



# STAROSTWO POWIATOWE W SŁUBICACH

ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice, tel.: 95 759 20 10, fax.: 95 759 20 11,  
www.powiatlubicki.pl, e-mail: sekretariat@powiatlubicki.pl,  
PN-EN ISO 9001:2009

Słubice, dnia 16.02.2017 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**W związku z zamiarem udzielenia zamówienia publicznego na kompleksową organizację i przeprowadzenie warsztatów zdrowego żywienia w ramach realizowanego projektem pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa proszę o złożenie oferty cenowej.**

### I. Zamawiający

Powiat Słubicki, ul. Piłsudskiego 20, 69-100 Słubice  
tel. 95 759 20 10, fax 95 759 20 11, NIP 598-14-60-085

### II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksową organizację i przeprowadzenie tzw. „Szkoły Żywienia”, w ramach której odbędą się warsztaty zdrowego żywienia dla kół gospodyń wiejskich oraz grupowe warsztaty z dietetykiem w każdej Gminie Powiatu Słubickiego przy współpracy z kołami gospodyń wiejskich.

Działanie przeznaczone jest dla mieszkańców Powiatu Słubickiego, w ramach realizacji przez Powiat Słubicki projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim”.

#### **Przedmiot zamówienia obejmuje:**

Przeprowadzenie warsztatów w ramach Szkoły Żywienia:

- z dietetykiem w każdej Gminie Powiatu Słubickiego przy współpracy z kołami gospodyń wiejskich (Słubice, Górzycza, Ośno Lubuskie, Rzepin, Cybinka)
- dla kół gospodyń wiejskich w każdej gminie (Słubice, Górzycza, Ośno Lubuskie, Rzepin, Cybinka)

**Usługa zorganizowania i przeprowadzenia Szkoły Żywienia powinna obejmować:**

- 1) Zajęcia teoretyczne - warsztaty w każdej Gminie Powiatu Słubickiego przy współpracy z kołami gospodyń wiejskich. Tematyka powinna dotyczyć żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych (m.in. choroby układu krążenia) koncentrując się na mikroflorze bakteryjnej człowieka.**

**Tematyka zajęć (1h=60 min):**

- a) Podstawy zdrowego żywienia u osoby zdrowej - profilaktyka chorób układu krążenia – 1h
- b) Żywienie u osób chorych na nadciśnienie – 1 h
- c) Żywnie u osób chorych na hipercholesterolemię i triglicerylemię – 1 h
- d) Żywnie u osób chorych na miażdżycę – 1 h
- e) Żywnie u osób chorych na cukrzycę – 1 godz.
- f) Żywnie u osób z zaburzeniem mikroflory jelitowej – 1 h

W każdej gminie przeprowadzonych zostanie 6 warsztatów, każdy trwać będzie godzinę i będzie zgodny z przedstawioną wyżej tematyką. Łącznie przeprowadzonych zostanie 30 godzin warsztatów.

### **Wykonawca zapewnia:**

- sale w każdej gminie do przeprowadzenia wszystkich zajęć. Wszystkie warsztaty powinny być przeprowadzone w Sali na terenie danej gminy (w każdej gminie dla min. 20 osób), łącznie 30 godzin w ramach wynajmu sal.
- osobę prowadzącą, posiadającą odpowiednie wykształcenie kierunkowe oraz uprawnienia. Każdy warsztat przeprowadzony zostanie przez osobę spełniającą wymagania dietetyka zgodnie z przepisami prawa w tym zakresie.
- sprzęt i wyposażenie niezbędne do przeprowadzenia zajęć teoretycznych
- materiały szkoleniowe (komplet dla każdego uczestnika) odpowiednio obejmujące tematykę zajęć.

### **2) Zajęcia praktyczne – warsztaty zdrowego żywienia dla kół gospodyń wiejskich. Powinny być praktycznym uzupełnieniem części teoretycznej**

Warsztaty zdrowego żywienia powinny zostać połączone ze zdrowym gotowaniem i prowadzone przez dietetyka oraz kucharza. Celem warsztatów jest nauka przygotowywania posiłków z zastosowaniem zdrowych zamienników oraz obróbki termicznej korzystnej dla zdrowia.

### **Wykonawca zapewnia:**

- Sprzęt i wyposażenie niezbędne do przeprowadzenia warsztatów i wspólnego gotowania.
- Sale z pomieszczeniami z niezbędnym wyposażeniem kuchennym dla ok. 15-20 osób w każdej gminie powiatu, sala dostępna przez 6 godzin w każdej gminie
- Materiały szkoleniowe (przepisy dla uczestników) oraz produkty do przygotowywania zdrowych posiłków przygotowane na każdy warsztat oddzielnie
- Kadre - osoby prowadzące, posiadające odpowiednie wykształcenie kierunkowe oraz uprawnienia. Warsztat przeprowadzi dietetyk oraz kucharz (osoby spełniające wymagania dietetyka zgodnie z przepisami prawa w tym zakresie)
- Fartuchy kuchenne dla każdego uczestnika zajęć

W każdej gminie przeprowadzonych powinno być 6 godzin zajęć (2 spotkania po 3 godziny w każdej gminie). Łącznie 30 godzin zajęć.

### **Ponadto, odpowiednio do całego zakresu zamówienia, obowiązkiem Wykonawcy będzie także:**

- prowadzenie rekrutacji (na zajęcia teoretyczne i praktyczne) uczestników w każdej gminie Powiatu Słubickiego, z tym że zapisy uczestników będą dokonywane wg kolejności zgłoszeń,
- przygotowanie harmonogramu warsztatów, który będzie zawierał terminy, czas, miejsce, szczegółowy zakres tematyczny oraz imię i nazwisko prowadzącego warsztaty. Harmonogram musi zostać przedstawiony zamawiającemu do zaakceptowania na min. 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania,
- realizacja zajęć zgodnie z przedłożonym harmonogramem,
- prowadzenie list obecności, na których znajdzie się imię i nazwisko, oraz zgoda na przetwarzanie wizerunku wraz z własnoręcznym podpisem każdego uczestnika,
- zapewnienie uczestnikom warsztatów: kawy – 20 x 0,2l lub herbaty 20 x 0,2l na każdy warsztat, owoców ok. 100 gram/osoba na każdy warsztat, cukru i mleka do kawy na każdym warsztacie, wody mineralnej w ilości 0,3 l na osobę na każdym warsztacie.
- zapewnienie uczestnikom warsztatów naczyń jednorazowych do poczęstunku (filiżanki do kawy, łyżeczki, talerzyki)
- Wykonawca wykona dokumentację fotograficzną z realizacji zajęć w każdej gminie (łącznie min. 200 zdjęć) z realizacji przedmiotowego zadania, dodatkowo wykonawca pozyska od każdej osoby widocznej na zdjęciu zgodę na przetwarzanie wizerunku
- przedłożenie sprawozdania końcowego z realizacji założonego programu, wraz z dokumentacją fotograficzną oraz przedkładanie innych dokumentów lub wyjaśnień na życzenie Zamawiającego.

Wszystkie materiały informacyjne powinny zawierać informację dot. realizowanego projektu w ramach Programu Operacyjnego PL 13: Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu dofinansowanym z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014 oraz z budżetu państwa zgodnie z wymogami dotyczącymi informacji i promocji w projektach dofinansowanych ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego. Szczegółowe informacje na temat zasad informacji i promocji w projektach dofinansowanych ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego znajdują się na stronie: <https://www.eog.gov.pl/strony/dowiedz-sie-wiecej-o-funduszach/wez-udzial-w-promocji-funduszy/zasady-promocji/>

### O projekcie:

Od kwietnia 2015 r. Starostwo Powiatowe w Słubicach realizuje projekt pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubicki”. Projekt współfinansowany jest ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014 w ramach Programu Operacyjnego PL:13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu.

Celem projektu jest poprawa zdrowia publicznego i ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu oraz zmniejszenie zachorowalności na choroby związane ze stylem życia na obszarze powiatu słubickiego. Projekt skierowany jest do osób bezpośrednio zagrożonych zapadalnością na choroby układu krążenia oraz ogółu populacji Powiatu w zakresie promocji zdrowia i zdrowego stylu życia.

### III. Termin wykonania Zamówienia

Wymagany termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy **do 20 kwietnia 2017 r.**

### IV. Termin związania ofertą

Wykonawca zostanie związany ofertą przez 14 dni (bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania oferty). Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania z ofertą.

### VI. Opis przygotowania oferty

Wykonawca złoży ofertę na formularzu ofertowy stanowiącym załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone czytelnym podpisem osoby/osób sporządzających ofertę.

### VII. Kryteria wyboru oferty

**cena – 100%**

$$CENA (C) = \frac{\text{Cena oferty najniższej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100$$

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która po zsumowaniu punktów w zakresie obu kryteriów, otrzyma najwyższą liczbę punktów.

### VIII. Miejsce i termin składania ofert

Termin składania ofert upływa **22 lutego 2017 r., do godz. 12.00.**

Ofertę należy złożyć na formularzu oferty (wg dołączonego wzoru - zał. Nr 1) w wyznaczonym terminie - mailem lub faxem (mail: p.kowalczyk@powiat.slubicki.pl, fax: 95 759 20 11), bądź pisemnie za pośrednictwem poczty lub osobiście w siedzibie Starostwa Powiatowego przy ul. Piłsudskiego 20 w Słubicach (na parterze w Biurze Obsługi Interesanta).

### IX. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego. Powiadomieni zostaną również oferenci, którzy złożyli oferty w danym postępowaniu o udzielenie zamówienia (za pośrednictwem poczty, drogą elektroniczną lub telefonicznie).

## **X. Pozostałe informacje:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub odwołania niniejszego ogłoszenia,
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Załączniki:

1. Zał. Nr 1 - Formularz oferty
2. Zał. Nr 2 – Istotne postanowienia umowne

Nazwa i adres oferenta:

.....

NIP .....

REGON .....

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na kompleksową organizację i przeprowadzenie warsztatów zdrowego żywienia w ramach realizowanego projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie ślubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa, składamy następującą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia miesięcznie za cenę:

**netto:** ..... zł (słownie: .....)

**brutto:** ..... zł (słownie: .....)

w tym podatek VAT w wysokości ..... %.

2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 14 dni.

.....  
(podpis i pieczęć wykonawcy  
lub jego upoważnionego przedstawiciela)

.....  
(miejsce i data)

## Istotne postanowienia umowne

- 1) Przedmiotem umowy będzie kompleksowa organizację i przeprowadzenie tzw. „Szkoły Żywienia”, w ramach której odbędą się warsztaty zdrowego żywienia dla kół gospodyń wiejskich oraz grupowe warsztaty z dietetykiem w każdej Gminie Powiatu Słubickiego przy współpracy z kołami gospodyń wiejskich w ramach realizacji projektu pn.: „Profilaktyka chorób układu krążenia i promocja zdrowego stylu życia w powiecie słubickim” finansowanego w ramach Programu PL13 Ograniczenie społecznych nierówności w zdrowiu ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego oraz budżetu państwa.
- 2) Realizacja zadania nastąpi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik do umowy.
- 3) Realizacja umowy: od dnia podpisania umowy do 20 kwietnia 2017 r..  
Wykonawca po podpisaniu umowy, w ciągu 7 dni przedłoży wstępny harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia, do akceptacji zamawiającego. Harmonogram musi zostać przedstawiony zamawiającemu do zaakceptowania na min. 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania.
- 4) Strony zastrzegają sobie prawo jednostronnego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadku naruszenia istotnych postanowień umowy przez drugą stronę.
- 5) Zamawiający ma prawo do:
  - a. dokonania wizyty monitorującej w ramach przebiegu i sposobu prowadzenia zadania w każdym czasie i w każdym zakresie związanym z realizacją postanowień umowy,
  - b. wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym przedmiotem umowy,
  - c. odstąpienia od umowy i żądania zwrotu przekazanych środków w przypadku nie wywiązania się Zleceniobiorcy z warunków umowy i nie przedstawienia zadowalających wyjaśnień.
- 6) Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy jednorazowo wynagrodzenie w wysokości zgodnej z ofertą na podstawie faktury wystawionych przez Wykonawcę na rachunek bankowy wskazany w fakturze, w terminie 21 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
- 7) Wykonawca wystawi fakturę na podstawie sporządzonych przez strony niniejszej umowy protokołów stwierdzających prawidłowe, bez żadnych zastrzeżeń, zrealizowanie zadań określonych w umowie.
- 8) W przypadku nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 1 000 zł (słownie: tysiąc złotych), za każdy dzień zwłoki.
- 9) W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych).
- 10) Wykonawca przenosi nieodpłatnie na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do wszystkich utworów w rozumieniu ustawy z dnia 04. 02. 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity - Dz. U. z 2006 r., Nr 90, poz. 631 z późn. Zm.), wytworzonych w okresie obowiązywania niniejszej umowy w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy, bez ograniczenia czasowego i terytorialnego, na następujących polach eksploatacji:
  - a. utrwalanie i zwielokrotnianie dowolnymi technikami, w tym drukarskimi, poligraficznymi, reprograficznymi, informatycznymi, cyfrowymi, w tym kserokopie, slajdy, reprodukcje komputerowe, odręcznie i odmianami tych technik,
  - b. utrwalanie i zwielokrotnianie w celu przechowywania,
  - c. wykorzystywanie wielokrotne utworu do realizacji celów, zadań i inwestycji Zleceniodawcy,

- d. wprowadzanie do pamięci komputera oraz systemów, którymi dysponuje Zleceniodawca,
- e. wprowadzanie do sieci komputerowych, w tym do Internetu,
- f. wykorzystanie w zakresie koniecznym dla prawidłowej eksploatacji utworu na potrzeby Zleceniodawcy w dowolnym miejscu i czasie w dowolnej liczbie,
- g. użyczenie, najem, dzierżawa,
- h. rozpowszechnianie w inny sposób w tym: wprowadzanie do obrotu, ekspozycja, publikowanie części lub całości, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie utworu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym,
- i. przetwarzanie, wprowadzanie zmian, poprawek i modyfikacji oraz tworzenie nowych funkcjonalności utworu.

