Numer zapytania	Z7/1290/1
Tytuł zapytania	Audytowanie stacji MOYA w zakresie bezpieczeństwa żywności i procedur operacyjnych.
Kupiec prowadzący:	Mazuchowski, Krzysztof
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	Mazuchowski, Krzysztof
Data złożenia:	2023-10-12 13:21:48
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2023-10-12 15:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2023-11-15 12:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2023-10-31 18:00:00

Załączniki	tak

Treść zapytania

Szanowni Państwo,

zapraszam do składania ofert dot. audytowania stacji MOYA w zakresie bezpieczeństwa żywności i procedur HACCP.

Główne założenia:

- liczba audytowanych stacji: **376** (stan obecny - planowane otwarcie ok. 100 dodatkowych lokalizacji w ciągu najbliższych 2 lat);

- audyt dotyczyć będzie procedur bezpieczeństwa żywności i przestrzegania procedur operacyjnych w obszarach front line, back line, zaplecze i strefa kawowa;

- audyt per lokalizacja trwać powinien maksymalnie 1 godzinę;

- audytorzy powinni posiadać wszelkie uprawnienia do wejścia w strefę przygotowania i obróbki żywności - szczególnie tzw. książeczki SANEPID;

- audyt na każdej z lokalizacji realizowany 2 razy w roku (a w przypadku niezaliczenia, również audyt poprawkowy - maksymalnie 4 audyty w roku/lokalizację);

- audyt w oparciu o opracowany wspólnie z kontrahentem formularz audytu;

- realizacja audytu w dwóch 3-miesięcznych turach (II i IV kwartał)

- w ramach audytu dostawca będzie zobowiązany do zbierania dokumentacji fotograficznej i udostępnienia jej ANWIM S.A.;

-audyty udostępniane w formie elektronicznej (.pdf, .xlxs) ANWIM S.A. w trybie bieżącym (24 godziny od realizacji audytu na danej stacji);

Dodatkowo kontrahent będzie zobowiązany do rewizji i aktualizacji dokumentacji HACCAP Caffe MOYA w zakresie, który wspólnie ustalą strony, która polegać będzie na uproszczeniu obecnie funkcjonującej dokumentacji.

W załączeniu znajdą Państwo:

1. Harmonogram postępowania

2. Listę stacji, które objąć powinien audyt.

Dodatkowo proszę o załączenie 3 aktualnych listów referencyjnych od Państwa głównych partnerów biznesowych.

W razie pytań lub wątpliwości, proszę o kontakt z:

Krzysztof Mazuchowski

Senior Category Manager kategorii gastronomicznej
Dział Zakupów Centralnych

+48 882 791 209

krzysztof.mazuchowski@anwim.pl

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Harmonogram zapytania.pdf
2.	Lista stacji.pdf

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Pojedynczy audyt		1	szt.	Inne
2.	Aktualizacja dokumentacji HACCP		1	szt.	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

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

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 dni

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	tak
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