

Numer zapytania	Z128/8435/1
Tytuł zapytania	Przygotowanie i dostawa posiłków profilaktycznych - Animex Opole
Kupiec prowadzący:	Nikraszewicz, Emilia
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2022-01-21 10:56:58
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2022-01-21 11:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2022-02-08 12:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2022-02-07 15:00:00

Załączniki	tak
------------	-----

Treść zapytania

Dzień dobry,

Zapraszam do składania ofert na dostawę oraz wydawanie posiłków profilaktycznych, suchego prowiantu dla zakładu Animex o/ Opole.

Poniżej szczegółowy opis usługi:

1. Przygotowywanie i dostawa posiłków na podstawie umowy o dostawę posiłków profilaktycznych.
2. Umowa na czas nieokreślony z 3-miesięcznym okresem wypowiedzenia liczonym na koniec miesiąca.
3. Posiłki odpowiadają wymogom przewidzianym dla posiłków profilaktycznych określonych przepisami prawa tj. zgodnie z art. 232 Kodeksu Pracy i § 5 Rozporządzenia Rady Ministrów z dn. 28.05.1996
4. Posiłki muszą być gorące, świeże i nie mogą być sporządzane z półproduktów.
5. Temperatura posiłków nie niższa niż: zupa minimum 75⁰C , drugie danie (mięso, sos, ziemniaki, dodatki na gorąco np. kiełbasa, kaszanka, jajko itp.) minimum 63⁰C.
6. Dostawa posiłków w dniach od poniedziałku do soboty.
7. Szacunkowa ilość posiłków:
Poniedziałek - sobota: posiłki profilaktyczne w ilości: około 500 szt/dzień , w tym: I zm. - około 300 szt/dzień, II zm - około 200szt/dzień.
8. Dostawa do zakładu pod adresem: ul. Drobiarska 4, 45-410 Opole.
9. Dostawa na koszt i ryzyko Dostawcy jego własnym transportem. Koszt transportu wliczony w cenę posiłków.
10. Wydawanie posiłków pracownikom po stronie Zleceniodawcy.
11. Dostawca posiada aktualny certyfikat HACCP.
12. Dostawca upoważnia Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli w zakresie procedur HACCP.
13. Harmonogram dostawy posiłków - w załączeniu

PKT. I Wymogi do dostawy bułek, suchy prowiant

1. Przygotowywanie i dostawa posiłków na podstawie Umowy o dostawę posiłków profilaktycznych
2. Dostawa do zakładu pod adresem: ul. Drobiarska 4, 45-410 Opole,
3. Dostawa na koszt i ryzyko Dostawcy jego własnym transportem. Koszt transportu wliczony w cenę posiłków,
4. Dostawca posiada aktualny certyfikat HACCP.
5. Dostawca upoważnia Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli w zakresie procedur HACCP.
6. Bułka /suchy prowiant muszą być świeże, osobno pakowane.
7. Bułka powinna być posmarowana masłem i zawierać trzy składniki (np. wędlina, sałata i pomidor).
8. Wydawanie posiłków pracownikom po stronie Zleceniodawcy.
9. Suchy prowiant, zamiast bułki: propozycja dostawcy
10. Dostawa posiłków w dniach od poniedziałku do soboty
11. Szacunkowa ilość:

Poniedziałek - sobota: – około 60 szt/dzień

Informacje dodatkowe:

- Produkty do przygotowywania posiłków po stronie Zleceniobiorcy w cenie posiłku
- Posiłki wydawane naprzemiennie, tj. jednego dnia zupa wraz z wkładką i pieczywem, drugiego dnia drugie danie lub tzw. danie jednogarnkowe,
- Oferta w dwóch wariantach:
 - a. 4 x zupa z wkładką i pieczywem (100g) oraz 2 x drugie danie
 - b. 3 x zupa z wkładką i pieczywem (100g) oraz 3 x drugie danie
- W każdy piątek do posiłku dodatkowo: jogurt lub owoc lub drożdżówka lub propozycja dostawcy
- Odbiór zlewek /resztek po posiłkach przez Zleceniobiorcę
- Szacowane ilości w skali roku:

Posiłek profilaktyczny (bez ciepłych napojów) - ilość w skali roku: około 116.000 szt

Suchy prowiant (np. bułka na III zmianę) - ilość w skali roku: około 15.500 szt

- ZPCH - PFRON mile widziany

Proszę o złożenie oferty na:

Posiłek komercyjny = lunch (rozróżnienie na I i II danie - tak) - ilość w skali roku: trudno określić, około 40 szt

Oczekiwany termin rozpoczęcia świadczenia usługi 01.06.2022

W przypadku pytań merytorycznych uprzejma prosba o kontakt z Barbra Brocka tel. 600 025 917

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany zakresu postępowania zakupowego oraz sposobu jego prowadzenia.
- swobodnego wyboru oferty.
- odrzucenia którejkolwiek z ofert, rezygnacji i zamknięcia postępowania lub odrzucenia wszystkich ofert, w dowolnym czasie na każdym etapie postępowania bez dokonania wyboru oferty i bez jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec oferentów, jak i bez podania przyczyny.

Pozdrawiam

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Zapytanie na posiłki profilaktyczne -21 styczeń 2022-.docx

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Posiłek profilaktyczny (bez ciepłych napojów)		116 000	szt.	Inne
2.	Suchy prowiant		15 500	szt.	Inne
3.	Posiłek komercyjny		40	szt.	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.9	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Termin płatności	0.1	Tak	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 dni
2.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
3.	Miejsce dostawy: Animex Opole
4.	Oferta w pliku PDF
5.	Dodatkowe warunki formalne: Proszę o wpisanie na ofercie imienia i nazwiska kupca prowadzącego Emilia Nikraszewicz

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
	Brak pozycji

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	nie
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	tak
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie