

SP.DSG.271.6.2022.SS

Spała 15.03.2022r.

PWZ.....2022

## 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 Inowłódz

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 2)

- 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.
- 7) Zamawiający wymaga od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą aktualnych na dzień złożenia, następujących dokumentów:

a) **Zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie



COS  
COS-OPO w Głzycu  
COS-OPO w Spale  
COS-OPO w Szczyrku  
COS-OPO w Wąlczu  
COS-OPO w Zakopanem  
COS-OPO we Władysławowie

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40  
11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 441 71 00  
97-215 Inowłódz, Spała 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  
84-120 Władysławowo ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00

z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

b) **Zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

c) **Aktualnej Decyzji Powiatowego Lekarza Weterynarii** zatwierdzającą zakład w rozumieniu art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego **lub Decyzji** właściwego organu **Państwowej Inspekcji Sanitarnej** zatwierdzającej zakład Wykonawcy w rozumieniu art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

d) Oświadczenie dotyczące w zakresie wdrożenia i stosowania systemu HACCP lub GHP/GMP według załącznika nr 4.

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

Poz. 2 - Pleśniak	- 0,5 kg.
Poz. 6 - Królewiec	- 0,5 kg.
Poz. 10 - Ciasto jogurtowe	- 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 garmazeryjnych świeże(nie mrożone) 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 : kwiecień 2022r – lipiec 2022r.**

**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:

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

Ocena każdej oferty za kryterium Cena zostanie obliczona wg wzoru

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

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

- 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) Ocena każdej oferty za kryterium **jakości** będzie średnia arytmetyczna ocen wszystkich członków komisji- **P<sub>j</sub>**.

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 : **22.03.2022r.**

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**

Załącznik nr 1 – formularz oferty

Załącznik nr 2 – wzór umowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie HACCP

**DYREKTOR**  
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale

Waldemar Włodarczyk

ZASTĘPCA KIEROWNIKA  
Działu Gastronomicznego  
Centralny Ośrodek Sportu –  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale  
Sylvia Sosnowska