

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

1. Przedmiot zamówienia : Dostawa posiłków profilaktycznych dla pracowników Cementowni ODRA S.A.
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 z Zamawiającym: Iwona Raszka, tel. 506133458 / e-mail iraszka@odrasa.com.pl
3. Termin realizacji: od 02.11.2024 r. do 31.03.2025 r.

4. Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie oraz wydawanie gorących posiłków profilaktycznych, konserw mięsnych lub dań obiadowych w słoiku z pieczywem dla 133 pracowników pracujących w trybie trzymianowym.

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

- Ilość słoików/ konserw w miesiącu: około 1200 szt.

- Ilość porcji pieczywa w miesiącu: około 800 porcji (wyporcjowany chleb lub bułka poznańska).

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 winne 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.

Wyporcjowane posiłki ciepłe wydawane są w jednorazowych opakowaniach ze sztućcami.

Na III zmianę w dni robocze Zleceniobiorca dostarcza posiłek w formie konserwy lub dania obiadowego z pieczywem.

W dni wolne, niedziele i święta Zleceniobiorca dostarcza posiłek w formie konserwy mięsnej lub dania obiadowego w słoiku (możliwość wydania konserw i obiadów w słoikach na dni wolne od pracy w poprzedzające dni robocze).

Zleceniobiorca ma możliwość przechowywania konserw i słoików z obiadami w dedykowanym magazynku na stołówce.

Zleceniobiorca dostarcza posiłki własnym transportem.

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.

Przykładowy wykaz konserw i dań obiadowych w słoiku, będących przedmiotem zapytania (firm Krakus, MK, Spichlerz Rusiecki, Sokołów, Morliny):

1. Gulasz angielski 300 g KRAKUS

2. Konserwa turystyczna 300 g KRAKUS

3. Golonkowa 300 g KRAKUS

4. Flaki wołowe w rosole 500 g MK

5. Bogracz 500 g MK

6. Gołąbki 500 g MK

Przykładowy jadłospis posiłków ciepłych, będących przedmiotem zapytania:

7. Gulasz wieprzowy 200g, kasza 300 g, surówka 100g - 1130 kcal.,

8. Żurek 500 ml z jajkiem, kiełbasa, pieczywo 200g – 1130 kcal.,

9. Kotlet Devolay, ziemniaki 300 g, surówka 100 g - 1250 kcal.,

10. Barszcz 400 ml, krokiety 2 szt., pieczywo 150 g – 1050kcal.,

11. Udko z kurczaka 1 szt., ziemniaki 300 g , surówka 100 g – 1250 kcal.,

12. Makaron z sosem bolońskim 450 g – 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:

- cenę jednostkową netto posiłku ciepłego,
- cenę jednostkową netto konserwy mięsnej lub dania obiadowego w słoiku,
- cenę pieczywa,
- przykładowy, tygodniowy jadłospis posiłków ciepłych,

Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy Zakupowej Zamawiającego. Termin składania ofert upływa dnia **14 października 2024 r.** Termin związania ofertą wynosi 30 dni.