Radomsko, dnia 28.06.2024

# Zapytanie ofertowe

Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne w Radomsku zaprasza do złożenia oferty na: „świadczenie usługi w formie przyrządzania posiłków dwudaniowych z dostawa do zamawiającego.

# Zamawiający

Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne w Radomsku ul. Zachodnia 27 reprezentowane przez Kierownika Beatę Kotlicką.

# Przedmiot zamówienia

Świadczenie usługi w formie przyrządzania obiadów dwudaniowych i dostawą do zamawiającego – stawka za jeden dwudaniowy posiłek, w ilości średnio 19 dwudaniowych posiłków dziennie w okresie lipiec – grudzień 2024 r.

# Szczegóły zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć własnym transportem gorące posiłki w odpowiednich zbiorczych gastronomicznych naczyniach transportowych (termosach) każdego dnia tygodnia od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 13-00 do 14-00 włącznie z dniami świątecznymi.
2. Zamawiający zobowiązuje się poinformować wykonawcę o ilości posiłków z tygodniowym wyprzedzeniem,
3. W przypadkach losowych, zamawiający zastrzega sobie prawo do poinformowania wykonawcy do godz. 9-00 w dniu dostawy o zmniejszeniu lub zwiększeniu ilości zamówionych posiłków,
4. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania posiłków o odpowiedniej gramaturze, zgodnie z załączonym przykładowym jadłospisem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania odpowiedniej gramatury potraw, dającej możliwość przeprowadzania badania przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamawiającemu etykiety produktów wraz z wyróżnieniem produktów alergennych oraz kaloryczności zestawów.
7. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania odpadków po posiłkach jeśli zajdzie taka potrzeba.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do częściowej zmiany przykładowego jadłospisu
w szczególnych sytuacjach związanych np. z aktualną temperaturą powietrza (w sytuacjach wysokich temperatur powietrza preferowane są zupy mniej kaloryczne i lekkostrawne
9. Rozliczenie następuje na podstawie comiesięcznej faktury lub rachunku;
10. Zapłata za fakturę następuje w terminie 14 dni, od daty jej dostarczenia do COM w Radomsku.

# Przykładowy 12 dniowy jadłospis

1. Dzień 1
	1. Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem
	2. Udko opiekane, ziemniaki surówka z selera z rodzynkami
	3. Herbata
2. Dzień 2
	1. Zupa ogórkowa z ziemniakami, chleb
	2. gulasz z kaszą gryczaną, surówka z buraków
	3. Kompot
3. Dzień 3
4. Kapuśniak z białej kapusty, chleb
5. Klopsy indycze w sosie pomidorowo-bazyliowym, surówka z kapusty pekińskiej
6. Kompot
7. Dzień 4
8. Rosół z lanymi kluskami
9. Kotlet schabowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem
10. Kompot
11. Dzień 5
12. Krupnik z kaszy z ziemniakami, chleb
13. Kopytka z okrasą, kapusta zasmażana
14. Kisiel do picia
15. Dzień 6
16. zupa pieczarkowa z makaronem
17. filet z kurczaka, ziemniaki, surówka z marchwi i jabłka
18. Kompot
19. Dzień 7
20. Zupa grochowa z ziemniakami, chleb
21. Pyzy z mięsem i okrasą, czerwona kapusta zasmażana (duszona)
22. Kompot
23. Dzień 8
24. Zalewajka, chleb
25. Placki ziemniaczane
26. Herbata
27. Dzień 9
28. Zupa koperkowa z ziemniakami, chleb
29. Gołąbki z mięsem
30. Kompot
31. Dzień 10
32. Barszcz czerwony z ziemniakami i okrasą
33. naleśniki z serem, dżemem
34. Kisiel do picia
35. Dzień 11
36. Zupa fasolowa, chleb
37. Kotlet rybny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty
38. Herbata owocowa
39. Dzień 12
40. Zupa kalafiorowa z ziemniakami, chleb
41. Ryż z musem jabłkowym lub owocowym i śmietaną
42. Kompot

# Receptury dań obiadowych

1. **Dzień 1**
2. Zupa pomidorowa z makaronem
	* + bulion drobiowy
		+ pomidory świeże lub z puszki – 150g
		+ marchew – 70g
		+ pietruszka – 40g
		+ cebula – 20g
		+ por – 20g
		+ seler – 20g
		+ śmietana – 25g
		+ mąka pszenna – 5g
		+ ugotowany makaron
3. Udko opiekane
	* + udko z kurczaka – 1 szt.
		+ Olej
		+ Przyprawy do pieczenia
4. Surówka z selera z rodzynkami
* seler korzeń – 120g
* rodzynki – 10g
* śmietana – 20g
1. **Dzień 2**
2. Zupa ogórkowa
	* + bulion kostny
		+ ogórek kwaszony – 90g
		+ ziemniaki – 120g
		+ marchew – 40g
		+ pietruszka – 20g
		+ cebula – 15g
		+ seler – 10g
		+ por – 10g
		+ śmietana – 25g
3. Gulasz z kasza gryczaną
* szynka wieprzowa – 120g
* papryka – 40g
* marchew – 30g
* cebula – 20g
* kasza gryczana – 100g
* bulion warzywny – 150g
* olej – 15g
* przyprawy: ostra papryka, sól, pieprz, sos sojowy, zielona pietruszka
1. Surówka z buraków
	* buraki – 120g
	* sól, pieprz sok z cytryny, cukier.
2. **Dzień 3**
3. Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami
* bulion drobiowy
* kapusta biała – 100g
* ziemniak – 100g
* marchew – 60g
* pietruszka korzeń – 40g
* cebula – 20g
* por – 15g
* seler korzeń – 15g
* koncentrat pomid. – 7g
* boczek wędzony – 20g
* przyprawy: sól, pieprz, koperek
1. Klopsiki indycze w sosie
* mięso indycze – 120g
* jajo – 1/3 szt.
* Bułka – 20g
* Cebula – 30g
* Mąka pszenne – 5g
* Pomidory lub koncentrat – 60g
* Przyprawy: liść laurowy, sól, pieprz, ziele angielskie, bazylia
1. **Dzień 4**
2. Rosół z lanymi kluskami
* mięso wołowe – 150g
* mięso drobiowe – 150g
* marchew – 40g
* pietruszka – 30g
* seler korzeń – 15g
* seler naciowy – 15g
* liść włoskiej kapusty – 10g
* przyprawy: ziele angielskie, sól, pieprz ziarnisty, ząbek czosnku, pietruszka zielona, sos sojowy
1. Kotlet schabowy
* schab b/k – 120g
* mąka – 15g
* bułka tarta – 15g
* jajo – 1/3 szt.
* Olej – 20g
1. Marchewka z groszkiem
* marchew – 100g
* groszek – 50g
* masło – 10g
* mąka – 5g
* przyprawy: sól, pieprz
1. **Dzień 5**
2. Krupnik z kaszy
* bulion mięsny
* kasza jęczmienna – 50g
* ziemniaki – 100g
* marchew – 60g
* pietruszka – 40g
* cebula – 15g
* seler – 15g
* przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, sól sodowo-potasowa, liść kapusty, pieprz, natka pietruszki.
1. Kopytka z okrasa
* ziemniaki – 240g
* mąka – 60g
* jajo – ½ szt.
* Boczek – 20g
* Cebula – 15g
* Sól
1. Kapusta zasmażana
* kapusta biała – 200g
* cebula – 30g
* koperek – 20g
* mąka – 5g
* boczek
* przyprawy
1. **Dzień 6**
2. Zupa pieczarkowa z makaronem
* bulion drobiowy
* pieczarka – 150g
* marchew – 70g
* cebula – 20g
* olej – 10g
* śmietana – 50g
* makaron ugotowany – 150g
* przyprawy: sok z cytryny, koperek, pietruszka, sól, pieprz.
1. Filet z kurczaka
* filet z kurczaka – 100g
* mąka – 15g
* jajo – 1/3 szt.
* Bułka tarta – 15g
* Sól, pieprz, olej
1. Surówka z marchwi i jabłka
* marchew – 120g
* jabłko – 30g
* śmietana – 10g
1. **Dzień 7**
2. zupa grochowa z ziemniakami
* bulion kostno- warzywny
* groch – 70g
* ziemniaki – 100g
* marchew – 60g
* pietruszka – 30g
* cebula – 15g
* seler – 15g
* boczek wędzony – 20g
* kiełbasa – 20g
* mąka – 15g
* przyprawy: sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, sos sojowy, majeranek.
1. pyzy z mięsem
* ziemniaki – 200g
* mąka pszenna – 50g
* jajo – ½ szt.
* Gotowany farsz mięsny – 120g
* Słonina – 20g
* Cebula – 15g
* Sól
1. czerwona kapusta na gorąco
* kapusta czerwona – 150g
* tłuszcz – 10g
* mąka – 10g
* sól, sok z cytryny, cukier
1. **Dzień 8**
2. Zalewajka
* bulion kostno-warzywny
* ziemniaki – 100g
* kiełbasa – 20g
* boczek – 20g
* cebula – 15g
* śmietana – 20g
* grzyb suszony – 5g
* przyprawy: czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, majeranek
1. Placki ziemniaczane
* ziemniaki – 300g
* cebula – 30g
* jajko – 30g
* olej – 50g
* mąka pszenna – 20g.
* Przyprawy: sól, pieprz
1. **Dzień 9**
2. Zupa koperkowa z ziemniakami
* bulion mięsny
* marchew – 80g
* ziemniaki – 100g
* pietruszka – 40g
* cebula – 20g
* por – 20g
* seler korzeń – 20g
* śmietana – 25g
* koperek – 1/2 pęczka
* Przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz
1. Gołąbki
* kapusta biała – 200tg
* mięso wieprzowe – 120g
* ryż – 30g
* olej rzepakowy – 5g
* cebula – 30g
* pomidory z puszki – 20g
* mąka – 5g
* przyprawy: sól, pieprz, sos sojowy, ziele angielskie
1. **Dzień 10**
2. Barszcz czerwony z ziemniakami
* bulion
* buraki – 150g
* marchew – 40g
* pietruszka – 30g
* por – 15g
* cebula – 20g
* śmietana – 30g
* przyprawy: sól, pieprz, sok z cytryny, natka pietruszki
* ziemniaki z okrasa - 150g
1. Naleśniki z serem i dżemem
* mąka – 80g
* jajo – 1szt.
* Mleko – 240g
* Ser biały – 120g
* Cukier, wanilia – do smaku
* Jogurt naturalny – 50g
* Dźem – 100g
1. **Dzień 11**
2. Zupa fasolowa z ziemniakami
* bulion kostno-warzywny
* fasolka perłowa – 80g
* ziemniaki – 100g
* marchew – 60g
* pietruszka – 40g
* cebula – 15g
* seler – 15g
* mąka – 15g
* słonina – 20g
* przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy
1. Kotlet rybny
* filet rybny ( nie panga!) – 120g
* cebula - 30g
* mąka pszenna – 20g
* jajo – ½ szt.
* Olej – 10g
1. Surówka z kapusty kwaszonej
* kwaszona kapusta – 100g
* marchewka – 50g
* cebula – 10g
* olej, pieprz, cukier
1. **Dzień 12**
2. Zupa kalafiorowa
* bulion kostno-warzywny
* kalafior – 120g
* ziemniaki – 100g
* marchew – 25g
* pietruszka – 20g
* seler naciowy – 15g
* por – 15g
* śmietana – 15g
* przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki
1. Ryz z musem jabłkowym
* ryż – 100g
* mus jabłkowy – 70g
* śmietana

# Gramatura dań obiadowych

|  |  |
| --- | --- |
| Zupa | **450 ml** |
| Dodatki do zup: makaron, ryż  | **150g** |
| Kasza jęczmienna/gryczana   | **300g**  |
| Ryż  | **300g** |
| Frytki | **100g** |
| Ziemniaki/kluski śląskie  | **300g** |
| Kopytka/kluski leniwe  | **300g**  |
| Gulasz mięsny  | **200g** |
| Sztuka mięsa | **120g** |
| Ryba  | **120g** |
| Udko  | **200g** |
| Kotlet mielony/klops/pulpet  | **120g**  |
| Kotlet schabowy | **120g** |
| Filet z kurczaka | **120g**   |
| Mięso shoarma | **200g** |
| Pyzy z mięsem  | **300g / 3szt./**  |
| Sos mięsny/pieczarkowy/owocowy  | **200 ml** |
| Makaron z serem   | **350g** |
| Łazanki | **350g** |
| Makaron ze szpinakiem | **350g** |
| Spaghetti z sosem bolońskim | **350g** |
| Krokiety | **300g** |
| Placki ziemniaczane | **300g** |
| Naleśniki z serem  | **300g /3szt./** |
| Placki z jabłkiem  | **4szt** |
| Pierogi | **300g** |
| Gołąbki  | **200g** |
| Fasolka po bretońsku/bigos | **300g** |
| Kapusta z grochem | **300g** |
| Buraczki, mizeria  | **200g** |
| **S**urówki | **150g** |
| Dodatki gotowane ( kalafior, fasolka, kapusta zasmażana, marchewka na gęsto)  | **150g** |
| Kompot, herbata, kisiel, galaretka, maślanka, kefir, barszcz czerwony | **250 ml** |

# Termin realizowania zamówienia

Lipiec – grudzień 2024

# Zobowiązania wykonawcy

Wykonawca oświadcza, że przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność za zapewnienie świadczenia w/w usługi przez osoby o odpowiednich uprawnieniach i kwalifikacjach zawodowych oraz wymaganiach zdrowotnych określonych w odrębnych przepisach.

# Termin składania ofert

Termin składania ofert upływa w dniu 07.07.2024 r. godz. 24.00.

Oferty można składać osobiście w siedzibie COM w Radomsku, ul. Zachodnia 27, za pośrednictwem Poczty Polskiej na adres Centrum Opiekuńczo - Mieszkalne w Radomsku, ul Zachodnia 27, 97-500 Radomsko, drogą e-mailową na adres beata.kotlicka@com-radomsko.pl

W przypadku wysłania oferty pocztą lub pocztą elektroniczną liczy się data wpływu do COM.

Wykonawca jest związany z treścią oferty przez okres 60 dni od daty jej złożenia.

# Kryterium wyboru oferty

Kryterium - cena netto 100%

# XI Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 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 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Opiekuńczo Mieszkalne w Radomsku z siedzibą w Radomsku, ul. Zachodnia 27, reprezentowaną przez Kierownika, tel. 607 514 486 adres email: beata.kotlicka@com-radomsko.pl – dalej zwane COM.
2. Z inspektorem ochrony danych Arkadiuszem Zarębskim można się skontaktować pisząc na adres: arkadiusz.zarebski@com-radomsko.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:

- art. 6 ust. 1 lit. c RODO (przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na administratorze wynikających w szczególności z przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. *o finansach publicznych,* ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r.  *Kodeks cywilny* oraz ustawy z dnia 6 września 2001 *o dostępie do informacji publicznej*);

- art. 6 ust. 1 lit. a RODO - (na podstawie wyrażonej przez Panią/Pana zgody w zakresie danych niewymaganych przepisami prawa np. dodatkowe dane kontaktowe, przy czym zgoda może zostać wycofana w dowolnym momencie bez wpływu na dalszy proces postępowania)

w celu związanym z Zapytaniem ofertowym.

1. W związku z przetwarzaniem danych w celach wskazanych w pkt 3, odbiorcami Pani/Pana dane osobowe mogą być:

- organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa;

- inne podmioty, które na podstawie stosownych umów podpisanych przez COM przetwarzają dane osobowe dla których administratorem jest COM.

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa tj. ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. *o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach* oraz Rzeczowym wykazie akt.

1. Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do udziału w postępowaniu. Podanie dodatkowych danych, których przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody jest dobrowolne, a ich niepodanie nie będzie miało wpływu na wybór oferty.
2. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
3. 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**;**

- 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 wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

1. 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.