

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY
W postępowaniu o wartości poniżej 30 tyś. EURO**

**Centralny Ośrodek Sportu Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu
zaprasza do złożenia oferty na:**

Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie: **PIECZYWA (CPV – 15811000-6)**

Dostawa do siedziby Zamawiającego codzienna w godzinach od 6:00 do najpóźniej 7:00, po zgłoszeniu telefonicznie lub faxem zapotrzebowania częściowego, w określonym przez niego terminie.

Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości sztuk w poszczególnych artykułach nie przekraczając ogólnej ilości i wartości umowy.

Dostarczane pieczywo dyskwalifikować będzie barwienie karmelem – jedyna dopuszczalna forma barwienia to: barwienie naturalnym słodem jęczmiennym, wymagane też jest zamieszczanie na dostarczonym pieczywie: nazwy pieczywa, daty przydatności do spożycia, pełnej informacji dotyczącej składu pieczywa z wyszczególnieniem alergenów oraz zastosowania dozwolonych substancji dodatkowych.

Wyszczególnienie:

| Lp. | NAZWA PRODUKTU | J.M. | ILOŚĆ |
|-----|---|----------|-------|
| 1 | Bułka grahamka, 30g, średnica maksymalna 7 cm, skład:mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól | sztuka | 1500 |
| 2 | Bułka mała 30g, średnica maksymalnie 7 cm - mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier | sztuka | 10000 |
| 3 | Bułka sezamowa, 30g, średnica maksymalna 7 cm - mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier ,sezam | sztuka | 4000 |
| 4 | Bułka paryska | kilogram | 70 |
| 5 | Bułeczki bezglutenowe | sztuka | 150 |
| 6 | Bułka tarta pszenna | kilogram | 200 |
| 7 | Bułka kajzerka bankietowa – bułka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru, gramatura maksymalna 35g. | sztuka | 1000 |
| 8 | Bułka z dynią – bułka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru posypana pestkami z dyni, gramatura maksymalna 35g. | sztuka | 1000 |
| 9 | Paluch pszenny posypany makiem – bułka w kształcie palucha , pszenna zwykła, produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, mąka pszenna, woda, sól, mak, waga 100g. | sztuka | 300 |
| 10 | Półbagietka śródziemnomorska – bułki pszenne zwykłe produkowane z maki pszennej z dodatkiem drożdży i soli. Charakterystyczny smak nadaje temu pieczywu dodatek zielonych oliwek i suszonych pomidorów. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest ciemnozłocista i chrupiąca. Mięksiz jasny i delikatny z czerwonym odcieniem nadanym przez pomidory. Na skórce i w mięksizu widoczne są cząstki oliwek i pomidorów, waga 120g. | sztuka | 150 |

| | | | |
|----|--|----------|------|
| 11 | Półbagietka prowansalska – bułki pszenne zwykle produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i sol, oliwy z oliwek i mieszanki ziół prowansalskich (oregano, rozmaryn, bazylia, tymianek, majeranek, cząber, estragon, szalwia, mięta). Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miękisz jasny i delikatny. Na skórce i w miększu widoczne zioła, waga 120g. | sztuka | 150 |
| 12 | Półbagietki z cebulą – bułki pszenne zwykle produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i sol oraz suszonej cebuli.. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miękisz jasny i delikatny. Na skórce i w miększu widoczne są ciemniejsze paski cebuli. Bagietka o wyjątkowo charakterystycznym smaku i zapachu, waga 120g. | sztuka | 150 |
| 13 | Bułka wieloziarnista- mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól,zestaw ziaren oleistych, waga 50g. | sztuka | 4000 |
| 14 | Chleb zwykły -chleb podłużny,pszenny,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 0,60 kg | sztuka | 5500 |
| 15 | Chleb bezglutenowy | sztuka | 150 |
| 16 | Chleb wieloziarnisty - skład:mąka pszenna,słód jęczmienny,drożdże,sól zestaw ziaren waga 0,40 kg | sztuka | 2000 |
| 17 | Chleb razowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg | sztuka | 2000 |
| 18 | Chleb sojowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,ziarna soi, naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg | sztuka | 250 |
| 19 | Chleb żytni, z zastosowaniem mąki żytniej 100% ,waga 0,40 kg | sztuka | 200 |
| 20 | Chleb z ziarnem – chleb mieszany pszenno- żytni na zakwasie naturalnym z dodatkiem ziaren lnu, słonecznika i zbóż, mąka pszenna, mąka żytnia,drożdże, sól, woda, ziarna, waga 0,60 kg | sztuka | 1000 |
| 21 | Chleb żytnio -słonecznikowy, na zakwasie naturalnym, zaciemniany z dodatkiem ziaren słonecznika, skład:mąka żytnia, słonecznik, drożdże, sól, woda, zaciemniacz waga 0,40 kg | sztuka | 1000 |
| 22 | Chleb pełnoziarnisty z bakaliarni – chleb z mąki pełnoziarnistej żytniej i pszennej na zakwasie naturalnym, zaciemniany ekstraktem słodowym z rodzynekami, skład:mąka pełnoziarnista żytnia, pszenna, drożdże, sól, woda, rodzynek, ekstrakt słodowy, waga 0,40 kg | sztuka | 1000 |
| 23 | Chleb żytni z żurawiną – chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny wielofazową metodą fermentacji, produkowany bez drożdży, z maki żytniej pyłowej i mąki żytniej sitkowej z dodatkiem mąki pszennej, suszonej żurawiny i ekstraktu siodu jęczmiennego i pszennej, waga 0,40 kg | sztuka | 350 |
| 24 | Chleb żytni z siemieniem – chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny, na naturalnym zakwasie uzyskanym metodą wielofazowej fermentacji, z maki żytniej pyłowej z dodatkiem siemienia lnianego, które powoduje, że miękisz chleba jest bardziej wilgotny oraz nadaje mu charakterystyczny wygląd i smak, waga 0,6 kg | sztuka | 250 |
| 25 | Chleb piastowski – chleb pszenno z dodatkiem mixu mąki pszennej, mieszanki – chleb piastowski, margaryny, drożdży i wody, waga 0,60 kg. | sztuka | 1000 |
| 26 | Chlebek do smalcu 0,3 kg | sztuka | 100 |
| 27 | Spody do pizzy | kilogram | 450 |
| 28 | Chleb ziarnisty bez mąki, skład mieszanki: płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, płatki sojowe, pszenica ziarno, płatki żytnie, pestki dyni, sezam, błonnik roślinny, sól, olej roślinny, miód naturalny, waga 0,5 kg. | sztuka | 500 |
| 29 | Chleb dekoracyjny weselny - pszenno,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 1,5 kg | sztuka | 10 |

W przypadku zainteresowania naszym zaproszeniem prosimy o sporządzenie oferty cenowej i przesłanie faksem 067 258 27 60 lub email – I.nitka@cos.pl / w nieprzekraczalnym **terminie do dnia 29 września 2017r. do godz. 10:00.**

Szczegółowych informacji udziela **Z -ca Kierownika Działu Żywnienia Pan Leszek Nitka** – tel 067 2584461 wew. 315, kom. 693 903 655.

Podstawowym kryterium wyboru oferty będzie: **cena**.

Planuje się zawarcie umowy na okres 12 miesięcy od daty podpisania umowy

W załączeniu: formularz oferty.

UWAGA !

Powyższe zapytanie prowadzone jest z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy, który stanowi,
iż ustawy nie stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyn oraz możliwość prowadzenia negocjacji z wybranymi oferentami.

DYREKTOR
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU -
Ośrodek Przygotowań Olimpijczyków
Zdzisław Ryder

WYKONAWCA:

.....

.....

.....

DATA:

.....

Oferta na dostarczanie pieczywa:

| LP | NAZWA PRODUKTU | J.M. | ILOŚĆ | Cena jedn. | Wartość netto | Stawka VAT | Wartość brutto |
|----|--|----------|-------|------------|---------------|------------|----------------|
| 1 | Bułka grahamka, 30g, średnica maksymalna 7 cm, skład:mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól | sztuka | 1500 | | | | |
| 2 | Bułka mała 30g, średnica maksymalnie 7 cm - mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier | sztuka | 10000 | | | | |
| 3 | Bułka sezamowa, 30g, średnica maksymalna 7 cm - mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier ,sezam | sztuka | 4000 | | | | |
| 4 | Bułka paryska | kilogram | 70 | | | | |
| 5 | Bułeczki bezglutenowe | sztuka | 150 | | | | |
| 6 | Bułka tarta pszenna | kilogram | 200 | | | | |
| 7 | Bułka kajzerka bankietowa - bułka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru, gramatura maksymalna 35g. | sztuka | 1000 | | | | |
| 8 | Bułka z dynią - bułka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru posypana pestkami z dyni, gramatura maksymalna 35g. | sztuka | 1000 | | | | |
| 9 | Paluch pszenny posypyany makiem - bułka w kształcie palucha , pszenna zwykła, produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, mąka pszenna, woda, sól, mak, waga 100g. | sztuka | 300 | | | | |
| 10 | Półbagietka śródziemnomorska - bułki pszenne zwykłe produkowane z maki pszennej z dodatkiem drożdży i soli. Charakterystyczny smak nadaje temu pieczywu dodatek zielonych oliwek i suszonych pomidorów. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest ciemnozłocista i chrupiąca. Miększy jasny i delikatny z czerwonym odcieniem nadanym przez pomidory. Na skórce i w miększu widoczne są cząstki oliwek i pomidorów, waga 120g. | sztuka | 150 | | | | |
| 11 | Półbagietka prowansalska - bułki pszenne zwykłe produkowane z maki pszennej z dodatkiem drożdży i sol, oliwy z oliwek i mieszanki ziół prowansalskich (oregano, rozmaryn, bazyli, tymianek, majeranek, cząber, estragon, szalwia, mięta). Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miększy jasny i delikatny. Na skórce i w miększu widoczne zioła, waga 120g. | sztuka | 150 | | | | |
| 12 | Półbagietki z cebulą - bułki pszenne zwykłe produkowane z maki pszennej z dodatkiem drożdży i sol oraz suszonej cebuli.. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miększy jasny i delikatny. Na skórce i w miększu widoczne są ciemniejsze paski cebuli. Bagietka o wyjątkowo charakterystycznym smaku i zapachu, waga 120g. | sztuka | 150 | | | | |
| 13 | Bułka wieloziarnista- mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól,zestaw ziaren oleistych, waga 50g. | sztuka | 4000 | | | | |
| 14 | Chleb zwykły -chleb podłużny,pszenny,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga | sztuka | 5500 | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------|--|----------|------|--|--|--|--|---|
| | 0,60 kg | | | | | | | A |
| 15 | Chleb bezglutenowy | sztuka | 150 | | | | | |
| 16 | Chleb wieloziarnisty - skład:mąka pszenna,słód jęczmienny,drożdże,sól zestaw ziaren waga 0,40 kg | sztuka | 2000 | | | | | |
| 17 | Chleb razowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg | sztuka | 2000 | | | | | |
| 18 | Chleb sojowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,ziarna soi, naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg | sztuka | 250 | | | | | |
| 19 | Chleb żytni, z zastosowaniem mąki żytniej 100% ,waga 0,40 kg | sztuka | 200 | | | | | |
| 20 | Chleb z ziarnem - chleb mieszany pszenno- żytni na zakwasie naturalnym z dodatkiem ziaren lnu, słonecznika i zbóż, mąka pszenna, mąka żytnia,drożdże, sól, woda, ziarna, waga 0,60 kg | sztuka | 1000 | | | | | |
| 21 | Chleb żytnio -słonecznikowy, na zakwasie naturalnym, zaciemniany z dodatkiem ziaren słonecznika, skład:mąka żytnia, słonecznik, drożdże, sól, woda, zaciemniacz waga 0,40 kg | sztuka | 1000 | | | | | |
| 22 | Chleb pełnoziarnisty z bakaliami - chleb z mąki pełnoziarnistej żytniej i pszennej na zakwasie naturalnym, zaciemniany ekstraktem słodowym z rodzynekami, skład:mąka pełnoziarnista żytnia, pszenna, drożdże, sól, woda, rodzyнки, ekstrakt słodowy, waga 0,40 kg | sztuka | 1000 | | | | | A |
| 23 | Chleb żytni z żurawiną - chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny wielofazową metodą fermentacji, produkowany bez drożdży, z maki żytniej pyłkowej i mąki żytniej sitkowej z dodatkiem mąki pszennej, suszonej żurawiny i ekstraktu słoju jęczmiennego i pszennego, waga 0,40 kg | sztuka | 350 | | | | | |
| 24 | Chleb żytni z siemieniem - chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny, na naturalnym zakwasie uzyskanym metodą wielofazowej fermentacji, z maki żytniej pyłkowej z dodatkiem siemienia lnianego, które powoduje, że miękisz chleba jest bardziej wilgotny oraz nadaje mu charakterystyczny wygląd i smak, waga 0,6 kg | sztuka | 250 | | | | | |
| 25 | Chleb piastowski - chleb pszenny z dodatkiem mixu mąki pszennej, mieszanki - chleb piastowski, margaryny, drożdży i wody, waga 0,60 kg. | sztuka | 1000 | | | | | |
| 26 | Chlebek do smalcu 0,3 kg | sztuka | 100 | | | | | A |
| 27 | Spody do pizzy | kilogram | 450 | | | | | |
| 28 | Chleb ziarnisty bez mąki, skład mieszanki: płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, płatki sojowe, pszenica ziarno, płatki żytnie, pestki dyni, sezam, błonnik roślinny, sól, olej roślinny, miód naturalny, waga 0,5 kg. | sztuka | 500 | | | | | |
| 29 | Chleb dekoracyjny weselny - pszenny,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 1,5 kg | sztuka | 10 | | | | | |
| RAZEM | | | | | | | | |

PODPIS:

.....