

SP.DSG.271.31.2022.SS

Spała 16.12.2022r.

PWZ.1938.....2022

ZAPYTANIE OFERTOWE

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale działając jako Zamawiający zaprasza do złożenia oferty w formie pisemnej lub elektronicznej na:

Dostawę pieczywa i wyrobów piekarskich.

I Zamawiającym jest :

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale

Al. Prez.I. Mościckiego 6, Spała

97-215 Inowódz

Strona internetowa: www.spala.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 i wyrobów piekarskich** do siedziby Zamawiającego zgodnie z opisem przedmiotu Zamówienia (Załącz. nr 1)

- 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



Dyrekcja
COS OPO Spala



tel. +48 44 719 65 00
+48 44 719 65 02
fax +48 44 724 27 02



cosspala@cos.pl
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6
97-215 Inowódz, Spala

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 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) Oświadczenie dotyczące w zakresie wdrożenia i stosowania systemu HACCP lub GHP/GMP według załącznika nr 2.

8) Do oferty należy dołączyć próbki następujących wyrobów:

Poz. 4 - Chleb razowy ze słonecznikiem - 1 szt.

Poz. 3 - Chleb ziarnisty bez mąki - 1 szt.

Poz. 7 - Chleb razowy żytni z żurawiną - 1 szt.

Poz. 14 - Rogal z marmoladą - 1 szt.

Poz. 23 - Bułka dyniowa - 1 szt.

Próbki wyrobów piekarskich 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 : styczeń 2023r – kwiecień 2023r.

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) Cena oferty | 60 % |
| 2) Jakość oferowanych wyrobów | 40 % |



Dyrekcja
COS OPO Spala



tel. +48 44 719 65 00
+48 44 719 65 02
fax +48 44 724 27 02



cosspala@cos.pl
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6
97-215 Inowódz, Spala

Ocena każdej oferty za kryterium Cena zostanie obliczona wg wzoru

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) Oceną każdej oferty za kryterium **jakości** będzie średnia arytmetyczna ocen wszystkich członków komisji- **Pj**.

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

VI. Termin składania ofert upływa : 22.12.2022r. do godz. 11:00.

VII. Oferty przesłane w postaci elektronicznej w formie plików PDF, proszę kierować na adres: sekretariat.spala@cos.pl.

Oferty składane pisemnie należy opakować w kopertę, opisać: „**Dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich**” 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 – Oświadczenie HACCP



Dyrekcja
COS OPO Spala



tel. +48 44 719 65 00
+48 44 719 65 02
fax +48 44 724 27 02



cosspala@cos.pl
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6
97-215 Inowódz, Spala

Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych, tj. na podstawie art.2 ust.1 pkt 1 ustawy, który stanowi, iż ustawę stosuje się do udzielania zamówień klasycznych oraz organizowania konkursów, których wartość jest równa lub nie przekracza kwoty 130 000,00 złotych, przez zamawiających publicznych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania jakichkolwiek przyczyny. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z wybranym Wykonawcą oraz do unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego na każdym etapie jego trwania bez podania uzasadnienia, przed i po terminie otwarcia ofert, a także po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej

DYREKTOR
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale
Wejderna-Wendrowald

ZASTĘPCA KIEROWNIKA

Działu Górnego

Centralny Ośrodek Sportu –

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale

Sylvia Sobolewska



Dyrekcja
COS OPO Spala



tel. +48 44 719 65 00
+48 44 719 65 02
fax +48 44 724 27 02



cosskala@cos.pl
www.cos.pl



Al. Pr. I. Mościckiego 6
97-215 Inowódz, Spala

Spała 16.12.2022

Oferta na dostawy pieczywa oraz wyrobów piekarskich

L.P.	ASORTYMENT	J.M.	IŁOŚĆ	CENA JEDN.	WARTOŚĆ NETTO	Stawka VAT(%)	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 0,8kg.Mąka pszenna 50 %, mąka żytnia 50%,woda, drożdże,sól(świeży nie foliowany), /niekrojony, krojony paczkowany/.	szt.	1500				
2.	Chleb razowy wieloziarnisty z dodatkiem ziaren oleistych na naturalnym zakwasie 0,6kg.Mąka pszenna 50%, mąka żytnia razowa 50%,woda,drożdże,sól,ziarna oleiste, /niekrojony, krojony paczkowany/.	szt.	1600				
3.	Chleb ziarnisty bez mąki, skład mieszanki: płatki owsiane, słonecznik, siemie lniane, płatki sojowe, pszenica ziarno, płatki żytnie, pestki dyni, sezam, błonnik roślinny, sól, olej roślinny, miód naturalny, inne składniki przewidziane recepturą, waga 0,5kg, / niekrojony, krojony paczkowany, forma trójkątna/.	szt.	700				
4.	Chleb razowy zwykły na naturalnym zakwasie z posypką ze słonecznika 0,6kg.Mąka pszenna 50%, mąka żytnia razowa 50%,woda,drożdże,sól, inne składniki przewidziane recepturą, / niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	szt.	700				
5.	Chleb mieszany - orkiszowy 0,4kg na naturalnym zakwasie z dodatkiem ziaren oleistych.Mąka orkiszowa 50%, mąka żytnia 50%,woda,drożdże,sól, /niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	szt.	250				
6.	Chleb razowy sojowy 0,6kg na naturalnym zakwasie z dodatkiem soi.Mąka pszenna 50%, mąka żytnia razowa 50%,woda,drożdże,sól,soja, / niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	szt.	250				
7.	Chleb razowy żytni z żurawiną 0,6kg na naturalnym zakwasie.Mąka żytnia razowa,drożdże,woda,sól, /niekrojony, krojony paczkowany, kształt prostokąta/.	szt.	280				
8.	Chleb słoneczko 0,4kg na naturalnym zakwasie.Mąka pszenna 50%,mąka żytnia 50%,woda,drożdże,sól z dodatkiem ziaren oleistych, /niekrojony, krojony paczkowany/.	szt.	700				
9.	Chleb Vitalny 0,8kg na naturalnym zakwasie. Mąka pszenna 50%, mąka żytnia 50%,drożdże,woda,sól wieloziarnisty z dodatkiem kielków pszenicy / niekrojony, krojony paczkowany/.	szt.	200				
10.	Chleb tostowy pszenno/ razowy - 0,5kg skład mąka pszenna/ żytniej, drożdże,margaryna,sól,cukier(bez ekstraktu słodowego), krojony.	szt.	200				
11.	Chleb wiejski okrągły 2,4kg na naturalnym zakwasie.Mąka pszenna 30%,mąka żytnia 70%,drożdże,woda,sól.(świeży,niefoliowany).	szt.	25				
12.	Buleczki maślane mini - 50g, mąka pszenna, mleko drożdże, masło, cukier. Średnica 7-8cm.	szt.	800				
13.	Bułka typu turek - 50g mąka pszenna, drożdże, mleko, cukier brązowy, bakalie, kawa zbożowa, kształt nadany formą.	szt.	150				
14.	Rogale z marmoladą 50g z ciasta maślanego.Mąka pszenna, woda ,drożdże,sól,marmolada.	szt.	1000				
15.	Bułki zwykłe okrągłe 50g.Mąka pszenna,drożdże,woda,sól.	szt.	4000				
16.	Bułki bankietowe wyborowe i ciemne wieloziarniste 25g.Mąka pszenna,drożdże,woda,sól dodatek roślin oleistych.	szt.	100				
17.	Bułki wieloziarniste ciemne z dodatkiem ziaren oleistych 50g. Mąka pszenna graham,drożdże,woda,sól zestaw ziaren oleistych.	szt.	2300				
18.	Bułka ciabatta - 50-60g, skład: drożdże, woda mąka pszenna, mleko, oliwa z oliwek, sól, bułka o kształcie prostokątnym dł 8-10cm.	szt.	100				

19.	Bułka angielska pszenna 400g. Mąka pszenna, woda, drożdże, sól.	szt.	100				
20.	Bułka tarta pszenna opak 0,5kg.	kg.	100				
21.	Bułka pszenna okrągła 100g. Mąka pszenna, drożdże, woda, sól.	szt.	200				
22.	Paluch pszenny z ciasta wyborowego 100g. Mąka pszenna, woda, drożdże, sól posypyany makiem.	szt.	50				
23.	Bułka Dyniowa 80g. Mąka pszenna, woda, drożdże, sól posypana ziarnami dyni.	szt.	2200				
24.	Bułka cebulowa 80g. Mąka pszenna, woda, drożdże, sól, z dodatkiem cebuli (wsadu cebulowego).	szt.	200				
25.	Bułka wiejska posypana mąką 80g. Mąka pszenna, drożdże, woda, sól.	szt.	800				
26.	Tortilla placek- Mąka pszenna, woda, sól.	szt.	250				
27.	Spody do pizzy. Mąka pszenna, woda, drożdże, sól.	szt.	100				
28.	Bułka bagietka 140g. Mąka pszenna, drożdże, sól, woda	szt.	150				
SUMA					0,00		0,00

0

0

Wszystkie oferowane produkty winny być bez konserwantów, spulchniaczy oraz dodatków poprawiających smak.

Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Mięksiz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.

do występowania w imieniu Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Oświadczam, że spełniam wymagania określone przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz.1252) w zakresie wdrożenia i stosowania systemu HACCP lub GHP/GMP oraz posiadam dokumentację potwierdzającą stosowanie wymienionego systemu

.....(*miejsowość*), dnia

.....

(*podpis, pieczęć Wykonawcy*)

WYKONAWCA:

Nazwa:

Siedziba:

NIP:

***Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania wykonawcy
na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych
rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz
służących ochronie bezpieczeństwa narodowego***

1. Uprawniony do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, **oświadczam** mając na uwadze przesłanki wykluczenia zawarte w art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2022 poz. 835):

- **oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
Imię i nazwisko, podpis, data
