

SZ.DPZ.271.3.2021.MSZ

Szczyrk ,dnia 26.02.2021r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku, działając jako zamawiający, zaprasza do złożenia oferty w formie pisemnej lub elektronicznej na **Dostawę pieczywa**

I. Zamawiającym jest:

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Szczyrku

ul. Plażowa 8

43-370 Szczyrk

Tel. + 48 33 817 84 41, fax:+ 48 33 817 97 93,

Strona internetowa: www.szczyrk.cos.pl

Biuletyn Informacji Publicznej: www.bip.cos.pl

II.1.1) Rodzaj zamówienia: dostawa.

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

Przedmiotem Zamówienia jest dostawa pieczywa. Dostawa do siedziby Zamawiającego od godz. 5:00 do najpóźniej 6:00 w dniach od poniedziałku – do soboty, po zgłoszeniu telefonicznym zamówienia częściowego, w określonym przez Zamawiającego terminie.

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

Wyszczególnienie:

Lp.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 1 kg. Mąka pszenna 50 %, mąka żytnia 50%,woda, drożdże, sól. Pakowane w woreczki HDPE.	szt.	650
2.	Chleb bezglutenowy 0,5kg.	szt.	50



COS
COS-OPO „Cetniewo” we Władysławowie
COS-OPO w Giżycku
COS-OPO w Spała
COS-OPO w Szczyrku
COS-OPO w Wałczu
COS-OPO w Zakopanem

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40
84-120 Władysławów ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00
11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 428 23 35
97-215 Inowódź, Spółka Al. Prezydenta Ignacego Mościckiego 6, tel.: +48 44 724 23 46
43-370 Szczyrk ul. Plażowa 8, tel.: +48 33 817 84 41
78-600 Wałcz Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61
34-500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 201 22 74

3.	Chleb gwarek 0,4kg - mąka pszenna, mąka żytnia, siemię lniane, słonecznik, grys jęczmienny, grys żytni, mąka jęczmienna, słody 2% pszenna i jęczmienny, mąka sojowa, kwas naturalny	szt.	1200
4.	Chleb żytni wieloziarnisty 0,4kg - mąka pszenna, mąka żytnia, otręby żytnie, ukwaszone ziarno żyta, sól, drożdże, woda, siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane, naturalny zakwas	szt.	1500
5.	Chleb z sezamem 0,4 kg - mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól, słonecznik, sezam, naturalny zakwas	szt.	1000
6.	Chleb słonecznikowy 0,4kg - mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, słonecznik, drożdże, naturalny zakwas	szt.	1000
7.	Chleb żytni 100% 0,4kg - mąka żytnia typ 720 100%, naturalny zakwas, drożdże, sól, woda	szt.	300
8.	Chleb graham wieloziarnisty 0,5kg - mąka pszenna grahamka, mąka żytnia, otręby pszenne, otręby pszenne, drożdże, słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane, woda, sól, naturalny zakwas	szt.	1200
9.	Chleb na żurek- mieszany na naturalnym zakwasie kształt okrągły średnica ok.15cm	szt	100
10.	Bagietka 0,2kg - mąka pszenna, tłuszcz, drożdże, sól, woda,	szt.	20
11.	Rogalik maślany mały 0,05kg - mąka pszenna, tłuszcz, sól, drożdże, cukier	szt.	6000
12.	Bułka wieloziarnista mała 0,05kg - mąka pszenna, płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, słód jęczmienny, woda, sól, drożdże	szt.	12000
13.	Bułka jasna kajzerka-0,05kg-mąka pszenna, drożdże, sól ,woda,	szt	20000
14.	Bułka tarta- drobno mielona, jasna – klasyczna odmiana; powstała ze starcia bułki pszennej wraz ze skórką	kg	150
15.	Bułka grahamka mała 0,05kg - mąka pszenna grahamka, otręby pszenne, płatki owsiane, słonecznik, drożdże, sól, woda	szt.	9000

II.1.3) TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA: 12 miesięcy od dnia podpisania umowy

III: TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

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

IV: KRYTERIA OCENY OFERT

najniższa cena – 100%.

Każdą cenę jednostkową i wartość oraz łączną cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy obliczyć z uwzględnieniem **wszystkich kosztów** wykonania zamówienia określonego w zapytaniu, w tym kosztów ubezpieczenia towaru i transportu do momentu przekazania poszczególnych dostaw zamawiającemu. Ceny podane przez wykonawcę ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i nie podlegają podwyższeniu. tzn. ewentualne rabaty i opusty należy ująć w cenach i wartościach obliczonych pośrednio.

V: INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

<http://bip.cos.pl/42/szczyrk>

VI: Termin składania ofert upływa: 02.03.2021r. godzina 12:00.

VII: Do ofert należy dołączyć:

- 1) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 2) wykaz alergenów,
- 3) oświadczenie o produkcji oferowanych wyrobów na składnikach naturalnych.

VIII: Oferty przesłane w postaci elektronicznej w formie plików PDF, proszę kierować na adres przetargi.szczyrk@cos.pl

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

IX: Oferta musi zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji wykonawcy.

X: 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 tel. 604102914

Załącznik nr 1-formularz oferty

Załącznik nr 2 -Wzór umowy

nazwa i adres lub pieczęć WYKONAWCY

DLA ZAMAWIAJĄCEGO:
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU-
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH W SZCZYRKU

Formularz oferty

Nazwa (firma):

Siedziba i adres:

Numer KRS/NIP:

Numer telefonu:

Numer faksu:

Adres e-mail:

Osoba do kontaktów:

w związku z ogłoszeniem przez zamawiającego postępowania na **DOSTAWĘ PIECZYWA:**

1. Oferujemy należyte wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu za:

Lp.	Nazwa towaru	JM	ilość	Cena jednostkowa netto	VAT [%]	Wartość brutto [zł] [4x5x6]
2	3	4	5	6	7	
Lp.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ			
1.	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 1 kg. Mąka pszenna 50 %, mąka żytnia 50%,woda, drożdże, sól. Pakowane w worki HDPE.	szt.	650			
2.	Chleb bezglutenowy 0,5kg.	szt.	50			
3.	Chleb gwarek 0,4kg - mąka pszenna, mąka żytnia, siemię lniane, słonecznik, gryś jęczmienny, gryś żytni, mąka jęczmienna, słody 2% pszenna i jęczmienny, mąka sojowa, kwas naturalny	szt.	1200			
4.	Chleb żytni wielozłaznisty 0,4kg - mąka pszenna, mąka żytnia, otręby żytnie, ukwaszone ziarno żyta, sól, drożdże, woda, siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane, naturalny zakwas	szt.	1500			
5.	Chleb z sezamem 0,4 kg - mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól, słonecznik, sezam, naturalny zakwas	szt.	1000			
6.	Chleb słonecznikowy 0,4kg - mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, słonecznik, drożdże, naturalny zakwas	szt.	1000			
7.	Chleb żytni 100% 0,4kg - mąka żytnia typ 720 100%, naturalny zakwas, drożdże, sól, woda	szt.	300			
8.	Chleb graham wielozłaznisty 0,5kg - mąka pszenna grahamka, mąka żytnia, otręby pszenne, otręby pszenne, drożdże, słonecznik, płatki owsiane, siemię lniane, woda, sól, naturalny zakwas	szt.	1200			

9.	Chleb na żurek- mieszany na naturalnym zakwasie kształt okrągły średnica ok.15cm	szt	100			
10.	Bagietka 0,2kg - mąka pszenna, tłuszcz, drożdże, sól, woda,	szt.	20			
11.	Rogalik maślany mały 0,05kg - mąka pszenna, tłuszcz, sól, drożdże, cukier	szt.	6000			
12.	Butka wieloziarnista mała 0,05kg - mąka pszenna, płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, stód jęczmienny, woda, sól, drożdże	szt.	12000			
13.	Butka jasna kajzerka-0,05kg-mąka pszenna, drożdże, sól ,woda,	szt	20000			
14.	Butka tarta- drobno mielona, jasna – klasyczna odmiana; powstała ze starcia butki pszennej wraz ze skórką	kg	150			
15.	Butka grahamka mała 0,05kg - mąka pszenna grahamka, otręby pszenne, płatki owsiane, słonecznik, drożdże, sól, woda	szt.	9000			
			RAZEM:			

2. KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko , nazwa firmy

Adres:

Telefon:

e-mail:.....

..... dn. 2021 r.

.....
podpis/-y osoby/-ów reprezentującej/-ych
 WYKONAWCĘ lub pełnomocnika WYKONAWCY