

SP.DSG.271.16.2023.SS

Spała 04.05.2023r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale działając jako Zamawiający zaprasza do złożenia oferty w formie pisemnej lub elektronicznej na:

**Dostawę wyrobów cukierniczych.**

### I Zamawiającym jest :

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale

Al. Prez.I. Mościckiego 6, Spała

97-215 Inowódz

Strona internetowa: [www.spala.cos.pl](http://www.spala.cos.pl)

Biuletyn Informacji Publicznej: [www.bip.cos.pl](http://www.bip.cos.pl)

### II.1.1) Rodzaj zamówienia: dostawa

### II.1.2) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia

Przedmiotem Zamówienia jest **dostawa wyrobów cukierniczych** do siedziby Zamawiającego zgodnie z opisem przedmiotu Zamówienia (Zał. nr 1)

- 1) Ofertę należy sporządzić w sposób zgodny z wzorem w załączniku nr 1.
- 2) Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena oferty netto musi być stała na czas trwania Zamówienia i nie może ulec zmianie.
- 3) Umowa na okres 3 miesięcy.
- 4) Płatność za dostawy przelewem w terminie 30 dni
- 5) Dostawy do siedziby Zamawiającego codziennie po wcześniejszym zamówieniu częściowym.
- 6) Brak minimum logistycznego.



Dyrekcja  
COS OPO Spała



tel. +48 44 719 65 00  
+48 44 719 65 02  
fax +48 44 724 27 02



cosskala@cos.pl  
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6  
97-215 Inowódz, Spała

- 7) Zamawiający wymaga od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą aktualnych na dzień złożenia, następujących dokumentów:
- a) Oświadczenie dotyczące w zakresie wdrożenia i stosowania systemu HACCP lub GHP/GMP według załącznika nr 3.

**8) Do oferty należy dołączyć próbki następujących wyrobów:**

Poz. 2 - Pleśniak	- 0,5 kg.
Poz. 6 - Królewiec	- 0,5 kg.
Poz. 19 - Snickers toffi	- 0,5 kg.
Poz. 32 - Izaura	- 0,5 kg.
Poz. 47 - Ciastka drobne	- 0,5 kg.
Poz. 37 - Bulka drożdżowa z kruszonką	- 2 szt. .

Próbki wyrobów cukierniczych należy umieścić w jednym opakowaniu i zaadresować jak ofertę z dopiskiem PRÓBKI WYROBÓW. W opakowaniu z próbkami należy zamieścić również spis-opis próbek .

Próbki powinny być zapakowane – zwinięte w opakowanie posiadające dopuszczenie do kontaktu z żywnością (folia, papier).

Za złożone próbki Wykonawca będzie mógł obciążyć Zamawiającego fakturą po cenach zawartych w ofercie. Fakturę należy złożyć wraz z próbkami.

**III. Termin wykonania zamówienia : maj 2023r – sierpień 2023r.**

**IV. Tryb udzielenia zamówienia :**

Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych.

**IV. Kryteria oceny ofert**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami:

- |                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>1) Cena oferty</b>                | <b>60 %</b> |
| <b>2) Jakość oferowanych wyrobów</b> | <b>40 %</b> |

Ocena każdej oferty za kryterium Cena zostanie obliczona wg wzoru

Cena najniższa

$$\text{Cena oferty badanej} \times 100 = P_c$$

Ocena każdej oferty za kryterium **jakość wyrobów** zostanie ustalona następująco:



Dyrekcja  
COS OPO Spółka



tel. +48 44 719 65 00  
+48 44 719 65 02  
fax +48 44 724 27 02



cospala@cos.pl  
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6  
97-215 Inowódz, Spółka

- a) Jakość wyrobów Komisja powołana przez Zamawiającego, oceni na podstawie badania organoleptycznego próbek dostarczonych przez Wykonawcę.
- b) Ocena oraz punktacja zostanie dokonana wg następujących kryteriów szczegółowych :
  - 1) **Wygląd:** zgodnie z wymaganiami organoleptycznymi zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia (**max 30 pkt**)
  - 2) **Walory smakowe i zapachowe:** zgodnie z wymaganiami organoleptycznymi zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia (**max 70 pkt**)
- c) Każdy z członków Komisji powołanej przez Zamawiającego, dokona indywidualnego badania, oceny i punktacji próbek wg zasad określonych w pkt.2. Każda z ofert będzie mogła uzyskać max 100 pkt.
- d) Oceną każdej oferty za kryterium **jakości** będzie średnia arytmetyczna ocen wszystkich członków komisji- **Pj**.

Ocena końcowa każdej oferty zostanie wyliczona wg wzoru;

$$P_{of} = P_c \times 60 \% + P_j \times 40\%$$

**Jako najkorzystniejsza będzie wybrana oferta , która uzyska największą ilość punktów.**

#### **V. Informacje administracyjne :**

Adres strony internetowej, na której jest dostępna dokumentacja dotyczące przedmiotowego zapytania:

[www.bip.cos.pl/36/spala](http://www.bip.cos.pl/36/spala)

#### **VI. Termin składania ofert upływa : 10.05.2023r.**

**VII.** Oferty przesłane w postaci elektronicznej w formie plików PDF, proszę kierować na adres: [sekretariat.spala@cos.pl](mailto:sekretariat.spala@cos.pl).

Oferty składane pisemnie należy opakować w kopertę, opisać: „**Dostawa wyrobów cukierniczych**” i złożyć w sekretariacie ośrodka.

**VIII.** Oferta musi zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy.

**IX.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków, lub unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie jego trwania, bez podawania uzasadnienia.

**Szczegółowych informacji udziela Kierownik Działu Gastronomicznego:**

**P. Sylwester Lasecki tel :601 336 426**



Dyrekcja  
COS OPO Spala



tel. +48 44 719 65 00  
+48 44 719 65 02  
fax +48 44 724 27 02



cosspala@cos.pl  
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6  
97-215 Inowódz, Spala

Załącznik nr 1 – formularz oferty

Załącznik nr 2 – oświadczenie na podstawie art.7 ust.1 ustawy z dn.13.04.2022r.

Załącznik nr 3 – Oświadczenie HACCP

Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych, tj. na podstawie art.2 ust.1 pkt 1 ustawy, który stanowi, iż ustawę stosuje się do udzielania zamówień klasycznych oraz organizowania konkursów, których wartość jest równa lub nie przekracza kwoty 130 000,00 złotych, przez zamawiających publicznych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania jakichkolwiek przyczyny. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z wybranym Wykonawcą oraz do unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego na każdym etapie jego trwania bez podania uzasadnienia, przed i po terminie otwarcia ofert, a także po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej.

DYREKTOR  
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –  
Ośrodek Przygotowań Olimpijczyków w Spale  
Waldemar Wierzbowski



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA  
WYROBY CUKIERNICZE**

L.P.	ASORTYMENT	J.M.	IŁOŚĆ	CENA JEDN.	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Makowiec tradycyjny. Rulon drożdżowego ciasta zawijany w pergamin z masą makową i bakaliami. Polany białym lukrem, bez konserwantów.	kg.	55				
2.	Pieśniak. Ciasto na kruchym spodzie jasne i czekoladowe, przełożone jabłkami z orzechami. Zapieczony z bezą, wykończony cukrem pudrem, bez konserwantów.	kg.	60				
3.	Babka piaskowa jasna, cytrynowa, kokosowa. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe ucierane. Posypane cukrem pudrem kształt okrągły nadany formą. Babka cytrynowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o smaku cytrynowym. Wykończone polewą cytrynową. Kształt okrągły nadany formą. Babka kokosowa ciasto biszkoptowo tłuszczowe o smaku kokosowym, wykończone białą polewą posypane wiórkami kokosowymi, bez konserwantów. Kształt okrągły nadany formą.	kg.	70				
4.	Babka czekoladowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe czekoladowe. Wykończone polewą czekoladową, babka okrągła, bez konserwantów. Kształt nadany formą.	kg.	65				
5.	Marmurek ciasto biszkoptowo -tłuszczowe jasne z czekoladowym. Tworząc w środku specyficzny wzór marmurka. Wykończone marmoladą, czekoladą, posypane bakaliami, bez konserwantów.	kg.	70				
6.	Królewiec ciastokrucze na miodzie, dwie warstwy przekładane masą budyniową. W środkowej części pasek biszkoptu. Wykonczone kremem, posypane bakaliami, bez konserwantów.	kg.	60				
7.	Ciasto drożdżowe z rodzynkami, owocami posypane kruszonką i cukrem pudrem, bez konserwantów.	kg.	70				
8.	Sernik ciasto kruche, masa serowa. Wykończony paskami z ciasta kruchego. Posypyany cukrem pudrem, zawartość sera w masie serowej 90%, bez konserwantów.	kg.	20				
9.	Szarlotka jabłka prażone z dodatkiem cynamonu na kruchym spodzie posypane cukrem pudrem, bez konserwantów.	kg.	20				
10.	Ciasto jogurtowe ciasto biszkoptowo-tłuszczowe na jogurcie. Wierzch ciasta kratka z kremu budyniowego i śliwki. Polysk nadany żelam, bez konserwantów.	kg.	60				
11.	Rolada z jabłkiem biszkopt zawinięty z jabłkami prażonymi. Wykończony delikatnie czekoladą, bez konserwantów.	kg.	35				
12.	Rolada śmietanowa biszkopt zawiniętyz bitą śmietaną wykonczone cukrem pudrem, bez konserwantów.	kg.	20				
13.	Ciasto kruche z owocami świeżymi lub mrożonymi (śliwka, truskawka gruszka), wykończone pianą ubitą z jajek lub kruszonką, bez konserwantów.	kg.	60				
14.	Piernik ciasto piernikowe zaparzone z dodatkiem miodu i przypraw korzennych. Przekładane marmoladą owocową. Wierzch wykończony polewą kakaową, bez konserwantów.	kg.	50				
15.	Keks ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem owoców kandyzowanych. Forma płaska blacha, posypane orzechami, bez konserwantów.	kg.	50				

16.	Biszkopt z owocami i galaretką ciasto biszkoptowe, nasączone. Krem półtłusty mieszany, owoce sezonowe zatopione w galaretkę, bez konserwantów.	kg.	40				
17.	Ciasto marchewkowe ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z przyprawami korzennymi z dodatkiem rodzynek i marchewki kandyzowanej, posypane i pieczone z orzechami na wierzchu, bez konserwantów. Forma z blachy.	kg.	20				
18.	Ciasto teściowej ciasto biszkoptowo-czekoladowe i biszkopt z makiem. Nasączone, przełożone kremem czekoladowym. Wykończone nasączonymi okrągłymi biszkoptami. Udekorowane czekoladą, bez konserwantów.	kg.	10				
19.	Snickers toffi ciasto kruche na miodzie, przełożony kremem budyniowym o smaku toffi. Wierzch masa kajmakowa, posypane orzechami, bez konserwantów.	kg.	25				
20.	Ciasto bananowe- ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o smaku bananowym zapieczone z wiśnią kandyzowaną i pestkami dyni, wierzch wykończony zelem, bez konserwantów.	kg.	10				
21.	Shot bankietowy-mus owocowy lub mini ciasto w kieliszku z łyżeczką wykończone kremem lub bitą śmietaną, bez konserwantów.	szt.	40				
22.	Ciastka drobne-kopertki ciastka kruche różnych kształtów posypane cukrem, orzechami lub udekorowane marmoladą. Kształt nadany formą, bez konserwantów.	kg.	15				
23.	Mozaika ciasto biszkoptowo-tłuszczowe czekoladowe, jogurtowe z dodatkiem sera. Połączone w mozaikę, wypiekane z wiśniami polysk nadany zelem, bez konserwantów.	kg.	20				
24.	Tiramisu ciasto biszkoptowe przekładane bitą śmietaną o smaku tiramisu, posypane kakao, bez konserwantów.	kg.	15				
25.	Bitki z makiem okrągłe biszkopki wypiekane z makiem zlepięte marmoladą owocową, bez konserwantów.	kg.	20				
26.	Różki z jabłkiem trójkąty z ciasta półfrancuskiego nadziewane jabłkiem prazonym. Posypane przed wypiekiem cukrem rafinowanym grubym, bez konserwantów.	kg.	15				
27.	Rogaliki drożdżowe nadziewane przed wypiekiem (jabłkiem, jagodą, serem lub makiem, czekoladą). Wykonczone polewa cukrowa lub kruszonką, bez konserwantów.	kg.	20				
28.	Krajanka de lux- ciasteczko czekoladowo biszkoptowe (trzy warstwy dwie czekoladowe jedna jasna) kształt prostokątny przełożone kremem szwedzkim i marmoladą, wierzch wykończony polewą czekoladową, bez konserwantów.	kg.	20				
29.	Pączki małe ciasto drożdżowe formowane kuleczki smażone na głębokim tłuszczu. Lukrowne polewa cukrowa, bez konserwantów.	kg.	20				
30.	Groszek ptysiowy nadziewany bitą śmietaną ciasto parzone uformowane w kształcie eklerki nadziewanej bitą śmietaną. Dekorowane czekoladą, bez konserwantów.	kg.	20				
31.	Kokosanki ciastka z masy kokosowej formowane w gwiazdki przed wypiekiem, bez konserwantów.	kg.	15				
32.	Izaura sernik na cieście jogurtowo-czekoladowym wykończone zelem, bez konserwantów.	kg.	20				
33.	Karaiby ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o smaku czekoladowym udekorowane kratką z masy kokosowej. Wykonczone zelem, bez konserwantów.	kg.	40				

34.	Bułki drożdżowe z makiem 100g ciasto drożdżowe przełożone masą makową, różnego kształtu wykończone polewą cukrową, bez konserwantów.	szt.	300				
35.	Bułki drożdżowe z serem/ budyniem 100g ciasto drożdżowe przełożone masą serową/ budyniową, różnego kształtu wykończone polewą cukrową, bez konserwantów.	szt.	450				
36.	Bułki drożdżowe z owocami 100g ciasto drożdżowe formowane w różne kształty, dekorowane owocami sezonowymi, bez konserwantów.	szt.	450				
37.	Bułki drożdżowe z kruszonką 100g ciasto drożdżowe zwijane w różne kształty, posypane kruszonką, bez konserwantów.	szt.	450				
38.	Babeczki kruche z owocami korpus kruchy nadziewany marmoladą owocową owoce ułożone na kremie półtłustym mieszanym, bez konserwantów.	szt.	50				
39.	Ciastka W-Z 100g ciastko biszkoptowe, czekoladowe, przełożone bitą śmietaną, polane polewą czekoladową, dekorowane gwiazdką z bitej śmietany, bez konserwantów.	szt.	20				
40.	Babeczki kruche bez nadzienia ciasto kruche wypiekane w foremkach małych karbowanych, bez konserwantów.	szt.	10				
41.	Pączki 100g ciasto drożdżowe z nadzieniem z marmolady, smażone w głębokim tłuszczu, polane białym lukrem, bez konserwantów.	szt.	100				
42.	Ciasto orzechowo-budyniowe, ciasto orzechowe, biszkoptowo-tłuszczowe z budyniem orzechowym, wykończone żelem, bez konserwantów.	kg.	15				
43.	Maślane- ciasto maślane biszkoptowo-tłuszczowe, wierzch jabłka-cynamon, posypane kruszonką, bez konserwantów.	kg.	55				
44.	Makarena- ciasto orzechowe przełożone masą budyniową, wierzch brzoskwinie, wykończone żelem, bez konserwantów.	kg.	30				
45.	Amerykanecek czekoladowy- cynamonowe ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z jabłkiem i bakaliami, wykończone lśniąca czekoladą.	kg.	20				
46.	Ślimaczki- ciasto drożdżowe, przełożone marmoladą i budyniem zwinięte w ślimaczka, bez konserwantów. Wielkość 30g, 5cm długie.	kg.	15				
47.	Ciastka drobne razowe z dodatkiem ziaren - ciasto kruche/maslane z domieszką mąki razowej z wyczuwalnymi ziarnami z dodatkiem cynamonu, bez konserwantów. Kształt nadany formą.	kg.	15				
48.	Ciastka kruche różne - ciasteczka maślane, kruche z dżemem, anyżki, ciasteczka z wiórkami kokosowymi, dynią, migdałami, słonecznikiem. Typowe ciasto kruche z wyczuwalnymi ziarnami, bez konserwantów.	kg.	15				
49.	Faworki - chrupkie ciastka o słodkim smaku, w kształcie złożonej kokardki, smażone w głębokim tłuszczu i posypywane cukrem pudrem, bez konserwantów.	kg.	5				
50.	Różki wafelowe z nadzieniem awokad, kakaowym, orzechowym, białej czekolady, bez konserwantów.	kg.	5				
51.	Croissanty mini - mini rogaliki z ciasta francuskiego, bez konserwantów, dł 6-8 cm.	kg.	6				
52.	Mazurki wielkanocne z ciasta kruchego zdobione świątecznie, bez konserwantów.	kg.	2				
53.	Tort biszkoptowy, z ciasta biszkoptowego w różnych kształtach dekoracyjny, przekładany bitą śmietaną o różnych smakach, bez konserwantów.	kg.	5				
SUMA					0,00		0,00

Wszystkie oferowane produkty powinny być bez konserwantów, ulepszczy smaku oraz spulchniaczy.