



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Modliszewicach
Modliszewice, ul. Piotrkowska 30
26-200 Końskie
REGON 003689090 NIP 6581950099
tel. 041/372-22-84 do 86; fax 041/372-34-66

Załącznik nr 3.1.

do zasad udzielania zamówień publicznych
o wartości szacunkowej nie przekraczającej
równowartości kwoty 30 000 euro.

Nr sprawy: ŚODR-ROW / 17 / 124 / 2017
(znak sprawy)

Modliszewice, dnia 16.03.2017r.

DYREKTOR ŚODR

zaprasza

do złożenia propozycji cenowej/ofertowej (na warunkach określonych w Zarządzeniu Dyrektora ŚODR nr 14/2014 w sprawie stosowania zasad udzielania zamówień publicznych przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach z późniejszymi zmianami tj. Zarządzenia Dyrektora ŚODR nr 8/2015) **na zadanie pn.: Organizacja i przeprowadzenie wraz z obsługą trzydniowego wyjazdu seminaryjnego na teren województwa małopolskiego dla 48 osób plus 2 przedstawicieli Zamawiającego na temat: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu”** w ramach realizowanej przez ŚODR operacji pn. „Stymulowanie rozwoju rynku produktów regionalnych poprzez markę Świętokrzyska Kuźnia Smaków” w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Kody CPV: 63510000-7

63511000-4

dodatkowo 79951000-5

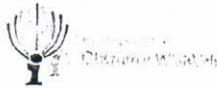
1. Opis sposobu przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej (pocztą na adres – Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie w kopercie z opisem: „Propozycja cenowa / ofertowa na zadanie pn.: „Organizacja seminarium wyjazdowego” lub osobiście w sekretariacie ŚODR.

- a) Ceny w niej podane mają być wyrażone cyfrowo i słownie,
- b) Oferta ma być napisana w języku polskim, czytelnie, oraz obejmować całość zamówienia.

2. Opis przedmiotu zamówienia: wg. załączonej specyfikacji. Załącznik nr 1.

3. Wymagany termin realizacji umowy: od 22.05.2017 r. do 24.05.2017r.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

4. Przy wyborze propozycji do realizacji zamawiający będzie się kierował kryterium:

4.1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie osiągniętej liczby punktów przyznanych w oparciu o 2 kryteria oceny, zakładając, że 100% = 100 pkt.:

- cena usługi 90%
- doświadczenie 10%

Cena będzie stanowić jedno z kryteriów oceny ofert na wykonanie usługi i będzie liczona wg następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów oferty ocenianej} = \frac{\text{Cena brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 90$$

Za kryterium cena Wykonawca może uzyskać max 90 punktów.

Kryterium doświadczenie – max 10 punktów. Przy czym Wykonawca, który zrealizował:

- minimum 3 usługi / uzyskuje - 2 punkty,
- powyżej 3 do 5 usług - 3 punkty,
- powyżej 5 do 8 usług - 5 punktów,
- powyżej 8 do 10 usług - 10 punktów,

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała największą łączną ilość punktów za oba kryteria oceny ofert:

- Liczba punktów w poszczególnych kryteriach zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku,
- Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert będzie przedstawiało taki sam bilans ceny i liczby zrealizowanych usług, Zamawiający wybierze ofertę z najniższą ceną.

4.2. Zamawiający unieważni postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Propozycja ma zawierać następujące dokumenty*:

- a) Formularz propozycji cenowej wg załączonego wzoru. Załącznik nr 2.
- b) Kserokopię aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego wykonawcę do występowania w obrocie prawnym potwierdzoną przez wykonawcę za zgodność z oryginałem,
- c) Wypełniony i zaparafowany wzór umowy. Załącznik nr 3.
- d) ~~Kserokopię dokumentu potwierdzającego posiadanie uprawnień budowlanych w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia~~
~~— potwierdzoną przez wykonawcę za zgodność z oryginałem (przy robotach i usługach budowlanych),~~
- e) ~~Kserokopię zaświadczenia z właściwego oddziału Izby Inżynierów Budownictwa potwierdzającą przynależność wykonawcy do Izby na dzień~~
~~— składania ofert (przy robotach i usługach budowlanych).~~
- f) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych. Załącznik nr. 4.
- g) Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia. Załącznik nr. 5.
- h) Wykaz usług – doświadczenie Wykonawcy. Załącznik nr 6.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

i) Propozycję ramowego programu wyjazdu seminaryjnego. Załącznik nr 7.
* niepotrzebne skreślić

6. Opis sposobu obliczania ceny w składanej propozycji cenowej:

W cenę propozycji należy wliczyć:

a) ~~Wartość usługi/dostawy/robót budowlanych określonej w oparciu o~~
~~przedmiot zamówienia,~~

b) Obowiązujący podatek od towarów i usług.

Cena podana przez zleceniobiorcę za świadczoną usługę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania. Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymogom, która uzyskała największą łączną ilość punktów za oba kryteria oceny ofert. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.

7. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową / ofertową należy złożyć w terminie do dnia **05.04.2017r do godziny 14.00** pocztą na adres: ŚODR Modliszewice ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie z opisem: „Propozycja cenowa / ofertowa na zadanie pn.: „Organizacja i przeprowadzenie wyjazdu seminaryjnego”.

8. Przestanki do odrzucenia oferty:

8.1. Propozycja otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym w pkt. 7. zostanie odrzucona.

8.2. Propozycja nie spełniająca warunków określonych w Załączniku nr 1 - Specyfikacji oczekiwanej usługi zostanie odrzucona.

9. Osobami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami z ramienia zamawiającego są:

- Janina Teresa Wąsik tel. 41 372 22 84 kom. 507 111 245
Fax 41 372 34 86 , email: gwia@sodr.pl
- Anna Michalska tel. 41 372 22 84, Fax 41 372 34 8, email: gwia@sodr.pl

10. Informacje dotyczące zawierania umowy:

Po dokonaniem wyborze najkorzystniejszej propozycji cenowej / ofertowej wybrany Wykonawca podpisze umowę w Świętokrzyskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego. Umowa musi zawierać wszystkie postanowienia złożonej propozycji cenowej.

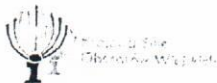
11. Istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną przez niego wprowadzone do treści umowy lub wzór umowy:

a) wzór umowy

Z-ca DYREKTORA

Agnieszka Pietrzak
mgr inż. Agnieszka Pietrzak

.....
(Dyrektor lub osoba upoważniona)



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Załącznik nr 1

Specyfikacja oczekiwanej usługi

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na:

Organizacji i przeprowadzeniu wraz z obsługą trzydniowego wyjazdu seminaryjnego na teren województwa małopolskiego w terminie 22-24.05.2017 r. dla 48 osób plus 2 przedstawiciele Zamawiającego na temat: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu” w ramach realizowanej przez ŚODR operacji pn. „Stymulowanie rozwoju rynku produktów regionalnych poprzez markę Świętokrzyska Kuźnia Smaków” w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

1.1. Celem seminarium wyjazdowego realizowanego w ramach projektu jest:

- a) transfer wiedzy, poznanie dobrych wzorców oraz nowatorskich rozwiązań w zakresie skutecznych metod działania na rzecz rozwoju turystyki kulinarnej, rozwoju lokalnej przedsiębiorczości opartej na przetwórstwie tradycyjnym żywności, budowania i wykreowania lokalnego produktu i jego promocji poprzez lokalne marki jako przykładów między innymi krótkich łańcuchów dostaw.
- b) wymiana doświadczeń, wykorzystanie i upowszechnienie zdobytej wiedzy oraz dobrych praktyk na rzecz rozwoju lokalnego i marki Świętokrzyska Kuźnia Smaków.

1.2. Przedmiotem zamówienia jest:

1.2.1. Zapewnienie noclegów uczestnikom seminarium wyjazdowego,

1.2.2. Zapewnienie wyżywienia,

1.2.3. Zapewnienie organizacji, nadzoru i koordynacji seminarium poprzez:

- a) zorganizowanie wizyt w minimum 5 obiektach tj. np. zagroda agroturystyczna, winnica, masarnia, gospodarstwo rybackie, restauracja i karczma, etc., prezentacja oferty, przeprowadzenie prelekcji. Degustacji produktów będących ofertą 5 odwiedzanych obiektów;
- b) moderowanie wizyt w 5 obiektach będących przykładem dobrych praktyk wykorzystania kuchni regionalnej, produktów tradycyjnych i lokalnych jako strategicznego celu na drodze do rozwoju przedsiębiorczości oraz współpracy lokalnych podmiotów na rzecz budowy markowego produktu turystycznego;
- c) zapewnienie zasobów kadrowych do przeprowadzenia wykładu – wykładowca/ ekspert/ doradca – Posiadający wiedzę, doświadczenie w zakresie dziedzictwa kulinarnego, kuchni naturalnej. Znawcą i praktyk w dziedzinie żywności tradycyjnej i jej wytwarzania. Wykładowca mający doświadczenie akademickie, do przeprowadzenia 3 godzin zegarowych wykładu nt. „Budowa markowego produktu turystycznego opartego o kuchnię regionalną i produkt lokalny oraz mechanizmy jego skutecznej promocji i reklamy”;

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Ramowy program seminarium

Dzień I. 22.05.2017r.

Ok. 11.00 -12.30 Wykład nt. „Budowa markowego produktu turystycznego opartego o kuchnię regionalną i produkt lokalny oraz mechanizmy jego skutecznej promocji i reklamy”
- I część wykładu.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

12.30 -14.00 Obiad w obiekcie będącym na szlaku kulinarnym „Małopolska Trasa Smakoszy” słynącym z kuchni regionalnej opartej na lokalnych produktach.
Informacja o ofercie kulinarnej obiektu, zasadach certyfikacji podmiotów znajdujących się na szlaku kulinarnym oraz ich promocji.

14.00 – 20.00

- **Wizyta w zagrodzie agroturystycznej**, specjalizującej się w edukacji z zakresu dziedzictwa kulturowego regionu, w której prowadzone jest przetwórstwo tradycyjne produktów roślinnych (np. przerób zboża/ młyn, lub tłoczenie oleju lub wytwarzanie przetworów etc.) oraz sprzedaż produktów z gospodarstwa. Funkcjonującego np. pod lokalną marką.
- **Wizyta i prezentacja produktu turystyki wiejskiej** będącego atrakcją turystyczną małopolski ściśle związanego z dziedzictwem kulturowym. Pokazanie dobrych przykładów działalności kulturalnej, edukacyjnej opartej na tradycji regionu.

Ok. 20.00- 21.00 Kolacja w miejscu zakwaterowania z udziałem produktów lokalnych

Dzień II. 23.05.2017r.

7.30 – 8.30 Śniadanie w miejscu zakwaterowania

9.00-12.00 „Małopolski Szlak Winny”

- **Wizyta w winnicy** (prezentacja najatrakcyjniejszej winnicy małopolski zlokalizowanej na Małopolskim szlaku winnym. Zwiedzanie winnicy, zapoznanie się z cyklem produkcji, prezentacja oferty oraz nowoczesnych form sprzedaży,

12.00-14.00 Szlak kulinarny „Małopolska Trasa Smakoszy”

- **Obiad** na szlaku kulinarnym słynącym z kuchni regionalnej opartej na lokalnych produktach. Informacja o ofercie kulinarnej, zasadach certyfikacji podmiotów znajdujących się na szlaku kulinarnym oraz ich promocji.

14.00- 16.00 Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej (Liszki, Nowa Wieś Szlachecka).

- **Wizyta u producenta** produktu regionalnego posiadającego Chronione Oznaczenie Geograficzne. Zapoznanie się z cyklem produkcji oraz standardami jakościowymi i certyfikacją producentów. Prezentacja oferty oraz nowoczesnych form sprzedaży.

16.00 – 20.00 „Produkt Lokalny Małopolski” /Fundacja Partnerstwo dla Środowiska - prezentacja inicjatyw na rzecz budowania lokalnego systemu żywnościowego jako krótkiego łańcucha dostaw żywności od rolników, przetwórców małopolski.

- **Wizyta w Krakowie** - prezentacja oferty marki „Produkt Lokalny Małopolski” ,
- **Kolacja** oparta na kuchni lokalnej w obiekcie rekomendowanym przez markę „Produkt Lokalny Małopolski”

Ok. 21.00 powrót na nocleg

Dzień III. 24.05.2017r.

7.30 – 8.30 Śniadanie w miejscu zakwaterowania

8.30 – 10.00 Wykład nt. „Budowanie markowego produktu turystycznego opartego o kuchnię regionalną i produkt lokalny oraz mechanizmy jego skutecznej promocji i reklamy” – II część wykładu.

10.00 – 13.30. Szlak kulinarny „Śląskie samki”

- **Wizyta w gospodarstwie rybackim w regionie Dolina Będkowska** leżącym



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

na szlaku kulinarnym „Śląskie smaki”, słynącym z kuchni regionalnej opartej na własnych produktach. Informacja o ofercie kulinarnej gospodarstwa, zasadach certyfikacji podmiotów znajdujących się na szlaku kulinarnym oraz ich promocji.

13.30 – 15.00 Obiad regionalny w obiekcie na szlaku kulinarnym „Śląskie smaki”.

15.00 zakończenie seminarium – powrót w kierunku Kielc.

2. Wymagania

2.1. Sala wykładowa:

Zapewnienie sali wykładowej dostosowanej do minimum 50 osób na czas trwania wykładów (zgodnie z ramowym programem seminarium).

Sala powinna być wyposażona:

- w 50 miejsc w układzie przy stołach,
- projektor multimedialny,
- ekran (lub ściana przeznaczona do prezentacji multimedialnej)
- laptop z zainstalowanym pakietem do prezentacji w Power Point,
- obsługa techniczna

Sala musi być oznakowana logotypami projektu – wydruk 3 plakatów z logotypami projektu dostarczy Zamawiający.

2.2. Wykładowca:

Wykładowca - ekspert, doradca w zakresie kuchni regionalnej, posiadający wiedzę, doświadczenie w zakresie dziedzictwa kulinarnego, kuchni naturalnej. Znawcą i praktyk w dziedzinie żywności tradycyjnej i jej wytwarzania. Czas trwania wykładów według ramowego programu seminarium. CV wykładowcy dokumentujące wiedzę i doświadczenie będzie wymagane po wyłonieniu Wykonawcy.

2.3. Wyżywienie całodzienne dla 50 osób:

- Śniadania - w formie bufetu szwedzkiego oparte na produktach regionalnych i lokalnych z dwoma potrawami na gorąco w dniu 23 i 24 .05.2017 w miejscu zakwaterowania,
- Obiady – trzy obiady w dniach : 23, 24 i 25.05.2017 r. regionalne składające się z zupy, drugiego dania z porcją mięsa lub ryby lub mieszany, ze świeżymi warzywami, ziemniaki lub inny dodatek wynikający z charakteru regionalnego potrawy, sok wytłaczany tradycyjnie lub woda naturalna z cytryną, deser,
- Kolacja – dwie kolacje w dniach 22 i 23.05.2017r – oparte na produktach regionalnych i lokalnych z jedną potrawą na gorąco, pieczywo minimum dwa rodzaje (żytnie, razowe, pszenne), herbata,
- serwis kawowy (kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, woda mineralna, śmietanka, cukier, cytryna, ciasto) serwowane w miejscu zakwaterowania lub w miejscu wynikającym z ramowego programu seminarium,

2.4. Nocleg:

- w terminie z 22 / 23 i z 23 / 24. 05.2017r. dla 50 osób w jednym miejscu. –Nocleg w pokojach dwuosobowych z łazienkami dla każdego pokoju. Łóżka pojedyncze. Hotel o standardzie minimum dwugwiazdkowy. Miejsce noclegu - w okolicach Krakowa.

2.5. Organizacja wizyt w minimum pięciu obiektach



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- wizyty merytoryczne zgodne z zaplanowanym celem seminarium i zgodne z ramowym programem seminarium.

2.6. Materiały informacyjno- szkoleniowe:

Wykonawca przygotowuje Zamawiającemu komplet materiałów informacyjno-szkoleniowych, które zamawiający powieli dla uczestników seminarium zawierające między innymi: szczegółowy harmonogram seminarium wyjazdowego – informacje na temat regionu, charakterystykę odwiedzanych obiektów, miejsc pobytu (zgodnie z celem seminarium), miejsca zakwaterowania (dane teleadresowe), materiały wykładowe (skrót) po podpisaniu Umowy z Zamawiającym - na 3 tygodnie przed terminem seminarium.

2.7. Forma przeprowadzenia programu seminarium:

Wykonawca zapewni opiekę merytoryczną i pilotaż grupy od pierwszego dnia programowego seminarium do jego zakończenia oraz podczas wizyt, spotkań zgodnie ze szczegółowym programem Seminarium.

Uwaga ! Rozmieszczenie lokalizacji poszczególnych punktów programu na terenie małopolski musi być tak przygotowane, aby łączna trasa przejazdu z uwzględnieniem miejsca wyjazdu tj. ŚODR Modliszewice, przez Kielce, Busko –Zdrój i powrotu do ŚODR Modliszewice wynosiła do 1100 km.

3. Godziny podane w ramowym programie są godzinami orientacyjnymi.
 4. Brak możliwości składania ofert częściowych.
 5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca opracuje i zrealizuje w całości i we własnym zakresie program wyjazdu seminaryjnego zaakceptowany przez Zamawiającego.
 6. Realizacja usługi nastąpi w terminie od **22.05.2017r. do 24.05.2017 r.**
 7. Usługa transportowa (wynajem autokaru) zostanie zapewniona przez Zamawiającego.
 8. Wszystkie świadczenia wynikające z programu Wykonawca zapewni we własnym zakresie, w szczególności bilety wstępów i opłaty miejscowe, opłaty związane z prezentacją obiektów zgodnie z programem wyjazdu seminaryjnego.
 9. **Wykonawca załączy w ofercie propozycję ramowego programu wyjazdu seminaryjnego, wskaże nazwy i adresy obiektów oraz ich krótką charakterystykę, w których zrealizowane zostaną poszczególne punkty programu wyjazdu seminaryjnego.**
 10. Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia uwag do programu, które Wykonawca uwzględni bez dodatkowego wynagrodzenia.
- III. Wszystkie kwestie i szczegóły dotyczące wykonania usługi przed rozpoczęciem realizacji zamówienia i w trakcie realizacji będą uzgadniane z:**

Teresa Wąsik / Anna Michalska – tel. 41 372 22 84, email: gwia@sodr.pl

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Modliszewicach
Modliszewice, ul. Piotrkowska 30
26-200 Końskie
REGON 303689090 NIP 6531950099
tel. 041/372-22-84 do 86; fax 041/372-34-86

Z-ca DYREKTORA

A. Pietrzak
mgr inż. Agnieszka Pietrzak

.....
Podpis Zamawiającego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Załącznik nr 2

Załącznik nr 3.2.

do zasad udzielania zamówień publicznych
o wartości szacunkowej nie przekraczającej
równowartości kwoty 30 000 euro.

....., dnia

.....
(Pieczęć wykonawcy i jego dane)

PROPOZYCJA CENOWA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia propozycji cenowej / ofertowej na zadanie pn.: **Organizacja i przeprowadzenie wraz z obsługą trzydniowego wyjazdu seminaryjnego na teren województwa małopolskiego dla 48 osób plus 2 przedstawicieli Zamawiającego na temat: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu”** w ramach realizowanej przez ŚODR operacji pn. „Stymulowanie rozwoju rynku produktów regionalnych poprzez markę Świętokrzyska Kuźnia Smaków” w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

- 1. Oferuję wykonanie usługi/dostawy/robót budowlanych będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia, na następujących warunkach:**

Cena netto: złotych

Podatek od towarów i usług%, złotych

Cena brutto: złotych (słownie:)

- 2. Termin realizacji zamówienia:**

- 3. Okres gwarancji:**

- 4. Warunki płatności:**

- 5. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.**

- 6. Oświadczam, że zawarte w „Zaproszeniu do złożenia propozycji cenowej / ofertowej” warunki umowy / wzór umowy akceptuję i zobowiązuję się w przypadku przyjęcia mojej propozycji do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach.**

- 7. Załącznikami do propozycji są: dokumenty i załączniki wymienione w pkt 5 zaproszenia tj.:**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- a) Formularz propozycji cenowej wg załączonego wzoru. Załącznik nr 2.
- b) Kserokopia aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego wykonawcę do występowania w obrocie prawnym potwierdzoną przez wykonawcę za zgodność z oryginałem,
- c) Wypełniony i zaparafowany wzór umowy. Załącznik nr 3.
- d) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych. Załącznik nr. 4.
- e) Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia. Załącznik nr. 5.
- f) Wykaz usług – doświadczenie Wykonawcy. Załącznik nr 6.
- g) Propozycję ramowego programu wyjazdu seminaryjnego. Załącznik nr 7.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Załącznik nr 3

UMOWA - wzór

zawarta w dniu w Modliszewicach pomiędzy Świętokrzyskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Modliszewicach, Modliszewice ul. Piotrkowska 30, 26-200 Końskie, NIP 658 195 00 99 zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

mgr inż. Jerzy Pośpiech – po Dyrektora

a

.....

.....

Reprezentowanym przez

zwanym dalej **Wykonawcą**, zaś wspólnie zwanych dalej **Stronami**.

§ 1. TRYB POSTĘPOWANIA

Strony oświadczają, że niniejsza umowa została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie konkursu ofert, w/g na warunkach określonych w Zarządzeniu Dyrektora ŚODR nr 14/2014 w sprawie stosowania zasad udzielania zamówień publicznych przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach z późniejszymi zmianami tj. Zarządzenia Dyrektora ŚODR nr 8/2015).

§ 2. PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest: **usługa polegająca na organizacji i przeprowadzenie wraz z obsługą trzydniowego wyjazdu seminaryjnego na teren województwa małopolskiego dla 48 osób plus 2 przedstawicieli Zamawiającego na temat: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu”** w ramach realizowanej przez ŚODR operacji pn. „Stymulowanie rozwoju rynku produktów regionalnych poprzez markę Świętokrzyska Kuźnia Smaków” w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
2. Szczegóły dotyczące zamawianej usługi precyzuje „Specyfikacja zamawianej usługi” (Załącznik Nr 1) stanowiąca integralną część zaproszenia.

§ 3. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTÓW ROBOCZYCH

1. Osobami uprawnionymi do kontaktów roboczych w trakcie realizacji umowy są:
po stronie **Zamawiającego: Janina Teresa Wąsik i Anna Michalska**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

po stronie **Wykonawcy:**

2. Osoby wymienione w ust. 1 są uprawnione do uzgadniania form i metod pracy, udzielania koniecznych informacji, podejmowania innych niezbędnych działań wynikających z niniejszej umowy koniecznych do prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy.

§ 4. TERMIN REALIZACJI UMOWY

Przedmiot niniejszej umowy zostanie wykonany w terminie **od 22.05.2017 r. do 24.05.2017r.**

§ 5. CENA ORAZ WARUNKI PŁATNOŚCI

Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie

netto w kwocie(słownie).....

brutto w kwocie(słownie).....

1. Kwota, o której mowa w ust. 1, zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu wykonania niniejszej umowy.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 30 (słownie: trzydziestu) dni od dnia dostarczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury za wykonane i potwierdzone protokołem odbioru zamówienie. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku zamawiającego.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie przebrane na rachunek bankowy, wskazany w fakturze.

§ 6. ODPOWIEDZIALNOŚĆ STRON UMOWY

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub za nienależyte wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę jest on zobowiązany do naprawienia w ten sposób powstałej szkody.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
4. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 3, wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. W przypadku opóźnienia realizacji zamówienia przez Wykonawcę Zamawiający może żądać kary umownej w wysokości 1,5 % wartości zamówienia za każdy dzień zwłoki Wykonawcy.
6. W przypadku gdy wysokość kary umownej nie pokrywa powstałej w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia od Wykonawcy naprawienia pozostałej po zapłaceniu przez Wykonawcę kary umownej szkody na zasadach ogólnych.
7. W przypadku gdy Zamawiający nie dokonuje płatności w sposób określony w § 5 niniejszej umowy, Wykonawca uprawniony jest do naliczenia odsetek ustawowych.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

§ 7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w całości lub części.
2. Wykonawca nie może powierzyć wykonania zamówienia przez podwykonawcę w zakresie innym niż wskazany przez Wykonawcę w złożonej w postępowaniu ofercie.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób, którym zleca wykonanie części przedmiotu niniejszej umowy.
4. W przypadku naruszenia przez Wykonawcę ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§ 8. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie zmiany do umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowa zostaje zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla Wykonawcy i 1 dla Zamawiającego.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy prawa polskiego, w szczególności Kodeksu cywilnego.

§ 9. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU

Wszelkie spory, jakie mogą powstać w związku z realizacją niniejszej umowy, będą rozpatrywane przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

.....
(miejscowość, data)

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH LUB OSOBOWYCH

Składając ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące **organizacji i przeprowadzenia wraz z obsługą trzydniowego wyjazdu seminaryjnego na teren województwa małopolskiego dla 48 osób plus 2 przedstawicieli Zamawiającego na temat: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu”** oświadczamy, że nie jesteśmy powiązani z:

- beneficjentem projektu
- osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta projektu
- osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta projektu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wynajmującego

osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie 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 upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

.....
(miejscowość, data)

.....
(Pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie na warunkach określonych w Zarządzeniu Dyrektora ŚODR nr 14/2014 w sprawie stosowania zasad udzielania zamówień publicznych przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach z późniejszymi zmianami tj. Zarządzenia Dyrektora ŚODR nr 8/2015) na usługę pn.: **Organizacja i przeprowadzenie wraz z obsługą trzydniowego wyjazdu seminaryjnego na teren województwa małopolskiego dla 48 osób plus 2 przedstawicieli Zamawiającego na temat: „Kuchnia regionalna i produkt tradycyjny turystycznym produktem regionu”** oświadczam, że zgodnie z art. 24 ustawy z 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.):

- nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
(pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

[illegible]



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Załączamy dokumenty potwierdzające należyte wykonanie ww. usług.

_____ dnia ____ 20__ roku

(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)