



**Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale**
Zastępca Dyrektora

Al. Prezydenta I. Mościckiego 6, 97-215 Inowódz, tel. +48 44 719 65 00
e-mail: sekretariat.spala@cos.pl, strona: www.spala.cos.pl

Spała, 2025-06-27 r.

Znak sprawy: SP.DSG.271.71.2025. SS

ZAPYTANIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

w postępowaniu o wartości poniżej 130 tysięcy złotych.

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

Dostawę wyrobów garmażeryjnych świeżych (nie mrożonych).

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 wyrobów garmażeryjnych świeżych (nie mrożonych)** 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 2 miesiące.
- 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) 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 - pierogi z mięsem i kapustą	- 0,5 kg
Poz.4 – pierogi z truskawkami	- 0,5 kg
Poz. 10 – Knedle z mięsem	- 0,5 kg
Poz. 14 – naleśniki z serem	- 0,5 kg

Próbki wyrobów garmażeryjnych 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 : lipiec 2025r – sierpień 2025r.

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 % |

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:

- Jakość wyrobów Komisja powołana przez Zamawiającego, oceni na podstawie badania organoleptycznego próbek dostarczonych przez Wykonawcę.
- 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 : 03.07.2025r. 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 wyrobów garmazeryjnych świeżych (nie mrożonych)**” 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 - wyroby garmażeryjne świeże – opis

Załącznik nr 3 – oświadczenie na podstawie art.7 ust.1 ustawy z dn.13.04.2022r

Załącznik nr 4 – Oświadczenie HACCP

Robert Papis Zastępca
Dyrektora COS OPO w Spale

/podpisano kwalifikowanym podpisem
elektronicznym w systemie EZD RP/