

Racibórz, dnia 19 listopada 2019 roku

## **Zaproszenie do złożenia oferty na wykonanie usługi cateringu dla uczestników projektu „Powiatowy Klub Seniora”**

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu „Powiatowy Klub Seniora” Oś priorytetowa IX. Włączenie społeczne działanie: 9.2. Dostępne i efektywne usługi społeczne i zdrowotne, poddziałanie: 9.2.5. Rozwój usług Społecznych, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

### **I. Zamawiający:**

Stowarzyszenie PERSONA na rzecz Promocji i Ochrony Zdrowia Psychicznego  
ul. Karola Miarki 7/1  
47-400 Racibórz  
REGON 277487444; NIP 6391776646

### **II. Tryb postępowania**

Postępowanie przeprowadzone w trybie zamówień o wartości do 20 tys. zł netto – zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020

### **III. Opis przedmiotu zapytania:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków w formie cateringu dla uczestników projektu „Powiatowy Klub Seniora”.
2. Liczba osób na poszczególne spotkania (dokładna liczba będzie podawana na 2 dni robocze przed każdym spotkaniem):
  - 10 osób x 5 grup x 6 dni
  - 8 osób x 3 grupy x 6 dni
  - 8 osób x 3 grupy x 6 dni
3. Ilość zestawów obiadowych do przygotowania – od 740 do 750 posiłków
4. Termin świadczenia usługi:
  - grudzień 2019 do lipiec 2021 roku – dokładne terminy i godziny będą podawane na 2 dni robocze przed każdym spotkaniem.
  - zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do soboty.
5. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę co najmniej jednej osoby - na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj. Dz.U. z 2016 r., poz. 1666 z późn. zm.). Wykonawca ma obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj. Dz.U. z 2016 r., poz. 1666 z późn. zm.) – osób wykonujących prace, objęte przedmiotem zamówienia.
  - W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



- Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie informacji (druk ZUS P RCA) o opłaconych składkach za pracownika/ów zatrudnionych w ramach umowy o pracę. Informacja winna być zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia o ochronie danych osobowych.
- Nieprzedłożenie przez Wykonawcę wymaganego dokumentu będzie traktowane jak niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
- Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę Zamawiający w trybie natychmiastowym rozwiąże umowę o świadczenie usługi cateringowej – zawartą z Wykonawcą

#### 6. Wyżywienie w trakcie zajęć:

- a) poczęstunek w formie obiadu składającego się z jednego dania, uwzględniający, mięsa/rybę/pierogi/dania jarskie, sosy do mięs, bukiet surówek, ziemniaki/ziemniaki opiekane/frytki/ryż oraz sok/napój/owoc.
- e) w przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników,
- f) określenie minimalnej gramatury dań obiadowych po wypieczeniu dla jednego uczestnika:
  - mięso, ryba – 150 gr,
  - sos do mięsa – 20 gr,
  - bukiet surówek – 150 gr,
  - ziemniaki, ryż, frytki – 200 gr
  - świeże owoce – 100 gr,
  - sok w kartoniku/butelce o pojemności – 200 ml.

Szczegółowe menu będzie ustalane na bieżąco z Wykonawcą, którego oferta zostanie wyłoniona do realizacji.

Poczęstunek powinien być przygotowany w formie obiadu serwowanego, w postaci gotowych porcji, w jednorazowych opakowaniach. Kalkulacja cenowa powinna obejmować cenę sztućców i serwetek jednorazowych, dowozu posiłków oraz odbiór zużytych opakowań z siedziby Zamawiającego

#### **IV. Miejsce i sposób składania ofert.**

1. Oferty należy składać wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego.

- osobiście w siedzibie Stowarzyszenia PERSONA w Raciborzu, ul. Karola Miarki 7/1, w godzinach 17.00 – 20.00
- pocztą na adres Stowarzyszenia PERSONA

2. Dokumenty należy składać do dnia 27 listopada 2019 roku do godziny 19.00

#### **V. Osoba uprawniona do kontaktu.**

**Grażyna Kotlarz**  
tel. 506063338



*Załącznik nr 1*

**OFERTA ZLECENIOBIORCY**

Zamawiający  
Stowarzyszenie PERSONA na rzecz  
Promocji i Ochrony Zdrowia Psychicznego  
ul. Karola Miarki 7/1  
47-400 Racibórz

.....  
(miejsowość, data)

.....  
Dane składającego ofertę

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące przygotowania poczęstunku w formie cateringu

1. Oferuję wykonanie usługi objętej przedmiotem zapytania ofertowego za wynagrodzeniem w wysokości:

za jeden posiłek.....

za jeden posiłek.....

za jeden posiłek.....

za jeden posiłek.....

za jeden posiłek.....

.....  
data i podpis składającego ofertę

