

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

Rzeszów, 02.03.2018r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE 3/2018

Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego z siedzibą w Rzeszowie zaprasza do składania ofert na sukcesywną usługę cateringową spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2018 roku

### 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 prowadzonego w trybie rozeznania rynku, w myśl Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nie przekraczającej 30000 euro w Stowarzyszeniu Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego, jest sukcesywna usługa cateringowa podczas spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2018 roku.
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 2017r. poz. 1579 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 i dostawę 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	minimum 10 spotkań	26
2.	Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF	minimum 6 spotkań	32
3.	Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF	minimum 6 spotkań	13
4.	Spotkania robocze koordynatorów gminnych	minimum 6 spotkań	13
5.	Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF	minimum 10 spotkań	10

6.	Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF	minimum 3 spotkania	5
7.	Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF	minimum 30 spotkań	7
8.	Spotkania informacyjne dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	minimum 13 spotkań	30
9.	Szkolenia dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	minimum 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. 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, maks. do 20 km od siedziby 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 możliwa jest również konieczność wykonania usług 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.
7. Zakres usługi cateringowej:
  - a. Zapewnienie wysokiego standardu świadczonych usług oraz przestrzeganie obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych i higienicznych, a także przeciwpożarowych;
  - b. Terminowe przygotowanie i dostarczenie zamówionych posiłków do miejsca ich świadczenia oraz zorganizowania usługi w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego;
  - c. 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;
  - d. Zapewnienie obsługi kelnerskiej oraz odpowiedniego sprzętu do wykonania zamówienia, tj. profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego do kawy umożliwiającego wykonanie w krótkim czasie jak największej ilości kawy w co najmniej 3 rodzajach (espresso, cappuccino, cafe creme), naczyń szklanych i z porcelany, obrusów, sztućców, serwetek papierowych itp. w wystarczającej ilości, a także dostarczenie obsłudze niezbędnych artykułów higienicznych i środków czystości. Wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku jest wykluczone;
  - e. 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, nieszkodzona (nie wyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie; 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 przygotowywaniem posiłków będą posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne;
  - f. Świadczenie usługi cateringowej przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie;



- g. Przed każdym ze spotkań z poz. 1-4 tabeli, pkt. III, ppkt. 1 Zapytania ofertowego nr 3/2018, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej cztery propozycje dań ciepłych w zakresie potrawy mięsnej;
- h. Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych;
- i. Zapewnienie serwisu kawowego dostępnego podczas trwania całego spotkania;
- j. Uzupelnienie oferty menu o dodatkowe elementy, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym będzie ceną oferty obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia;
- k. 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 Zapytania ofertowego nr 3/2018, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej z obiadem, na usługę składać ma się minimum:

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, ziemniaki opiekane/frytki, 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 Zapytania ofertowego nr 3/2018, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, bez obiadu, na usługę ma się składać minimum:

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.

#### IV. Termin realizacji zamówienia

Wykonawca będzie realizował zamówienie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2018r.

#### V. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego

Zapytanie ofertowe zostało upublicznione na stronie internetowej Stowarzyszenia Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego [www.rof.org.pl](http://www.rof.org.pl) oraz przesłane do minimum trzech potencjalnych Wykonawców.

#### 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. usługa cateringowa z obiadem oraz usługa cateringowa bez obiadu) w przeliczeniu 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 obydwie usługi (tj. usługę cateringową z obiadem oraz usługę cateringową bez obiadu) w przeliczeniu na 1 uczestnika



spotkania/cena brutto badanej oferty za obydwie usługi (tj. usługę cateringową z obiadem oraz usługę cateringową 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.).
- 5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający wzywa Oferentów, którzy złożyli te oferty, w terminie określonym przez Zamawiającego do złożenia ofert dodatkowych. Oferenci składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż wskazane w złożonych ofertach.

#### VIII. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta winna być sporządzona w języku polskim na formularzu ofertowym stanowiącym *Załącznik nr 1* do niniejszego rozeznania oraz zawierać wszystkie niezbędne załączniki, oświadczenia i dokumenty.
2. Oferta winna zawierać pełnomocnictwo (o ile ofertę składa pełnomocnik).
3. Oferta winna zawierać *Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia*, stanowiące *Załącznik nr 3* do niniejszego rozeznania.

#### 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 12.03.2018 r. do godz. 11.00 (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.

#### XIII. Warunki odbioru zamówienia

Za wykonanie usługi cateringowej Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie rozliczane miesięcznie, obliczane według faktycznie dostarczonych zestawów i ich cen jednostkowych wynikających z oferty stanowiącej załącznik nr 1 oraz liczby uczestników spotkania, dla których wykonano usługę. Płatność za zrealizowaną w danym miesiącu usługę będzie dokonana na podstawie faktury/rachunku wystawionego z dołu po zakończeniu miesiąca przez Wykonawcę, która powinna zawierać zestawienie liczby uczestników spotkania, dla których wykonano usługę, rodzaj wykonanej usługi, cenę usługi brutto dla 1 uczestnika spotkania oraz całkowitą cenę brutto za wykonanie usługi. 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 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.
3. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
  - 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu albo nie wpłynął żaden wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od wykonawcy niepodlegającego wykluczeniu, z zastrzeżeniem pkt 2) i 3);



- 2) w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania o cenę nie złożono co najmniej dwóch ofert niepodlegających odrzuceniu;
- 3) w postępowaniu prowadzonym w trybie licytacji elektronicznej wpłynęły mniej niż dwa wnioski o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej albo nie została złożona żadna oferta;
- 4) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 5) w przypadkach, o których mowa w art. 91 ust. 5 Ustawy PZP, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
- 6) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- 7) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 8) Zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**XV. Osoba uprawniona do kontaktu**

Do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego upoważniona jest Dyrektora Biura Justyna Placha - Adamska oraz Joanna Wdowik-Mika tel. 17 858 14 90; mail: [biuro@rof.org.pl](mailto:biuro@rof.org.pl)

Dyrektor Biura Stowarzyszenia  
Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego  
  
Justyna Placha-Adamska



Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

.....  
miejsowość, data

.....  
pieczęć firmowa

**FORMULARZ OFERTOWY**  
na wykonanie sukcesywnej usługi cateringowej spotkań i szkoleń organizowanych przez  
Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2018 roku

**ZAMAWIAJĄCY:**

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

**NINIEJSZA OFERTA ZOSTAJE ZŁOŻONA PRZEZ:**

Nazwa Wykonawcy	Adres Wykonawcy
NIP: _____ REGON: _____ KRS _____ Numer rachunku bankowego: _____	

**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.	Rodzaj zestawu	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Usługa cateringowa z obiadem za osobę	_____ zł	_____	_____ zł
SUMA		_____ zł	_____	_____ zł

2. Cena za wykonanie niniejszego zamówienia na:

- 1) Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF
- 2) Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF
- 3) Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF
- 4) Spotkania informacyjne dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów
- 5) Szkolenia dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów

Lp.	Rodzaj zestawu	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Usługa cateringowa bez obiadu za osobę	_____ zł	_____	_____ zł
SUMA		_____ zł	_____	_____ zł

3. Cena razem za wykonanie usług

Lp.	Rodzaj zestawu	CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1.	Usługa cateringowa z obiadem za osobę	_____ zł	_____	_____ zł
2.	Usługa cateringowa bez obiadu za osobę	_____ zł	_____	_____ zł
SUMA		_____ zł	_____	_____ zł

**Ponadto, oświadczam że:**

1. Zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń.
2. Zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę do niego uwag.
3. Termin związania ofertą wynosi do 30 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert.
4. W razie wybrania oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w specyfikacji, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
5. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
6. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
7. Nie jestem objęty postępowaniem upadłościowym i likwidacyjnym.
8. Ofertę niniejszą składam na ..... kolejno ponumerowanych stronach.
9. 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*

## Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

.....  
miejsowość, data

.....  
pieczęć firmowa

W odpowiedzi na przekazane zapytanie ofertowe na wykonywanie sukcesywnej usługi cateringowej podczas spotkań i szkoleń organizowanych przez Stowarzyszenie Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego w 2018 roku,

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/...../2018

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 2018 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:
  - a) zapytanie ofertowe 3/2018 z dnia 02.03.2018r.
  - b) oferta Wykonawcy z dnia ..... wraz z załącznikami – załącznik nr 1 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	minimum 10 spotkań	26
2.	Zebrania Delegatów Stowarzyszenia ROF	minimum 6 spotkań	32
3.	Szkolenia koordynatorów gminnych oraz członków ROF	minimum 6 spotkań	13
4.	Spotkania robocze koordynatorów gminnych	minimum 6 spotkań	13
5.	Spotkania robocze zespołów zadaniowych Stowarzyszenia ROF	minimum 10 spotkań	10
6.	Spotkania robocze Komisji Rewizyjnej Stowarzyszenia ROF	minimum 3 spotkania	5
7.	Spotkania robocze Zarządu Stowarzyszenia ROF	minimum 30 spotkań	7

8.	Spotkania informacyjne dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	minimum 13 spotkań	30
9.	Szkolenia dla beneficjentów/potencjalnych beneficjentów	minimum 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. 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, maks. do 20 km od siedziby 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 możliwa jest również konieczność wykonania usług 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.
7. Zakres usługi cateringowej:
  - a. Zapewnienie wysokiego standardu świadczonych usług oraz przestrzeganie obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych i higienicznych, a także przeciwpożarowych;
  - b. Terminowe przygotowanie i dostarczenie zamówionych posiłków do miejsca ich świadczenia oraz zorganizowania usługi w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego;
  - c. 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;
  - d. Zapewnienie obsługi kelnerskiej oraz odpowiedniego sprzętu do wykonania zamówienia, tj. profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego do kawy umożliwiającego wykonanie w krótkim czasie jak największej ilości kawy w co najmniej 3 rodzajach (espresso, cappuccino, cafe creme), naczyń szklanych i z porcelany, obrusów, sztućców, serwetek papierowych itp. w wystarczającej ilości, a także dostarczenie obsłudze niezbędnych artykułów higienicznych i środków czystości. Wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku jest wykluczone;
  - e. 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; 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;
  - f. Świadczenie usługi cateringowej przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie;
  - g. Przed każdym ze spotkań z poz. 1-4 tabeli, pkt. III, ppkt. 1 Zapytania ofertowego nr 3/2018, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi



- cateringowej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru co najmniej cztery propozycje dań ciepłych w zakresie potrawy mięsnej;
- h. Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych;
  - i. Zapewnienie serwisu kawowego dostępnego podczas trwania całego spotkania;
  - j. Uzupełnienie oferty menu o dodatkowe elementy, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym będzie ceną oferty obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia;
  - k. 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 Zapytania ofertowego nr 3/2018, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej z obiadem, na usługę składać ma się minimum:

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, ziemniaki opiekane/frytki, 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 Zapytania ofertowego nr 3/2018, w odniesieniu do których Zamawiający zleci Wykonawcy wykonanie usługi cateringowej, bez obiadu, na usługę ma się składać minimum:

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.

### § 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 wyniknie 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 31.12.2018r.
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. 17 858 14 90, e-mail [biuro@rof.org.pl](mailto:biuro@rof.org.pl)
  - 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.



## § 5

1. Z tytułu realizacji niniejszej umowy Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie, z zastrzeżeniem ust. 2 i ust. 3, w wysokości..... **zł brutto** (słownie: ..... złotych brutto) za wykonanie 1 sztuki cateringu z obiadem i w wysokości ..... **zł brutto** (słownie: ..... złotych brutto) za wykonanie 1 sztuki cateringu bez obiadu.
2. Z tytułu realizacji niniejszej Umowy Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie zrealizowany przedmiot Umowy, obliczony jako iloczyn wskazanej w ofercie ceny brutto za 1 sztukę cateringu i liczbę faktycznie zrealizowanych sztuk cateringu.
3. Cena jednostkowa brutto podana w ofercie za 1 sztukę cateringu jest niezmienna do końca realizacji przedmiotu umowy.
4. Cena jednostkowa brutto podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w zapytaniu ofertowym oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Zamawiający nie udziela zaliczek.

## § 6

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.

## § 7

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.

## § 8

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

## § 9

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.

#### § 10

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.

#### § 11

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

Zamawiający:

Wykonawca: