

Numer zapytania	Z2/3444/1
Tytuł zapytania	posiłki profilaktyczne w okresie XI 2021 - III 2022 dla pracowników Bahlsen Polska Skawina ul. Piłsudskiego 1
Kupiec prowadzący:	Grządziel, Lucyna
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2021-10-07 12:36:02
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2021-10-07 12:46:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2021-10-14 16:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2021-10-14 11:46:00

Załączniki	tak
------------	-----

Treść zapytania

Proszę o ofertę na wyprodukowanie i dostarczenie do siedziby firmy w Skawinie przy ul. Piłsudskiego 1 posiłków profilaktycznych w ilości ok. 25 sztuk dziennie.

Szczegóły zamówienia w załączonej specyfikacji

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Posiłki profilaktyczne Skawina - specyfikacja.docx

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Posiłki profiktyczne		25	szt.	Artykuły spożywcze i usługi gastronomiczne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.3	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Jakość usług	0.5	Nie	Zwyżkowy	Nie
3.	Termin realizacji	0.2	Nie	Zniżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 dni
2.	Miejsce dostawy: siedziba
3.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
	Dodatkowe warunki formalne:
	1. Zleceniobiorca świadczy usługi w zakresie zaopatrzenia w posiłki profilaktyczne Pracowników firmy Bahlsen Polska. 2. Zleceniobiorca zobowiązuje się do produkowania w okresie od 02.11.2021r. do 31.03.2022r. posiłków profilaktycznych w ilości około 25 szt. dziennie i dostarczenie ich do siedziby firmy w Skawinie przy ul. Piłsudskiego 1, w dwóch dziennych dostawach tj: ok. 10 szt przed południem (godzina do ustalenia) ok. 15 szt po południu (godzina do ustalenia)
4.	3. Posiłki będą produkowane w postaci dania gorącego. Posiłki będą dostarczane w opakowaniach nadających się do podgrzewania w kuchence mikrofalowej. 4. Zleceniobiorca zobowiązuje się do produkowania potraw dobrej jakości, rzetelnej wagi porcji, przestrzegania przepisów kulinarnych, higieny produkcji oraz sporządzania prawidłowej kalkulacji posiłków. 5. Posiłek profilaktyczny powinien zawierać ok. 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białka oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal. zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 28.05.1996r. 6. Zleceniodawca zobowiązuje się do regulowania należności raz w miesiącu po otrzymaniu faktury – do 30 dni przelewem. Zleceniodawca zobowiązuje się wystawić fakturę do dnia 5 każdego miesiąca.

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	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie