



ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Zamawiający: Zakład Utylizacyjny Spółka z o.o. zaprasza do złożenia oferty cenowej na:

Zakup posiłków regeneracyjnych wraz z dostawą dla pracowników zatrudnionych w Zakładzie Utylizacyjnym Sp. z o.o. w Gdańsku

1. Oferta powinna obejmować cały zakres przedmiotu zamówienia – zgodnie z poniższym opisem.
2. Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia: **od 2 listopada 2024r. do 31 marca 2024 r.**
3. Ofertę należy przesłać do dnia **23.09.2024 r.** do godziny **12:00.**
4. Oferta cenowa winna być sporządzona wyłącznie w języku polskim i musi uwzględniać całość zamówienia zgodnie z poniższym opisem. Formularz ofertowy należy wypełnić czytelną i trwałą techniką.
5. Przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się kryterium: cena netto jednego posiłku dla pracownika – 100%.
6. Cena podana w ofercie może podlegać waloryzacji
7. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest złożyć ofertę wraz z szczegółowym opisem zakresu oferty.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Szacunkowa ilość zamawianych posiłków w okresie od 2 listopada 2024 roku do 31 marca 2024 roku to ok. 22 600 posiłków (dziennie ok. 210 sztuk posiłków). Podana ilość posiłków jest wielkością szacunkową, służącą do kalkulacji ceny ofertowej.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i dostarczone przez Wykonawcę w danym okresie rozliczeniowym (miesięcznym) posiłki. Zamówienie przez Zamawiającego mniejszej liczby posiłków niż założona na potrzeby kalkulacji oferty, nie uprawnia Wykonawcy do jakichkolwiek roszczeń finansowych względem Zamawiającego.



3. Wykonawca będzie dostarczać własnym transportem posiłki w następujące dni:

- a. od poniedziałku do piątku ul. Jabłoniowa 55 w godzinach:
 - i.- dla pierwszej zmiany w godzinach od 9:00 do 9:30 - ok. 120 posiłków,
 - ii.- dla drugiej i trzeciej zmiany w godzinach od 16:30 do 17:00, w sumie ok. 90 posiłków,
- b. - soboty ul. Jabłoniowa 55 na godz. 09:30. – ok. 30 posiłków.
- c. Od poniedziałku do soboty – PSZOK ul. Elbląska od 09:00- do 09:30 - ok 4 posiłki

4. Dzienna ilość zamawianych posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji pracowników. Zamawiający będzie zgłaszać potrzeby ilościowe na dany dzień z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 15.00 dnia poprzedniego, przy czym posiłki na poniedziałek będą zamawiane w poprzedzający piątek do godz. 15.

5. Posiłki muszą być dostarczane w opakowaniach hermetycznych, nieuszkodzonych, ekologicznych tj. wykonane z surowca pochodzenia w całości z recyklingu, osobno dla każdego pracownika. Opakowania powinny posiadać certyfikaty pozwalające na odgrzewanie w kuchenkach mikrofalowych, ponadto oznaczone symbolem „do kontaktu z żywnością”.

6. Posiłki powinny być urozmaicone, wykonane z produktów dobrych jakościowo, podane w formie jednego gorącego dania, przy czym danie powinno składać się z:

- a. zamiennie ziemniaków lub kaszy, makaronu, ryżu – około 200 gram,
- b. mięsa – minimum 180 gram (w zależności od rodzaju mięsa),
- c. surówki lub warzyw podanych na ciepło – minimum 150 gram, zapakowane w oddzielne opakowanie.

Przykładowe dania: kotlet schabowy z ziemniakami i warzywami na ciepło, lasagne bolognese, gyros drobiowy z ryżem i surówkami, placki ziemniaczane po węgiersku, kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami, żeberka z ziemniakami i kapustą zasmażaną, de volaille z ziemniakami i mizerią, roladki ze schabu w sosie z kluskami śląskimi, bitki wieprzowe z ryżem i sałatą, fasolka po bretońsku, gołąbki, krokiety, leczko, bogracz itp.,

7. Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal. I spełniać wymogi określone w przepisach dot. Profilaktycznych posiłków [Dz.U. 1996 nr 60, poz.279].

8. Posiłki Wykonawca będzie przygotowywał codziennie i dostarczał własnym transportem, na umówioną godzinę do siedziby Zakładu Utylizacyjnego w Gdańsku, ul. Jabłoniowa 55 i PSZOK ul. Elbląska 66.

9. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (przy czym Wykonawca przedłoży propozycję dań do wyboru i akceptacji przez Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem).