

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

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

- 1)** Przedmiotem zamówienia jest **dostarczanie wyrobów ciastkarskich i ciast.**
- 2)** Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje sukcesywną dostawę wyszczególnionych artykułów do siedziby Zamawiającego w każdy dzień (w godzinach 6:00 – 6:15) w momencie zgłoszenia zapotrzebowania.
- 3)** Zamawiający zobowiązany jest do dokonywania zamówień częściowych pisemnie drogą elektroniczną codziennie (oprócz niedziel) do godziny 12:00 w dzień poprzedzający dostawę z określeniem asortymentu, ilości i terminu dostawy, a Wykonawca do potwierdzenia otrzymania zamówienia i jego zrealizowanie.
- 4)** Produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich normach, posiadać właściwe atesty, certyfikaty, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP
- 5)** Produkty będą przechowywane, u Zamawiającego, w pojemnikach Wykonawcy do czasu kolejnej dostawy (pojemniki, czyste, bez obcych zapachów, mające atesty, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu).
- 6)** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości sztuk poszczególnych artykułów nie przekraczając ogólnej ilości i wartości umowy.
- 7)** Do oferty należy dołączyć karty charakterystyki wszystkich wypieków: (pełnej informacji dotyczącej składu wypieków z wyszczególnieniem alergenów, wartości kalorycznej w 100 gramach produktu oraz zastosowania dozwolonych substancji dodatkowych).

Wyszczególnienie:

Lp.	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ
1	<b>Babka drożdżowa</b> - ciasto drożdżowe, foremka, wykończone kruszonką, polewą czekoladową lub pomadą, o wysokości minimalnej 10 cm.	KG	5
2	<b>Babeczki kruche bez nadzienia</b> – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach	SZT	150
3	<b>Babeczki kruche z nadzieniem</b> – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach, nadziewane np. kremami, marmoladą, owocami i udekorowane.	SZT	300
4	<b>Adwokatki</b> - z ciasta ptysiowego z kremem budyniowo – ajerkoniakowym, wykończone polewa czekoladowa lub pomada, o wadze do 30g. – 1 sztuki.	KG	150
5	<b>Babka piaskowa</b> - ciasto biszkoptowo tłuszczowe, foremka, waga gotowego ciasta minimum 380g, wykończona pomadą lub posypana cukrem pudrem, o wysokości minimum 8 cm.	KG	500
6	<b>Buteczki drożdżowe typu jagodzianki</b> – buteczki z różnymi nadzieniami (masa jagodowa, serowa, makowa itp.), posypane kruszonką, wykończone pomadą.	SZT	1000
7	<b>Ciastka drobne kopertki</b> – ciastka kruche różnych kształtów posypane cukrem, orzechami lub udekorowane marmoladą, kształt nadany formą	KG	120



8	<b>Ciasto z galaretką i owocami</b> - na bazie biszkoptu, z owocami, bitą śmietaną i galaretką owocową, o wysokości minimum 5 cm	KG	200
9	<b>Ciasto drożdżowe</b> - o kształcie prostokątnym, wykończonym kruszonką i pomadą, o wysokości minimum 5 cm.	KG	150
10	<b>Ciasto kokosowe</b> - ciasto biszkoptowo - tłuszczowe z dodatkiem wiórków kokosowych, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 5 cm.	KG	280
11	<b>Ciasto orzechowo – budyniowe</b> – ciasto orzechowe, biszkoptowo – tłuszczowe z budyniem orzechowym, wykończone żelem.	KG	120
12	<b>Ciasto W/Z śmietanowa</b> - ciasto biszkoptowo – kakaowe przekładane bitą śmietaną, o wysokości minimum 6 cm	KG	120
13	<b>Ciasteczka drobne</b> - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, nadziewane dżemem lub masą budyniową, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki	KG	220
14	<b>Chałka mała</b> - ciastko o jajowatym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, o wadze 100g.	SZT	200
15	<b>Diablotka</b> - paluszki lub krążki z ciasta ptysiowego	KG	5
16	<b>Drożdżówka</b> - ciastko o okrągłym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, serem, dżemem, budyniem, dwu smakowe, o wadze 100g	SZT	4000
17	<b>Faworki z ciasta kruchego</b> - ciasteczka o kształcie wywiniętym smażone, posypane cukrem pudrem, o wadze jednostkowej do 10g. – 1 sztuki.	KG	200
18	<b>Faworki</b> - drożdżowe drobne, o kształcie wywiniętym, smażone, posypane cukrem pudrem o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	200
19	<b>Jabłecznik</b> - o kształcie prostokątnym, ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm,	KG	450
20	<b>Keks</b> - ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem bakalii, o wysokości minimum 6 cm	KG	350
21	<b>Kokosanki</b> – ciastka z masy kokosowej, formowane w gwiazdki przed wypiekiem	KG	120
22	<b>Krajanka</b> - ciasto drożdżowe, drobne ciasteczka z nadzieniem twarogowym, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	100
23	<b>Makowiec</b> – na bazie kruchego ciasta z masą makową, o wysokości minimum 4 cm	KG	200
24	<b>Murzynek</b> - ciasto proszkowe kakaowe, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 5 cm	KG	250
25	<b>Pawie oczka</b> – okrągłe ciastko kokosowe na kruchym spodzie, nadziewane nadzieniem owocowym.	KG	120
26	<b>Pączki</b> - ciastko o kształcie owalnym, posypane cukrem pudrem, nadziewane dżemem lub adwokatem, o wadze minimalnej 90 g.	SZT	150
27	<b>Pączki - małe drożdżowe</b> – o kształcie owalnym z nadzieniem owocowym lub adwokatem, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	300
28	<b>Piernik</b> - ciasto z przyprawami korzennymi, przełożony marmoladą i wykończony polewą czekoladową, minimalna wysokość 5 cm.	KG	200
29	<b>Płyt</b> - z ciasta ptysiowego, bez nadzienia i bez wykończenia o wadze do 6g. 1 sztuki	KG	15
30	<b>Płyt nadziewany</b> - z ciasta ptysiowego, nadziewane bitą śmietaną, uformowane w kształcie eklerki, dekorowane czekoladą, o wadze do	KG	80



	25g 1 sztuki.		
31	<b>Rogale</b> – z ciasta drożdżowego o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, masą makową lub czekolada o wadze 100 g	SZT	2200
32	<b>Rogaliki</b> - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, o kształcie nadanym przez ręczne zawijanie, nadziewane dżemem lub masą budyniową, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	550
33	<b>Rogaliki</b> - ciasto kruche - drobne ciasteczka o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, bez wykończenia, o wadze do 20g. 1 sztuki.	KG	350
34	<b>Sernik krakowski</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm	KG	200
35	<b>Sernik wiedeński</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm	KG	550
36	<b>Sero – makowiec</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z masą makową wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm	KG	200
37	<b>Snickers toffi</b> – ciasto kruche na miodzie przełożone kremem budyniowym o smaku toffi, na wierzchu masa kajmakowa posypana orzechami	KG	150
38	<b>Stokrotka</b> - z ciasta drożdżowego z możliwością rozłamywania na mniejsze części, wykończona kruszonką, o wadze minimalnej 350g.	KG	120
39	<b>Strucla makowa</b> - na bazie ciasta drożdżowego, z masą makową, z bakaliami, o średnicy ciasta minimum 10 cm	KG	210
40	<b>Torty</b> - ciasta deserowe, biszkoptowe lub bezowe, przekładane masą maslaną o różnych smakach, wykończone elementami dekoracyjnymi, o kształcie okrągłym lub prostokątnym, o wysokości i wadze uzgodnionej z zamawiającym, zależnej od smaku i średnicy /	KG	70
41	<b>Ciasto jogurtowe</b> - na bazie ciasta biszkoptowo - tłuszczowego, nadziane masą serową lub budyniową, o wysokości minimalnej 5 cm.	KG	380
42	<b>Sero – jabłecznik</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z jabłkami prażonymi wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm	KG	380
43	<b>Paszteciki</b> - z ciasta drożdżowego z nadzieniem pieczarkowym, z dodatkiem przypraw smakowych, o wadze 50g – 1 sztuki	KG	300

W przypadku zainteresowania naszym zaproszeniem prosimy o sporządzenie oferty cenowej wg załączonego druku i przesłanie faksem 067 258 27 60 lub email – [przetargi.walcz@cos.pl](mailto:przetargi.walcz@cos.pl); [l.nitka@cos.pl](mailto:l.nitka@cos.pl) / w nieprzekraczalnym terminie do dnia 17 lipca 2018r. do godz. 10:00.

Szczegółowych informacji udziela **Kierownik Działu Gastronomii Pan Leszek Nitka** – tel 067 2584461 wew. 143, 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.

**ZASTĘPCA DYREKTORA**  
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu  
  
Jan Grzymała



WYKONAWCA:

DATA:

.....

.....

.....

.....

## Oferta na dostarczanie ciasta:

LP	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ	Cena jedn.	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	<b>Babka drożdżowa</b> - ciasto drożdżowe, foremka, wykończone kruszonką, polewą czekoladową lub pomadą, o wysokości minimalnej 10 cm.	KG	5				
2	<b>Babeczki kruche bez nadzienia</b> – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach	SZT	150				
3	<b>Babeczki kruche z nadzieniem</b> – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach, nadziewane np. kremami, marmoladą, owocami i udekorowane.	SZT	300				
4	<b>Adwokatki</b> - z ciasta ptysiowego z kremem budyniowo – ajerkoniakowym, wykończone polewą czekoladową lub pomadą, o wadze do 30g. – 1 sztuki.	KG	150				
5	<b>Babka piaskowa</b> - ciasto biszkoptowo tłuszczowe, foremka, waga gotowego ciasta minimum 380g, wykończona pomadą lub posypana cukrem pudrem, o wysokości minimum 8 cm.	KG	500				
6	<b>Buteczki drożdżowe typu jagodzianki</b> – buteczki z różnymi nadzieniami ( masa jagodowa, serowa, makowa itp.), posypane kruszonką , wykończone pomadą.	SZT	1000				
7	<b>Ciastka drobne kopertki</b> – ciastka kruche różnych kształtów posypane cukrem, orzechami lub udekorowane marmoladą, kształt nadany formą	KG	120				
8	<b>Ciasto z galaretką i owocami</b> - na bazie biszkoptu, z owocami, bitą śmietaną i galaretką owocową , o wysokości minimum 5 cm	KG	200				
9	<b>Ciasto drożdżowe</b> - o kształcie prostokątnym, wykończonym kruszonką i pomadą, o wysokości minimum 5 cm.	KG	150				
10	<b>Ciasto kokosowe</b> - ciasto biszkoptowo - tłuszczowe z dodatkiem wiórków kokosowych, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 5 cm.	KG	280				

11	<b>Ciasto orzechowo – budyniowe</b> – ciasto orzechowe, biszkoptowo – tłuszczowe z budyniem orzechowym, wykończone żelem.	KG	120				
12	<b>Ciasto W/Z śmietanowa</b> - ciasto biszkoptowo – kakaowe przekładane bitą śmietaną , o wysokości minimum 6 cm	KG	120				
13	<b>Ciasteczka drobne</b> - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, nadziewane dżemem lub masa budyniowa, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki	KG	220				
14	<b>Chałka mała</b> - ciastko o jajowatym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, o wadze 100g.	SZT	200				
15	<b>Diablotka</b> - paluszki lub krążki z ciasta ptysiowego	KG	5				
16	<b>Drożdżówka</b> -ciastko o okrągłym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, serem, dżemem, budyniem, dwu smakowe, o wadze 100g	SZT	4000				
17	<b>Faworki z ciasta kruchego</b> - ciasteczka o kształcie wywiniętym smażone , posypane cukrem pudrem, o wadze jednostkowej do 10g. – 1 sztuki.	KG	200				
18	<b>Faworki</b> - drożdżowe drobne , o kształcie wywiniętym, smażone, posypane cukrem pudrem o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	200				
19	<b>Jabłecznik</b> - o kształcie prostokątnym, ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm,	KG	450				
20	<b>Keks</b> - ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem bakalii, o wysokości minimum 6 cm	KG	350				
21	<b>Kokosanki</b> – ciastka z masy kokosowej, formowane w gwiazdki przed wypiekiem	KG	120				
22	<b>Krajanka</b> - ciasto drożdżowe, drobne ciasteczka z nadzieniem twarogowym, wykończone pomada, o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	100				
23	<b>Makowiec</b> – na bazie kruchego ciasta z masą makową, o wysokości minimum 4 cm	KG	200				
24	<b>Murzynek</b> - ciasto proszkowe kakaowe, wykończone polewą czekoladową , o wysokości minimum 5 cm	KG	250				
25	<b>Pawie oczka</b> – okrągłe ciastko kokosowe na kruchym spodzie, nadziewane nadzieniem owocowym.	KG	120				



26	<b>Pączki</b> - ciastko o kształcie owalnym, posypane cukrem pudrem, nadziewane dżemem lub adwokatem, o wadze minimalnej 90 g.	SZT	150				
27	<b>Pączki - małe drożdżowe</b> – o kształcie owalnym z nadzieniem owocowym lub adwokatowym, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	300				
28	<b>Piernik</b> - ciasto z przyprawami korzennymi, przełożony marmoladą i wykończony polewą czekoladową, minimalna wysokość 5 cm.	KG	200				
29	<b>Ptys</b> - z ciasta ptysowego, bez nadzienia i bez wykończenia o wadze do 6g. 1 sztuki	KG	15				
30	<b>Ptys nadziewany</b> - z ciasta ptysowego, nadziewane bitą śmietaną, uformowane w kształcie eklerki, dekorowane czekoladą, o wadze do 25g 1 sztuki.	KG	80				
31	<b>Rogale</b> – z ciasta drożdżowego o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, masą makową lub czekolada o wadze 100 g	SZT	2200				
32	<b>Rogaliki</b> - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, o kształcie nadanym przez ręczne zawijanie, nadziewane dżemem lub masą budyniową, wykończone pomadą, o wadze do 20g. – 1 sztuki.	KG	550				
33	<b>Rogaliki</b> - ciasto kruche - drobne ciasteczka o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, bez wykończenia, o wadze do 20g. 1 sztuki.	KG	350				
34	<b>Sernik krakowski</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm	KG	200				
35	<b>Sernik wiedeński</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm	KG	550				
36	<b>Sero – makowiec</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z masą makową wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm	KG	200				
37	<b>Snickers toffi</b> – ciasto kruche na miodzie przełożone kremem budyniowym o smaku toffi, na wierzchu masa kajmakowa posypana orzechami	KG	150				
38	<b>Stokrotka</b> - z ciasta drożdżowego z możliwością rozłamywania na mniejsze części, wykończona kruszonką, o wadze minimalnej 350g.	KG	120				

39	<b>Strucla makowa</b> - na bazie ciasta drożdżowego, z masą makową, z bakaliami, o średnicy ciasta minimum 10 cm	KG	210				
40	<b>Torty</b> - ciasta deserowe, biskoptowe lub bezowe, przekładane masą maślaną o różnych smakach, wykończone elementami dekoracyjnymi, o kształcie okrągłym lub prostokątnym, o wysokości i wadze uzgodnionej z zamawiającym, zależnej od smaku i średnicy /	KG	70				
41	<b>Ciasto jogurtowe</b> - na bazie ciasta biskoptowo - tłuszczowego, nadziane masą serową lub budyniową, o wysokości minimalnej 5 cm.	KG	380				
42	<b>Sero – jabłecznik</b> - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z jabłkami prażonymi wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm	KG	380				
43	<b>Paszteciki</b> - z ciasta drożdżowego z nadzieniem pieczarkowym, z dodatkiem przypraw smakowych, o wadze 50g – 1 sztuki	KG	300				
<b>RAZEM</b>							

PODPIS:

.....