



Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Puławach

ul. Leśna 17, 24-100 Puławy

tel. 81 458 62 01; fax 81 458 62 09;

www.mops.pulawy.pl; sekretariat@mops.pulawy.pl; ePUAP: mops_pulawy

Nr konta PKO BP SA 95 1020 3147 0000 8302 0160 0733

Puławy, dnia 04.11.2024r.

NWS.260.39.2024.1. MB

Szacowanie wartości zamówienia

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Puławach, zwraca się z prośbą o oszacowanie wartości zamówienia na usługę cateringową w formie przygotowania i dostarczania obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych, funkcjonującego w strukturach organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Puławach na 2025 rok.

Prosimy o zapoznanie się z opisem przedmiotu zamówienia, wypełnienie przygotowanego przez nas w tym celu formularza i przesłanie drogą mailową na adres sekretariat@mops.pulawy.pl w terminie do dnia 08.11.2024r.

Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

Ma ono na celu wyłącznie oszacowanie wartości zamówienia w związku z planowanym zamówieniem publicznym. Przedstawione przez Państwa koszty są konieczne do prawidłowego oszacowania kwot, których wygospodarowanie będzie niezbędne do realizacji założonych działań.

DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Puławach
.....
Bogdan Wagner
Dyrektor
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej

	sprawę prowadzi:	Główny specjalista – Magdalena Byszewska pok. 16	<i>Byszewska</i>
	tel.:	81 458 69 79	
	e-mail:	mbyszewska@mops.pulawy.pl	
	Dział Organizacyjny Kierownik – Piotr Spizewski, pok. 14 tel.: 81 458 62 07; e-mail: piotr.spizewski@mops.pulawy.pl		<i>P. Spizewski</i>

Szacowanie wartości zamówienia

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy

.....

NIP: Tel:

fax: e-mail:

W odpowiedzi na prośbę o szacowanie wartości zamówienia na usługę cateringową przesyłam/my aktualną wycenę:

Nazwa usługi	Cena oferty netto	Stawka vat w %
Przygotowanie i dostarczanie obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych	Wartość <u>netto</u> za 5500 posiłków (tj. obiad dwudaniowy, podwieczorek i <u>artykuły suche</u>) netto PLN w tym koszt jednego obiadu dwudaniowego Netto PLN	

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@cuwpuławy.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku 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 nie 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.

....., dnia 2024r.

.....
imię, nazwisko i podpis Wykonawcy/Wykonawców
(nazwa i adres firmy , pieczęć firmowa
Wykonawcy/Wykonawców)

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w formie: przygotowania i dostarczania obiadów, podwieczorków i artykułów suchych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych, funkcjonującego w strukturach organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Puławach na rok 2025

Przedmiotowa usługa polega na przygotowaniu i dostarczeniu w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu, na który składa się gorący posiłek dwudaniowy, podwieczorek, woda mineralna gazowana i niegazowana oraz artykuły suche (wymienione w dalszej części opisu).

Termin wykonania i wielkość zamówienia w 2025 roku.

Średnio 22 posiłków w każdy dzień roboczy od 2 stycznia 2025 r do 31 grudnia 2025r. (250 dni roboczych) – czyli w sumie 5500 posiłków (składających się z obiadów dwudaniowych, podwieczorków i artykułów suchych) z możliwością zamiany jakiegoś dnia roboczego na sobotę po wcześniejszym ustaleniu. Z uwagi na charakter prowadzonego wsparcia, tj. osoby starsze, niepełnosprawne, schorowane ilość obiadów jest codziennie weryfikowana przez pracowników Dziennego Domu Pomocy dla Osób Starszych. Zamawiający w każdym dniu informuje o rzeczywistej ilości obiadów i podwieczorków na dany dzień.

Miejsce wykonania usługi:

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

Zasady świadczenia usługi:

- Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:
- przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Puław.
- dostarczać posiłki nie wcześniej niż 15 minut przed planowaną porą obiadową czyli godziną 13:00
- przygotowywać i przedkładać jadłospis na 5 dni roboczych - do akceptacji Zamawiającemu z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Konieczna jest różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywnościowych.
- 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 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywnienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
- przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).
- 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.

– Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

I danie: porcja zupy (nie częściej, niż co 10 dni ten sam rodzaj) oraz pieczywo białe i razowe jako dodatek. Pojemność zupy - 300 ml, pieczywo (bułki lub chleb biały, chleb razowy) – około 50 g, , 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). Jeden raz w tygodniu: posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp.

Jeden raz w tygodniu: posiłek bezmięsny – mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, ryż z owocami, racuchy). Jeden raz w tygodniu: posiłek – ryba + kasza lub ziemniaki. Waga dania około 560 g, np. 200 g (kasza, ryż, makaron zamiennie), 150 g mięso lub ryba, 200 g surówka lub jarzyny gotowane, 300 g naleśniki lub pierogi, temperatura podania w granicach 65 stopni Celsjusza.

Podwieczorek – w skład muszą wchodzić:

- 1) wyroby pieczone/ rogalce/ ciasto inne desery, gramatura ok 150/200 g na osobę każdego dnia – z zachowaniem różnorodności oraz
- 2) owoce sezonowe każdego dnia dla każdego uczestnika po 1 sztuce lub po 200g/os (typu winogrono, śliwka, arbuz itp.);
- 3) Artykuły spożywcze dostarczane raz w miesiącu wymienione niżej
 - woda mineralna niegazowana- 90 butelek 1,5 L oraz 20 butelek 0,5 L
 - Syrop malinowy do rozcieńczania- 15 butelek po 680ml(zamiast kompotu)

Artykuły suche tj.

- kawa mielona 3 kg,
- kawa rozpuszczalna 1 kg ,
- herbata czarna 100 torebek o pojemności nie mniejszej niż 2 g,
- herbata owocowa 100 torebek o pojemności nie mniejszej niż 2 g,
- mleko do kawy UHT od 1,5%do 3,2%- 30 L,
- cytryna 30 sztuk,
- pomarańcze 20 sztuk,
- cukier biały 6 kg,
- kubki styropianowe/ papierowe 500 szt.,
- łyżki plastikowe 250 szt.,
- widelce plastikowe 250 szt.,
- noże plastikowe 200 szt.,
- serwetki 600szt.
- ciastka kruche pakowane 3 kg
- talerzyki jednorazowe o średnicy 15 cm 200szt.
- galaretka owocowa w proszku x 20 szt.
- okazjonalnie po zgłoszeniu przez Zamawiającego wyrób pieczony/ rogalce/ciasto.

UWAGA: W CENĘ JEDNEGO POSIŁKU NALEŻY WLICZYĆ WSZYSTKIE WYŻEJ WYMIENIONE POZYCJE tj. : I danie + II danie+ podwieczorek składający się z: wyrobów pieczonych, owoców sezonowych a także artykułów spożywczych (dostarczanych raz w miesiącu do 15 dnia miesiąca).

– 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 kaloryczne, zawiesiste, pożywne, przygotowane na wywarze warzywno – mięsny,
 - bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.
-
- 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.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
 - Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i artykułów suchych, dowozu, estetycznych pojemników jednorazowych oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
 - W cenie oferty wykonawca deklaruje pomoc w rozdawaniu posiłków uczestnikom na prośbę zamawiającego.
 - W cenie oferty wykonawca deklaruje w razie absencji uczestnika dowieszenie posiłku do miejsca zamieszkania.
 - W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 - Zamawiający nie ma możliwości technicznych i lokalowych do rozdzielania potraw/ przelewania zup i kompotów, przechowywania resztek.
 - W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
 - Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
 - 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.
 - Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.

- Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- Zamawiający oczekuje elastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w Dziennym Domu Pomocy dla Osób Starszych
- Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
- Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień