

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 – 6:30) w momencie zgłoszenia zapotrzebowania.
- 3)** Zamawiający zobowiązany jest do dokonywania zamówień częściowych pisemnie lub faxem z określeniem asortymentu, ilości i terminu dostawy, a Wykonawca do potwierdzenia faxem o otrzymaniu 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 kolorystyczne w 100 gramach produktu oraz zastosowania dozwolonych substancji dodatkowych).

Wyszczególnienie:

| Lp. | NAZWA PRODUKTU | J.M. | IŁOŚĆ |
|-----|--|------|-------|
| 1 | Babka drożdżowa - ciasto drożdżowe, foremka, wykończone kruszonką, polewą czekoladową lub pomadą, o wysokości minimalnej 10 cm. | KG | 5 |
| 2 | Babeczki kruche bez nadzienia – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach | SZT | 150 |
| 3 | Babeczki kruche z nadzieniem – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach, nadziewane np. kremami, marmoladą, owocami i udekorowane. | SZT | 300 |
| 4 | Adwokatk i - z ciasta ptysiowego z kremem budyniowo – ajerkoniakowym, wykończone polewa czekoladowa lub pomada, o wadze minimalnej 30g. | KG | 150 |
| 5 | Babka piaskowa - ciasto biszkoptowo tłuszczowe, foremka, waga gotowego ciasta minimum 380g, wykończona pomadą lub posypana cukrem pudrem, o wysokości minimum 8 cm. | KG | 500 |
| 6 | Bołeczki drożdżowe typu jagodzi anki – bołeczki z różnymi nadzieniami (masa jagodowa, serowa, makowa itp.), posypane kruszonką, wykończone pomadą. | SZT | 1000 |
| 7 | Ciastka drobne kopertki – ciastka kruche różnych kształtów posypane cukrem, orzechami lub udekorowane marmoladą, kształt nadany formą | KG | 120 |
| 8 | Ciasto z galaretką i owocami - na bazie biszkoptu, z owocami, bitą śmietaną i galaretką owocową, o wysokości minimum 5 cm | KG | 200 |
| 9 | Ciasto drożdżowe - o kształcie prostokątnym, wykończonym kruszonką i pomadą, o wysokości minimum 5 cm. | KG | 150 |

| | | | |
|----|---|-----|------|
| 10 | Ciasto kokosowe - ciasto biszkoptowo - tłuszczowe z dodatkiem wiórków kokosowych, wykończone polewa czekoladową, o wysokości minimum 5 cm. | KG | 280 |
| 11 | Ciasto orzechowo – budyniowe – ciasto orzechowe, biszkoptowo - tłuszczowe z budyniem orzechowym, wykończone żelem. | KG | 120 |
| 12 | Ciasto W/Z śmietanowa - ciasto biszkoptowo - kakaowe przekładane bitą śmietaną , o wysokości minimum 6 cm | KG | 120 |
| 13 | Ciasteczka drobne - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, nadziewane dżemem lub masą budyniową, wykończone pomadą, o wadze minimalnej 20g. | KG | 220 |
| 14 | Chałka mała - ciastko o jajowatym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, o wadze minimum 100g | SZT | 200 |
| 15 | Diablotka - paluszki lub krążki z ciasta ptysiewego | KG | 5 |
| 16 | Drożdżówka -ciastko o okrągłym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, serem, dżemem, budyniem, dwu smakowe, o wadze minimum 100g | SZT | 4000 |
| 17 | Faworki z ciasta kruchego - ciasteczka o kształcie wywiniętym smażone , posypane cukrem pudrem, o wadze jednostkowej minimum 10g. | KG | 200 |
| 18 | Faworki - drożdżowe drobne , o kształcie wywiniętym, smażone, posypane cukrem pudrem o wadze jednostkowej minimum 20g. | KG | 200 |
| 19 | Jabłecznik - o kształcie prostokątnym, ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm, | KG | 450 |
| 20 | Keks - ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem bakalii, o wysokości minimum 6 cm | KG | 350 |
| 21 | Kokosanki – ciastka z masy kokosowej, formowane w gwiazdki przed wypiekiem | KG | 120 |
| 22 | Krajanka - ciasto drożdżowe, drobne ciasteczka z nadzieniem twarogowym, wykończone pomadą, o wadze jednostkowej minimum 20g. | KG | 100 |
| 23 | Makowiec – na bazie kruchego ciasta z masą makową, o wysokości minimum 4 cm | KG | 200 |
| 24 | Murzynek - ciasto proszkowe kakaowe, wykończone polewą czekoladową , o wysokości minimum 5 cm | KG | 250 |
| 25 | Pawie oczka – okrągłe ciastko kokosowe na kruchym spodzie, nadziewane nadzieniem owocowym. | KG | 120 |
| 26 | Pączki - ciastko o kształcie owalnym, posypane cukrem pudrem, nadziewane dżemem lub adwokatem, o wadze minimum 90 g | SZT | 150 |
| 27 | Pączki - małe drożdżowe - o kształcie owalnym z nadzieniem owocowym lub adwokatowym, wykończone pomadą, o wadze jednostkowej minimum 20g. | KG | 300 |
| 28 | Piernik - ciasto z przyprawami korzennymi, przełożony marmoladą i wykończony polewą czekoladową, minimalna wysokość 5 cm. | KG | 200 |
| 29 | Ptyś - z ciasta ptysiewego, bez nadzienia i bez wykończenia. | KG | 15 |
| 30 | Ptyś nadziewany - z ciasta ptysiewego, nadziewane bitą śmietaną, uformowane w kształcie eklerki, dekorowane czekoladą. | KG | 80 |
| 31 | Rogale – z ciasta drożdżowego o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, masą makową lub czekolada o wadze minimum 100 g | SZT | 2200 |
| 32 | Rogaliki - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, o kształcie nadanym przez ręczne zawijanie, nadziewane dżemem lub masą budyniową, wykończone pomadą, o wadze minimalnej 20g. | KG | 550 |
| 33 | Rogaliki - ciasto kruche - drobne ciasteczka o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, bez wykończenia, o wadze minimalnej 20g. | KG | 350 |
| 34 | Sernik krakowski - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm | KG | 200 |

| | | | |
|----|--|----|-----|
| 35 | Sernik wiedeński - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm | KG | 550 |
| 36 | Sero – makowiec - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z masą makową wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm | KG | 200 |
| 37 | Snickers toffi – cisto kruche na miodzie przełożone kremem budyniowym o smaku toffi, na wierzchu masa kajmakowa posypana orzechami | KG | 150 |
| 38 | Stokrotka - z ciasta drożdżowego z możliwością rozłamywania na mniejsze części, wykończona kruszonką, o wadze minimalnej 350g. | KG | 120 |
| 39 | Strucla makowa - na bazie ciasta drożdżowego, z masą makową, z bakaliami, o średnicy ciasta minimum 10 cm | KG | 210 |
| 40 | Torty - ciasta deserowe, biszkoptowe 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 | Ciasto jogurtowe - na bazie ciasta biszkoptowo - tłuszczowego, nadziane masą serową lub budyniową, o wysokości minimalnej 5 cm. | KG | 380 |
| 42 | Sero – jabłecznik - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z jabłkami prażonymi wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm | KG | 380 |
| 43 | Paszteciki - z ciasta drożdżowego z nadzieniem pieczarkowym, z dodatkiem przypraw smakowych, o wadze minimum 60g. | 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; l.nitka@cos.pl / w nieprzekraczalnym terminie do dnia 14 czerwca 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 w Walczu
Zdzisław Ryder

WYKONAWCA:

.....

.....

.....

DATA:

.....

Oferta na dostarczanie pieczywa:

| LP | NAZWA PRODUKTU | J.M. | IŁOŚĆ | Cena jedn. | Wartość netto | Stawka VAT | Wartość brutto |
|----|--|------|-------|------------|---------------|------------|----------------|
| 1 | Babka drożdżowa - ciasto drożdżowe, foremka, wykończone kruszonką, polewą czekoladową lub pomadą, o wysokości minimalnej 10 cm. | KG | 5 | | | | |
| 2 | Babeczki kruche bez nadzienia – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach | SZT | 150 | | | | |
| 3 | Babeczki kruche z nadzieniem – babeczki z ciasta kruchego, wypiekane w małych, karbowanych foremkach, nadziewane np. kremami, marmoladą, owocami i udekorowane. | SZT | 300 | | | | |
| 4 | Adwokatki - z ciasta ptysiowego z kremem budyniowo – ajerkoniakowym, wykończone polewą czekoladową lub pomadą, o wadze minimalnej 30g. | KG | 150 | | | | |
| 5 | Babka piaskowa - ciasto biszkoptowo tłuszczowe, foremka, waga gotowego ciasta minimum 380g, wykończona pomadą lub posypana cukrem pudrem, o wysokości minimum 8 cm. | KG | 500 | | | | |
| 6 | Bułeczki drożdżowe typu jagodzianki – bułeczki z różnymi nadzieniami (masa jagodowa, serowa, makowa itp.), posypane kruszonką , wykończone pomadą. | SZT | 1000 | | | | |
| 7 | Ciastka drobne kopertki – ciastka kruche różnych kształtów posypane cukrem, orzechami lub udekorowane marmoladą, kształt nadany formą | KG | 120 | | | | |
| 8 | Ciasto z galaretką i owocami - na bazie biszkoptu, z owocami, bitą śmietaną i galaretką owocową , o wysokości minimum 5 cm | KG | 200 | | | | |
| 9 | Ciasto drożdżowe - o kształcie prostokątnym, wykończonym kruszonką i pomadą, o wysokości minimum 5 cm. | KG | 150 | | | | |
| 10 | Ciasto kokosowe - ciasto biszkoptowo - tłuszczowe z dodatkiem wiórków kokosowych, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 5 cm. | KG | 280 | | | | |
| 11 | Ciasto orzechowo – budyniowe – ciasto orzechowe, biszkoptowo – tłuszczowe z budyniem orzechowym, wykończone żelą. | KG | 120 | | | | |
| 12 | Ciasto W/Z śmietanowa - ciasto biszkoptowo – kakaowe przekładane bitą śmietaną , o wysokości minimum 6 cm | KG | 120 | | | | |
| 13 | Ciasteczka drobne - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, nadziewane dżemem lub masa budyniowa, wykończone pomadą, o wadze minimalnej 20g. | KG | 220 | | | | |
| 14 | Chałka mała - ciastko o jajowatym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, o wadze minimum 100g | SZT | 200 | | | | |
| 15 | Diablotka - paluszki lub krążki z ciasta ptysiowego | KG | 5 | | | | |
| 16 | Drożdżówka -ciastko o okrągłym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z | SZT | 4000 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|-----|------|--|--|--|--|
| | kruszonką, serem, dżemem, budyniem, dwu smakowe, o wadze minimum 100g | | | | | | |
| 17 | Faworki z ciasta kruchego - ciasteczka o kształcie wywiniętym smażone , posypane cukrem pudrem, o wadze jednostkowej minimum 10g. | KG | 200 | | | | |
| 18 | Faworki - drożdżowe drobne , o kształcie wywiniętym, smażone, posypane cukrem pudrem o wadze jednostkowej minimum 20g. | KG | 200 | | | | |
| 19 | Jabłecznik - o kształcie prostokątnym, ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm, | KG | 450 | | | | |
| 20 | Keks - ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem bakalii, o wysokości minimum 6 cm | KG | 350 | | | | |
| 21 | Kokosanki – ciastka z masy kokosowej, formowane w gwiazdki przed wypiekiem | KG | 120 | | | | |
| 22 | Krajanka - ciasto drożdżowe, drobne ciasteczka z nadzieniem twarogowym, wykończone pomadą, o wadze jednostkowej minimum 20g. | KG | 100 | | | | |
| 23 | Makowiec – na bazie kruchego ciasta z masą makową, o wysokości minimum 4 cm | KG | 200 | | | | |
| 24 | Murzynek - ciasto proszkowe kakaowe, wykończone polewą czekoladową , o wysokości minimum 5 cm | KG | 250 | | | | |
| 25 | Pawie oczka – okrągłe ciastko kokosowe na kruchym spodzie, nadziewane nadzieniem owocowym. | KG | 120 | | | | |
| 26 | Pączki - ciastko o kształcie owalnym, posypane cukrem pudrem, nadziewane dżemem lub adwokatem, o wadze minimum 90 g | SZT | 150 | | | | |
| 27 | Pączki - małe drożdżowe – o kształcie owalnym z nadzieniem owocowym lub adwokatowym, wykończone pomadą, o wadze jednostkowej minimum 20g. | KG | 300 | | | | |
| 28 | Piernik - ciasto z przyprawami korzennymi, przełożony marmoladą i wykończony polewą czekoladową, minimalna wysokość 5 cm. | KG | 200 | | | | |
| 29 | Ptyś - z ciasta ptysowego, bez nadzienia i bez wykończenia. | KG | 15 | | | | |
| 30 | Ptyś nadziewany - z ciasta ptysowego, nadziewane bitą śmietaną, uformowane w kształcie eklerki, dekorowane czekoladą. | KG | 80 | | | | |
| 31 | Rogale – z ciasta drożdżowego o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, masą makową lub czekoladą o wadze minimum 100 g | SZT | 2200 | | | | |
| 32 | Rogaliki - ciasto francuskie lub półfrancuskie - drobne ciasteczka, o kształcie nadanym przez ręczne zawijanie, nadziewane dżemem lub masą budyniową, wykończone pomadą, o wadze minimalnej 20g. | KG | 550 | | | | |
| 33 | Rogaliki - ciasto kruche - drobne ciasteczka o kształcie nadanym przez ręczne zwijanie, nadziewane dżemem, bez wykończenia, o wadze minimalnej 20g. | KG | 350 | | | | |
| 34 | Sernik krakowski - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm | KG | 200 | | | | |
| 35 | Sernik wiedeński - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm | KG | 550 | | | | |

| | | | | | | | |
|--------------|--|----|-----|--|--|--|--|
| 36 | Sero – makowiec - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z masą makową wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm | KG | 200 | | | | |
| 37 | Snickers toffi – cisto kruche na miodzie przełożone kremem budyniowym o smaku toffi, na wierzchu masa kajmakowa posypana orzechami | KG | 150 | | | | |
| 38 | Stokrotka - z ciasta drożdżowego z możliwością rozłamywania na mniejsze części, wykończona kruszonką, o wadze minimalnej 350g. | KG | 120 | | | | |
| 39 | Strucla makowa - na bazie ciasta drożdżowego, z masą makową, z bakaliami, o średnicy ciasta minimum 10 cm | KG | 210 | | | | |
| 40 | Torty - ciasta deserowe, biszkoptowe 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 | Ciasto jogurtowe - na bazie ciasta biszkoptowo - tłuszczowego, nadziane masą serową lub budyniową, o wysokości minimalnej 5 cm. | KG | 380 | | | | |
| 42 | Sero – jabłecznik - na bazie kruchego spodu, z masą serową przekładaną na przemian z jabłkami prażonymi wykończone pomadą, o wysokości minimum 4 cm | KG | 380 | | | | |
| 43 | Paszteciki - z ciasta drożdżowego z nadzieniem pieczarkowym, z dodatkiem przypraw smakowych, o wadze minimum 60g. | KG | 300 | | | | |
| RAZEM | | | | | | | |

PODPIS:

.....