

NOF.2110 - 121/2019

Puławy, dn. 08.10.2019r.

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

W związku z koniecznością dokonania szacowania wartości zamówienia w ramach planowanego postępowania dotyczącego wyboru Wykonawców świadczących usługę cateringową, zwracam się z prośbą o oszacowanie kosztu realizacji ww usług.

- CZEŚĆ NR 1** przygotowanie i dostarczanie obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach projektu „BEZPIECZNA PRZYSTAŃ Vigor” finansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego województwa lubelskiego na lata 2014-2020;
- CZEŚĆ NR 2** serwisów kawowych dla 15 osób raz w tygodniu dla uczestników Projektu „Przez Aktywność do Zmiany” finansowanego ze środków EFS w ramach RPO WL na lata 2014-2020
- CZEŚĆ NR 3** serwisu kawowego z gorącym daniem na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”;

Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych. Informacja ta ma na celu rozeznanie cenowe rynku oraz uzyskanie wiedzy na temat kosztów związanych z planowanym zamówieniem publicznym.

Przy szacowaniu kosztu proszę :

- uwzględnić wszystkie koszty netto zamówienia,
- wycenę zamieścić w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego dokumentu
- uwzględnić informacje zawarte poniżej

Proszę o przesłanie szczegółowej wyceny na jedną, dwie, dowolną liczbę części na adres mailowy sekretariat@mops.pulawy.pl w terminie do **11.10.2019r.**

DYREKTOR
m. Aluferska
.....
(podpis Dyrektora)

Przedmiot zamówienia jest usługą cateringową w formie:

- CZEŚĆ NR 1 przygotowanie i dostarczanie obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach projektu „BEZPIECZNA PRZYSTAŃ Vigor” finansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego województwa lubelskiego na lata 2014-2020;
- CZEŚĆ NR 2 serwisów kawowych dla 15 osób raz w tygodniu dla uczestników Projektu „Przez Aktywność do Zmiany” finansowanego ze środków EFS w ramach RPO WL na lata 2014-2020
- CZEŚĆ NR 3 serwisu kawowego z gorącym daniem na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”;

CZEŚĆ NR 1

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowane i dostarczanie obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla 30 uczestników** Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach Projektu „Bezpieczna Przystań Vigor” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Przedmiotowa usługa polega na przygotowaniu i dostarczeniu w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu, na który składa się gorący posiłek dwudaniowy z kompotem, podwieczorek oraz artykuły suche.

Termin wykonania i wielkość zamówienia w 2020 roku.

w 2020 roku

30 posiłków w każdy dzień roboczy od 2 stycznia 2020 r do 31 grudnia 2020r – czyli w sumie 7650 posiłków, z możliwością zamiany jakiegoś dnia roboczego na sobotę po wcześniejszym ustaleniu.

w 2021 roku

30 posiłków w każdy dzień roboczy od 1 stycznia 2021 r do 31 grudnia 2021r – czyli w sumie 7650 posiłków, z możliwością zamiany jakiegoś dnia roboczego na sobotę po wcześniejszym ustaleniu.

w 2022 roku

30 posiłków w każdy dzień roboczy od 1 stycznia 2022 r do 31 maja 2022r – czyli w sumie 3030 posiłków, z możliwością zamiany jakiegoś dnia roboczego na sobotę po wcześniejszym ustaleniu.

Miejsce wykonania usługi:

Dzienny Dom Pomocy dla Osób Starszych w Puławach, ul. Kołłątaja 64, w przypadku nieobecności podopiecznego w DDPOS wykonawca zapewni dowóz posiłku pod wskazany mu adres zamieszkania na terenie Puław.

Zasady świadczenia usługi:

1. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:

- a) przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Puław.
- b) dostarczać posiłki nie wcześniej niż 15 minut przed planowaną porą obiadową czyli godziną 12:00
- c) przygotowywać i przedkładać jadłospis na 10 dni - do akceptacji Zamawiającemu z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Konieczna jest różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych
- d) przygotowywać i dostarczać posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywnienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).

- e) przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
 - f) przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).
 - g) dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne) oraz przechowywać próbki ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
2. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

I danie: porcja zupy (nie częściej, niż co 10 dni ten sam rodzaj) oraz pieczywo jako dodatek. Pojemność zupy - 300 ml, pieczywo – około 50 g, kaloryczność - około 150 kcal, temperatura podania - w granicach 65 stopni Celsjusza.

II danie: spełniające następujące warunki: 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki lub kasza lub ryż do każdego mięsa+surówka lub warzywa gotowane). Sukcesywnie wprowadzany ciemny ryż. Jeden raz w tygodniu: posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp. Sukcesywnie wprowadzany ciemny makaron. Jeden raz w tygodniu: posiłek bezmięsny – mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, ryż z owocami, racuchy). Jeden raz w tygodniu: posiłek – ryba + ziemniaki lub kasza. Waga dania około 560 g, np. 200 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100 g mięso lub ryba, 150 g surówka lub jarzyny gotowane, 300 g naleśniki lub pierogi, temperatura podania w granicach 65 stopni Celsjusza,

250 ml kompot.

Podwieczorek – w skład muszą wchodzić:

- wyroby pieczone/ rogalce/ ciasto inne desery, gramatura ok 150/200 g na osobę – z zachowaniem różnorodności oraz
 - owoce sezonowe każdego dnia;
 - woda mineralna gazowana- 2 butelki 1,5 l/ dziennie i niegazowana-2 butelki 1,5l/dziennie.
 - artykuły suche tj. kawa mielona 150 g/ dziennie, kawa rozpuszczalna 150 g/ dziennie, herbata czarna i owocowa pakowana w torebki o pojemności nie mniejszej niż 2 g- łącznie 30 torebek/dziennie, mleko do kawy UHT 1,5% 1l, cytryna 30 plasterków dziennie, cukier biały 300 g dziennie, kubki styropianowe 30 szt/dziennie.
3. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - wyklucza się posiłki sporządzone na bazie Fast Food oraz z mięsem MOM,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym,
 - bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywnienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywnienia i Żywności.
4. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady i napoje w jednorazowych sterylnych i estetycznych pojemnikach. Po stronie Wykonawcy będzie również odbieranie resztek pozostałych po obiedzie.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

6. Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i artykułów suchych, dowozu, estetycznych pojemników jednorazowych oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
7. W cenie oferty wykonawca deklaruje pomoc w rozdawaniu posiłków uczestnikom na prośbę zamawiającego.
8. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
9. Zamawiający nie ma możliwości technicznych i lokalowych do rozdzielania potraw/ przelewania zup i kompotów, przechowywania resztek.
10. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
12. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.
13. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
14. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
15. Zamawiający oczekuje elastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w Dziennym Domu Pomocy dla Osób Starszych
16. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
17. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

CZĘŚĆ NR 2

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa w formie serwisów kawowych dla 15 osób** - w ramach projektu „Przez Aktywność do Zmiany” finansowanego ze środków EFS w ramach RPO WL na lata 2014-2020.

Termin wykonania i wielkość zamówienia:

XI 2019 -VIII 2020, XI 2020-VIII 2021, XI – VIII 2022.

Maksymalnie w 2019 roku – 7 spotkań, 2020 roku -38 spotkań, 2021 roku -37 spotkań, w 2022 roku – 34 spotkania.

Jeden raz w tygodniu w dniach i godzinach ustalonych przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą

Liczba uczestników: 15 osób na każdym spotkaniu

Godziny dostarczania i sprzątnięcia cateringu: dostarczyć 30 minut przed rozpoczęciem najpóźniej 15 minut przed rozpoczęciem zajęć dokładna godzina zostanie ustalona z wybranym wykonawcą.

Miejsce świadczenia usługi:

Sala na terenie Puław.

Wykonawca przed każdym spotkaniem zobowiązuje się że przygotuje usługę w formie serwisu kawowego tzn. będzie odpowiedzialny za zapewnienie dla 15 uczestników poczęstunku **na każde spotkanie** tj.

- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w 1.5 l butelkach – po 2 butelki,
- sok owocowy 2 litrowy 2 sztuki(różne rodzaje)
- kawy rozpuszczalnej i sypanej bez ograniczeń
- herbaty 2 rodzaje: czarna ekspresowa i owocowa ekspresowa- co najmniej po jednej torebce na osobę
- dodatki takie jak: mleko do kawy(50ml/os), cukier po 2 łyżeczki lub saszetki na osobę), cytryna w plastrach

- ciasto pieczone dwa rodzaje po 200g/os na każdym spotkaniu, różnicowany asortyment na każdym spotkaniu
 - paluszki słone, krakersy, koreczki lub inne słone przekąski
 - owoce sezonowe – 2 rodzaje na każde spotkanie
 - filiżanki porcelanowe, łyżeczki, serwetki gastronomiczne,
 - czajniki lub termosy z wrzątkiem
 - sprzątnięcie cateringu w godzinach ustalonych z zamawiającym.
1. Wykonawca będzie przestrzegać przepisy sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
 2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał usługę własnym transportem zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 3. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić poczęstunek na swój koszt z innych źródeł.
 4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
 5. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
 6. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

CZĘŚĆ NR 3

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach”** realizowanego z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”.

Termin wykonania i wielkość zamówienia: 1 dzień w grudniu 2019 roku

Liczba osób korzystających z usługi cateringowej: 50 osób dorosłych

Miejsce świadczenia usługi: sala konferencyjna Urzędu Miasta Puławy ul. Lubelska 5 ewentualnie inna sala na terenie Puław zapewniona przez Zamawiającego.

Usługa obejmuje:

1. Przygotowanie i obsługę gorącego poczęstunku, na który składa się:
 - zapewnienie 50 flaczarek o pojemności 03/04 l i łyżeczek,
 - jedno danie gorące typu forszmak mięsno warzywny 0,4l/os. w podgrzewaczach z łyżką wazową do wlewania potrawy, świeże, pokrojone pieczywo 50g/os.
2. Przygotowanie i obsługę przerwy kawowej, na którą składa się:
 - zapewnienie pełnej zastawy serwisowej, serwetki, filiżanki do herbaty i kawy ze spodeczkami i łyżeczkami, talerzyki i sztućce do ciasta;
 - kawa rozpuszczalna i mielona bez ograniczeń,
 - herbata ekspresowa 3 rodzaje (owocowa, zielona, czarna) bez ograniczeń,
 - gorąca woda w termosach do zaparzania herbaty lub czajniki do zagotowania wody,
 - mleko do kawy (50 ml/os),
 - cukier (2 łyżeczki lub 2 saszetki po 5 gram na osobę),
 - cytryna w plastrach,
 - ciasta 3 rodzaje ciasta pieczonego po 150g/os np. sernik, szarlotka, wz-tka, snikers,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w 0,5 l butelkach 1 butelka/os.
 - soki dwa rodzaje 200ml/os,
 - dwa rodzaje owoców po 150 g/os. np. winogrono, banan, mandarynki.
3. Uzupełnienie serwisu o brakujące naczynia i przygotowanie sali do następnej przerwy
4. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić sprzątnięcie i wywóz pozostałości po usłudze cateringowej w tym odbiór brudnych naczyń, sztućców i serwetek.
5. Wykonawca będzie przestrzegać przepisy sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
6. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał usługę własnym transportem zachowując wymogi

sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić poczęstunek na swój koszt z innych źródeł.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
9. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
10. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień

Ochrona Danych Osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) informuję, iż:

1. Administratorem danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą przy ul. Leśnej 17 w Puławach, 24-100 Puławy.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Puławach to: 24-100 Puławy, ul. Piłsudskiego 83, tel. 81 458 63 09, tel. kom. 609 193 008, e-mail: rodo@cuwpulawy.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przeprowadzeniem szacowania wartości zamówienia na wyżej wymieniony przedmiot zamówienia.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty uprawnione, którym dokumentacja postępowania może zostać udostępniona w oparciu o zasadę jawności postępowania lub na podstawie przepisów prawa;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz po jego zakończeniu zgodnie z instrukcją kancelaryjną ustaloną przez Archiwum Państwowe dla danej kategorii akt w Jednolitym Rzeczowym Wykazie Akt obowiązującym w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej;
6. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, ale jest konieczne do ustalenia w należyty sposób wartości zamówienia. W przypadku ich nie podania nie będzie możliwe uwzględnienie złożonej oferty przy ustalaniu wartości przedmiotowego zamówienia oraz ewentualne udzielenie Państwu zamówienia publicznego lub zawarcie umowy.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu i jego załączników ;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO. Prawo do ograniczenia przetwarzania ni ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego ;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

załącznik nr 1 - do oszacowania wartości zamówienia

Nazwa Wykonawcy:.....

Adres Wykonawcy:.....

tel./faks

e-mail:

NIP:

KRS (jeżeli dotyczy):

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej

ul. Leśna 17

24-100 Puławy

W odpowiedzi na zaproszenie do oszacowania wartości zamówienia, informuję iż cena n/w usługi kształtuje się następująco:

L. p.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Wartość szacunkowa netto
1.	Część 1 przygotowane i dowóz obiadu i podwieczorka dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych w ramach Projektu „Bezpieczna Przystań Vigor” finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.	w 2020 roku 7650 posiłków,	
		w 2021 roku 7650 posiłków,	
		w 2022 roku 3030 posiłków.	
2.	Część 2 usługa cateringowa dla 15 osób- raz w tygodniu dla uczestników Projektu „Przez Aktywność do Zmiany” finansowanego ze środków EFS w ramach RPO WL na lata 2014-2020	7 spotkań dla 15 osób w 2019 roku	
		38 spotkań dla 15 osób w 2020 roku	
		37 spotkań dla 15 osób w 2021 roku	
		34 spotkania dla 15 osób w 2022 roku	
3.	Część 3 usługa cateringowa na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach” realizowanego dzięki dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”. <u>Grudzień 2019 roku dla 50 osób</u>	1 usługa cateringowa dla 50 osób	

.....
Data

.....
Pieczętka Wykonawcy

.....
podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej