

OSRODEK POMOCY SPOLECZNEJ
Miasta i Gminy w Jędrzejowie
ul. 11 Listopada 113 B
28-300 JĘDRZEJÓW
Regon 000975595; NIP 656-125-83-83

.....
.....
.....

Rozeznanie rynku

1. Zamawiający:

OSRODEK POMOCY SPOLECZNEJ MIASTA I GMINY W JĘDRZEJOWIE

UL. 11 LISTOPADA 113 B, 28-300 JĘDRZEJÓW

TEL. (41) 386 18 28

e-mail:ops@opsjdrzejow.pl

NIP 656 125 83 83

REGON 0075595

zaprasza do złożenia ofert na: „Usługę przygotowania z własnych produktów i dowozu gorących posiłków w postaci dwudaniowego obiadu, przygotowania i dowozu poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” w okresie od stycznia 2023r. do grudnia 2023r.”

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dowozie gorących posiłków w postaci dwudaniowego obiadu, przygotowania i dowozu poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” przy ulicy 11 Listopada 81 w Jędrzejowie w 2023r.

Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę gotowych do podania posiłków składających się z I dania oraz II dania. Posiłki dostarczane będą pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w okresie od **02.01.2023r. do 31.12.2023r.** Usługa obejmować będzie także przygotowanie i dowóz poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne w 2023r.

1) Posiłki obiadowe:

Planowana dostawa posiłków obiadowych w I - IV kwartale 2023r. (tj. I-XII 2023r.) średnio dla 36 osób wynosi posiłków.

I – 21dni x 36 osoby = 756 posiłków

II- 20 dni x 36 osoby= 720 posiłków

III- 23 dni x 36 osób = 828 posiłków

IV – 19 dni x 36 osób = 658 posiłków

V- 21 dni x 36 osób = 756 posiłków

VI – 21 dni x 36 osób = 756 posiłków

VIII- 22 dni x 36 osób = 770 posiłków

IX- 21 dni x 36 osób = 756 posiłków

X- 22 dni x 36 osób =792 posiłki

XI- 21 dni x 36 osób = 756 posiłków

XII- 19 dni x 36 osób = 684 posiłki

Planowana łączna liczba posiłków w 2022 r. wynosi 8232 posiłków.

Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów zgłaszać będzie Wykonawcy upoważniony pracownik Zamawiającego.

2) Dostawa obiadów odbywać się będzie na dany dzień do siedziby Dziennego Domu „Senior +” od poniedziałku do piątku w godzinach 12⁴⁵-13⁰⁰.

Porcjowane posiłki będą dostarczane w naczyniach jednorazowych posiadających atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością (pojemnik na zupę- 570 ml z wieczkiem, drugie danie- menu box dwudzielny lub pojedynczy, kompot- kubek z wieczkiem, sztućce, serwetka). Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.

3) Dostawa obiadów w formie cateringu odbywać się będzie w termopakach/ termo torbach/termoportach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Dostarczanie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

4) Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.

5) W skład obiadu wchodzić będą codziennie: dwudaniowy posiłek oraz kompot/ sok z naturalnych owoców/składników lub herbata (200ml).

6) Posiłek obiadowy stanowić będzie:

a) zupa- gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal oraz pieczywo do zupy.

b) drugie danie- gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 760 kcal w tym:

- ziemniaki/kasza/ryż/makaron + porcja mięsa lub ryby + surówki/warzywa gotowane z uwzględnieniem warzyw sezonowych
- potrawy mączne (np. naleśniki, pierogi, kopytka z sosem i surówką itp.)

7) Ogólne wymagania co do zawartości jadłospisów:

a) posiłek obiadowy musi zawierać mięso 5 razy w dekadzie np. schab, karczek, łopatka, udko z kureczaka, pierś z kureczaka lub indyka

b) obiad musi zawierać rybę (filet w kawałku, bez ości) 1-2 razy w dekadzie

c) dania bezmięsne typu naleśniki, gołąbki, pierogi powinny znaleźć się w jadłospisie minimum 3 razy w dekadzie.

8) Zamawiający przewiduje również dostawę posiłków:

a) na imprezy okolicznościowe (np. Wielkanoc, Andrzejkki, Ostatki, Boże Narodzenie) organizowane dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” dla około 50 osób. W skład posiłków wchodzić będą:

- gorące danie (gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 760 kcal) np.

ziemniaki/ ryż/ makaron + porcja mięsa lub ryby + surówki/ warzywa gotowane

- deser (3 rodzaje ciast, porcja min. 100 gram) np. sernik, szarlotka, ciasto z kremem w przeliczeniu po 1,5 porcji na osobę,

- zimne przekąski (min.3 rodzaje, porcja 30- 50 gram) np. mini kanapki – 3 rodzaje, tortilla wegetariańska, tartinki- 3 rodzaje, paszteciki, wrapsy, sałatki – 2 rodzaje, podawane po 2 porcje każdego rodzaju przekąski na osobę

- woda mineralna niegazowana (0,5 l na osobę), soki (3 rodzaje, łącznie co najmniej 300 ml na osobę)

-owoce w tym sezonowe (min. 150 g na osobę).

Szczegółowe menu na imprezy będzie ustalane z Wykonawcą każdorazowo przed planowaną imprezą okolicznościową.

b) na wycieczki turystyczne – przygotowanie i dostawę suchego prowiantu dla około 50 osób. Suchy prowiant będą stanowiły: kanapka 100g (bułka kajzerka, masło, szynka, żółty ser, sałata i/lub drożdżówka- 100 g, woda mineralna - 0,5 l).

Dokładne ilości oraz rodzaj w/w prowiantu będą ustalane kilka dni przed każdą wycieczką.

9) Wskazane są posiłki lekkostrawne: gotowane, duszone, pieczone w folii, odpowiednie dla osób w starszym wieku. Niewskazane są dania przyrządzane na głębokim tłuszczu, z dużą ilością panierki, ostro przyprawione, mocno solone itp.

10) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania posiłków z półproduktów. Posiłki winny być urozmaicone, powinny posiadać estetyczny wygląd, o odpowiedniej temperaturze (zupa min. 75°C, drugie danie min. 63°C, surówki min. 4°C) świeże, aromatyczne. Wykonawca będzie uwzględniał świeże, sezonowe produkty.

11) Posiłki winny być przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnym z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

12) Posiłki planowane będą, przygotowywane i dostarczane zgodnie z jadłospisem. Dwutygodniowy jadłospis (tj. od poniedziałku do piątku) Wykonawca zobowiązuje się przedstawić z 7 dniowym wyprzedzeniem, który będzie zaakceptowany przez Zamawiającego 4 dni przed dostawą posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia wykazu alergenów w produktach wykorzystanych do wykonania posiłku na dany dzień.

13) Liczba posiłków na kolejny dzień będzie podawana przez wskazanego pracownika Zamawiającego telefonicznie do godziny 13.00 dnia poprzedniego. Liczba posiłków obiadowych na dany dzień może być różna.

14) Zamawiający zastrzega sobie prawo nie zamówienia na wybrane dni posiłków. Informacja o nie zamawianiu posiłków na wybrane dni zostanie przekazana Wykonawcy co najmniej 3 dni kalendarzowe wcześniej. Sytuacje takie będą miały charakter okazjonalny. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie od Zamawiającego z tytułu nie zamawiania posiłków na dany dzień oraz zmian liczby zamawianych posiłków.

15) Wykonawca zapewnia, że posiada zaplecze techniczne dla wykonania przedmiotowych usług.

16) Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z aktualnych zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz

wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe używane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

17) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

18) Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.

19) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.

20) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją oraz dowozem zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

21) Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.

22) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego.

23) Termin realizacji zamówienia **02.01.2023r. do 31.12.2023r.**

24) Z powodu bieżącej sytuacji epidemiologicznej zamawiający zastrzega możliwość zmiany sposobu realizacji zamówienia polegającej na dowozie porcjowanych posiłków w naczyniach jednorazowych do miejsc zamieszkania uczestników Dziennego Domu „Senior+”. Szczegółowy zakres i warunki realizacji niniejszej usługi zostaną określone odrębnie.

25) Miejsce i termin złożenia oferty: **Ośrodek Pomocy Społecznej Miasta i Gminy w Jędrzejowie - adres: 28 -300 Jędrzejów, ul.11 Listopada 113 b, pok.1 Informacja, osobiście, listownie lub drogą elektroniczną na adres email: ops@opsjedrzejow.pl do dnia 15.12.2022r.**

26) Rozstrzygnięcie ofert: **Ośrodek Pomocy Społecznej Miasta i Gminy w Jędrzejowie - adres: 28 -300 Jędrzejów, ul.11 Listopada 113 b, pok.21 dnia 16.12.2022r.**

27) Warunki płatności: Podstawą rozliczenia będzie złożenie przez Wykonawcę faktury z załączoną ilością osób korzystających z posiłków w danym miesiącu. Zapłata za wykonanie usługi będzie regulowana miesięcznie po wykonaniu usługi w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury.

28) Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Agnieszka Derszniak, Renata Pacholec.

29) Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego rozeznania.

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
mgr Jolanta Pązera
(podpis osoby upoważnionej)

.....
 (pieczęć, nazwa i dokładny adres wykonawcy)

FORMULARZ OFERTY

Nazwa firmy (Wykonawcy)

Adres Wykonawcy
 (miejscowość z kodem, nazwa ulicy z numerem lokalu, województwo)

NIP REGON

Telefon Fax

1. Nawiązując do rozeznania rynku z dniana :

„Usługę przygotowania z własnych produktów i dowozu gorących posiłków w postaci dwudaniowego obiadu, przygotowania i dowozu poczęstunków na imprezy okolicznościowe oraz suchego prowiantu na wycieczki turystyczne dla uczestników Dziennego Domu „Senior +” w okresie od stycznia 2023r. grudnia 2023r.”

2. Oferuję dzienną stawkę za posiłek obiadowy dla jednej osoby:

Cenę netto zł (słownie złotych).....)

Podatek VAT zł (słownie złotych
)

Cenę brutto.....zł (słownie złotych.....)

3. Oferuję stawkę za poczęstunek na imprezy okolicznościowe dla jednej osoby:

Cenę netto zł (słownie złotych).....)

Podatek VAT zł (słownie złotych
)

Cenę brutto.....zł (słownie złotych.....)

4. Oferuję stawkę za suchy prowiant na wycieczki turystyczne dla jednej osoby:

Cenę netto zł (słownie złotych).....)

Podatek VAT zł (słownie złotych
)

Cenę brutto.....zł (słownie złotych.....)

.....
 (miejscowość, dnia)

.....
 podpis(y) i pieczęćka upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy