostkowa w przeliczeniu na jedną osobę uczestniczącą w spotkaniach wskazanych w ust.1, poz. tabeli 1-4 niniejszej umowy, wynosi zł brutto (słownie:.....).
3. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy w zakresie usługi cateringowej - zestaw kawowy bez obiadu - stawka jednostkowa w przeliczeniu na jedną osobę uczestniczącą w spotkaniach wskazanych w ust.1, poz. tabeli 5-9 niniejszej umowy, wynosi zł brutto (słownie:.....).
4. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy w zakresie usługi cateringowej w przypadku ograniczenia zakresu zamówienia określonego w § 2. ust. 8 oraz ust. 9 tylko do niektórych produktów z oferty zestawu zostanie określone na podstawie przekazanego przez Zamawiającego zlecenia oraz cen jednostkowych poszczególnych produktów w ofercie Zamawiającego.
5. 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, Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym. Niezależnie od tego, każdej ze Stron przysługuje prawo wypowiedzenia Umowy z zachowaniem 2-tygodniowego okresu wypowiedzenia.



2. Złożenie oświadczenia o rozwiązaniu Umowy lub wypowiedzeniu Umowy wymaga zachowania 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 2% wartości brutto zamówienia, którego dotyczy opóźnienie, za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia.
4. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy będzie on zobowiązany zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto całej dotychczas zrealizowanej 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.

§ 11.

1. Wszelkie spory wynikające z niniejszej Umowy podlegają rozstrzygnięciu przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany umowy, w następujących przypadkach:
 - 1) W zakresie zmiany wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku zmiany przepisów dotyczących obowiązującej stawki VAT;
 - 2) W zakresie zmiany przedmiotu umowy przy jednoczesnym niezmienionym wynagrodzeniu Wykonawcy – w przypadku zmiany zapotrzebowania Zamawiającego na usługi będące przedmiotem umowy lub w przypadku gdy zmiana przedmiotu umowy nie jest istotna w stosunku do treści złożonej oferty i jest dokonywana na korzyść Zamawiającego;
 - 3) W zakresie terminu realizacji zamówienia – w przypadku, gdy zaszły okoliczności niemożliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
 - 4) Konieczności dokonania zmian redakcyjnych umowy, zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych lub zmian przedstawicieli Stron czy ich danych.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. 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