

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

1. Przedmiot zamówienia : Dostawa posiłków profilaktycznych dla pracowników Cementowni ODRA S.A. w Opolu,
2. Zamawiający: Cementownia ODRA S.A. ul. Budowlanych 9, 45-005 Opole, REGON 530584806, NIP 754-033-47-83, Sąd Rejonowy w Opolu KRS 0000035256

Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego: Iwona Raszka, tel. 506133458 / email iraszka@odrasa.com.pl

3. Termin realizacji: od 02.11.2022 r. do 31.03.2023 r.
4. Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie gorących posiłków profilaktycznych, konserw mięsnych lub dań obiadowych w słoiku (z pieczywem tylko dla III zmiany w dni robocze - ok. 20 sztuk) oraz napojów (ok. 250 ml - tylko do dań ciepłych) dla 133 pracowników pracujących w trybie trzymianowym.

Ilość posiłków ciepłych z napojem łącznie w miesiącu: 1300-1500 porcji.

Ilość słoików/ konserw w miesiącu: ok 1200 szt.

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów dostarczone posiłki powinny zawierać: 50-55 % węglowodanów, 30-35 % tłuszczów, 15 % białek i posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal. Dostarczane posiłki ciepłe winny być przygotowywane z należytą starannością, a konserwy i słoiki z daniami obiadowymi winny mieć termin do spożycia nie krótszy niż 12 miesięcy od dnia dostarczenia.

Posiłki profilaktyczne będą dostarczane i wydawane przez Zleceniobiorcę w dni robocze od poniedziałku do piątku w wyznaczonych punktach w godzinach:

- godz. 10:00 oraz godz. 17:00 - stołówka zakładowa przy ulicy Budowlanych 9 w Opolu,
- godz. 10:15 oraz godz. 17:15 – stołówka wydziału Kopalni przy ulicy Oleskiej 125 a w Opolu.

Na zmianę III oraz dni wolne, niedziele i święta Zleceniobiorca dostarcza posiłek w formie konserwy mięsnej lub dania obiadowego w słoiku (na zmianę III w dni robocze z pieczywem). Zleceniobiorca

dostarcza posiłki własnym transportem. Wyporcjowane posiłki ciepłe wydawane są w jednorazowych opakowaniach ze sztućcami.

Posiłki profilaktyczne wydawane będą na podstawie miesięcznego zamówienia obejmującego ilość ciepłych posiłków, konserw mięsnych i dań obiadowych w słoikach. Wszelkie zmiany dotyczące zamówienia podawane będą telefonicznie lub za pomocą poczty e-mail Zleceniobiorcy w dniu dostawy posiłków do godziny 8:30.

Zleceniobiorca zobowiązany jest do przygotowania miesięcznego jadłospisu i udostępnienia go w stołówkach zakładowych w trakcie realizacji zlecenia.

Przykładowy wykaz konserw i dań obiadowych w słoiku, będących przedmiotem zapytania (tylko firmy KRAKUS, MK, ROLNIK lub Pamapol):

1. Gulasz angielski 300 g
2. Konserwa turystyczna 300 g
3. Golonkowa 300 g
4. Flaki wołowe w rosoli 500 g
5. Bogracz 500 g
6. Gołąbki 500 g
7. Fasolka po bretońsku 500 g
8. Flaki wołowe po zamojsku 500 g
9. Makrela w sosie pomidorowym 170 g
10. Makrela w oleju 170 g

Przykładowy jadłospis posiłków ciepłych, będących przedmiotem zapytania:

11. Gulasz wieprzowy 200g, kasza 300 g, surówka 100 g, napój 200 ml – 1130 kcal.,
12. Żurek 500 ml z jajkiem, kiełbasa, pieczywo 200g – 1130 kcal.,
13. Kotlet Devolay, ziemniaki 300 g, surówka 100 g, napój 200 ml – 1250 kcal.,
14. Barszcz 400 ml, krokiety 2 szt., pieczywo 150 g – 1050kcal.
15. Udko z kurczaka 1 szt., ziemniaki 300 g , surówka 100 g, napój 200 ml – 1250 kcal.,
16. Makaron z sosem bolońskim 450 g, napój 200 ml – 1130 kcal.,

5. Sposób wyliczenia ceny oraz warunki płatności

Oferowana cena powinna uwzględniać wszystkie koszty i zobowiązania związane z wykonaniem i dostawą przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać ewentualne upusty i zniżki oferowane przez Wykonawcę. Rozliczenie z Wykonawcą dokonywane będzie na podstawie cen jednostkowych

wskazanych w umowie i ilości faktycznie dostarczonych posiłków. Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury w terminie 21 od daty wpływu faktury. Podstawą do wystawienia faktury będą dokumenty potwierdzające dostawę, podpisane przez pracownika zamawiającego.

Reklamacje Zamawiający zgłosi telefonicznie najpóźniej w dniu wykrycia wady.

6. Sposób przygotowania oferty, miejsce i termin składania ofert:

Oferta powinna zawierać:

- koszt jednostkowy netto posiłku ciepłego z napojem,
- koszt jednostkowy netto konserwy mięsnej lub dania obiadowego w słoiku zgodnego z wykazem Zamawiającego,
- koszt jednostkowy pieczywa dostarczanego dla III zmiany w dni robocze (bułka wrocławska),
- przykładowy, miesięczny jadłospis posiłków ciepłych (z wartością kaloryczną),

Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy Zakupowej Zamawiającego.

Termin składania ofert upływa dnia 06 października 2022 r. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.