

**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: PIECZYWA (CPV – 15811000-6)**
- 2) Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje sukcesywną dostawę wyszczególnionych artykułów do siedziby Zamawiającego w każdy dzień (w godzinach 6:00 – 6:15) w momencie zgłoszenia zapotrzebowania.**
- 3) Zamawiający zobowiązany jest do dokonywania zamówień częściowych pisemnie drogą elektroniczną codziennie (oprócz niedziel) do godziny 12:00 w dzień poprzedzający dostawę z określeniem asortymentu, ilości i terminu dostawy, a Wykonawca do potwierdzenia otrzymania 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 kalorycznej w 100 gramach produktu oraz zastosowania dozwolonych substancji dodatkowych).**

Wyszczególnienie:

Lp.	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ
1	Butka grahamka, 30g, średnica maksymalna 7 cm, skład:mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól	sztuka	1700
2	Butka mała 30g, średnica maksymalnie 7 cm – mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier	sztuka	10000
3	Butka sezamowa, 30g, średnica maksymalna 7 cm - mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier ,sezam	sztuka	4000
4	Butka paryska	kilogram	70
5	Buteczki bezglutenowe	sztuka	150
6	Butka tarta pszenna	kilogram	250
7	Butka kajzerka bankietowa – butka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru, gramatura maksymalna 35g.	sztuka	1200
8	Butka z dynią – butka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru posypana pestkami z dyni, gramatura maksymalna 35g.	sztuka	1200
9	Paluch pszenny posypyany makiem – butka w kształcie palucha , pszenna zwykła, produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, mąka pszenna, woda, sól, mak, waga 100g.	sztuka	300
10	Półbagietka śródziemnomorska – bułki pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i soli. Charakterystyczny smak nadaje temu pieczywu dodatek zielonych oliwek i suszonych pomidorów. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest ciemnozielona i chrupiąca. Miękkisz jasny i delikatny z czerwonym odcieniem nadanym przez pomidory. Na skórce i w miększu widoczne są cząstki oliwek i pomidorów, waga 120g.	sztuka	200

11	Półbagietka prowansalska – bułki pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i sol, oliwy z oliwek i mieszanki ziół prowansalskich (oregano, rozmaryn, bazyli, tymianek, majeranek, cząber, estragon, szalwia, mięta). Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miękisz jasny i delikatny. Na skórce i w miękiszu widoczne zioła, waga 120g.	sztuka	200
12	Półbagietki z cebulą – bułki pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i sol oraz suszonej cebuli.. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miękisz jasny i delikatny. Na skórce i w miękiszu widoczne są ciemniejsze paski cebuli. Bagietka o wyjątkowo charakterystycznym smaku i zapachu, waga 120g.	sztuka	200
13	Bułka wieloziarnista- mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól,zestaw ziaren oleistych, waga 50g.	sztuka	4000
14	Chleb zwykły -chleb podłużny,pszenny,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 0,60 kg	sztuka	6000
15	Chleb bezglutenowy	sztuka	150
16	Chleb wieloziarnisty - skład:mąka pszenna,słód jęczmienny,drożdże,sól zestaw ziaren waga 0,40 kg	sztuka	2200
17	Chleb razowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg	sztuka	2200
18	Chleb sojowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,ziarna soi, naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg	sztuka	250
19	Chleb żytni, z zastosowaniem mąki żytniej 100% ,waga 0,40 kg	sztuka	500
20	Chleb z ziarnem – chleb mieszany pszenno- żytni na zakwasie naturalnym z dodatkiem ziaren lnu, słonecznika i zbóż, mąka pszenna, mąka żytnia,drożdże, sól, woda, ziarna, waga 0,60 kg	sztuka	1200
21	Chleb żytnio -słonecznikowy, na zakwasie naturalnym, zaciemniany z dodatkiem ziaren słonecznika, skład:mąka żytnia, słonecznik, drożdże, sól, woda, zaciemniacz waga 0,40 kg	sztuka	1500
22	Chleb pełnoziarnisty z bakaliami – chleb z mąki pełnoziarnistej żytniej i pszennej na zakwasie naturalnym, zaciemniany ekstraktem słodowym z rc-dzynekami, skład:mąka pełnoziarnista żytnia, pszena, drożdże, sól, woda, rodzyinki, ekstrakt słodowy, waga 0,40 kg	sztuka	1500
23	Chleb żytni z żurawiną – chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny wielofazową metodą fermentacji, produkowany bez drożdży, z maki żytniej pyłkowej i mąki żytniej siłkowej z dodatkiem mąki pszennej, suszonej żurawiny i ekstraktu siodu jęczmiennego i pszennego, waga 0,40 kg	sztuka	500
24	Chleb żytni z siemieniem – chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny, na naturalnym zakwasie uzyskanym metodą wielofazowej fermentacji, z maki żytniej pyłkowej z dodatkiem siemienia lnianego, które powoduje, że miękisz chleba jest bardziej wilgotny oraz nadaje mu charakterystyczny wygląd i smak, waga 0,6 kg	sztuka	500
25	Chleb piastowski – chleb pszenno z dodatkiem mixu mąki pszennej, mieszanki – chleb piastowski, margaryny, drożdży i wody, waga 0,60 kg.	sztuka	1000
26	Chlebek do smalcu 0,3 kg	sztuka	100
27	Spody do pizzy	kilogram	700
28	Chleb ziarnisty bez mąki, skład mieszanki: płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, płatki sojowe, pszenica ziarno, płatki żytnie, pestki dyni, sezam, słonecznik roślinny, sól, olej roślinny, miód naturalny, waga 0,5 kg.	sztuka	2500
29	Chleb dekoracyjny weselny - pszenno,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 1,5 kg	sztuka	15

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 27 lipca 2018r. do godz. 10:00.

Szczegółowych informacji udziela **Kierownik Działu Gastronomii Pan Leszek Nitka** – tel 067 2584461 wew. 143, 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.


ZASTĘPCA DYREKTORA
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu
Jan Grzymała

WYKONAWCA:

.....

.....

.....

DATA:

.....

Oferta na dostarczanie pieczywa:

LP	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ	Cena jedn.	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Butka grahamka, 30g, średnica maksymalna 7 cm, skład:mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól	sztuka	1700				
2	Butka mała 30g, średnica maksymalnie 7 cm – mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier	sztuka	10000				
3	Butka sezamowa, 30g, średnica maksymalna 7 cm - mąka pszenna,drożdże,woda,sól,cukier ,sezam	sztuka	4000				
4	Butka paryska	kilogram	70				
5	Buteczki bezglutenowe	sztuka	150				
6	Butka tarta pszenna	kilogram	250				
7	Butka kajzerka bankietowa – butka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru, gramatura maksymalna 35g.	sztuka	1200				
8	Butka z dynią – butka pszenna wyborowa produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, z maki pszennej, z dodatkiem oleju, soli i cukru posypana pestkami z dyni, gramatura maksymalna 35g.	sztuka	1200				
9	Paluch pszenny posypyany makiem – butka w kształcie palucha , pszenna zwykła, produkowana z zastosowaniem drożdży do fermentacji, mąka pszenna, woda, sól, mak, waga 100g.	sztuka	300				
10	Półbagietka śródziemnomorska – butki pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i soli. Charakterystyczny smak nadaje temu pieczywu dodatek zielonych oliwek i suszonych pomidorów. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest ciemnozłocista i chrupiąca. Miękkisz jasny i delikatny z czerwonym odcieniem nadanym przez pomidory. Na skórce i w miękkiszu widoczne są cząstki oliwek i pomidorów, waga 120g.	sztuka	200				
11	Półbagietka prowansalska – butki pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i sol, oliwy z oliwek i mieszanki ziół prowansalskich (oregano, rozmaryn, bazyli, tymianek, majeranek, cząber, estragon, szalwia, mięta). Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miękkisz jasny i delikatny. Na skórce i w miękkiszu widoczne zioła, waga 120g.	sztuka	200				
12	Półbagietki z cebulą – butki pszenne zwykłe produkowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i sol oraz suszonej cebuli.. Na powierzchni dwa ukośne nacięcia. Skórka jest złocista i chrupiąca, a miękkisz jasny i delikatny. Na skórce i w miękkiszu widoczne są ciemniejsze paski cebuli. Bagietka o wyjątkowo charakterystycznym smaku i zapachu, waga 120g.	sztuka	200				
13	Butka wieloziarnista- mąka pszenna grahamka,drożdże,woda,sól,zestaw ziaren oleistych, waga 50g.	sztuka	4000				
14	Chleb zwykły -chleb podłużny,pszenny,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 0,60 kg	sztuka	6000				

15	Chleb bezglutenowy	sztuka	150				
16	Chleb wieloziarnisty - skład:mąka pszenna,śód jęczmienny,drożdże,sól zestaw ziaren waga 0,40 kg	sztuka	2200				
17	Chleb razowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg	sztuka	2200				
18	Chleb sojowy skład:mąka razowa,mąka pszenna,mąka żytnia,ziarna soi, naturalny zakwas,drożdże,sól waga 0,40 kg	sztuka	250				
19	Chleb żytni, z zastosowaniem mąki żytniej 100% ,waga 0,40 kg	sztuka	500				
20	Chleb z ziarnem – chleb mieszany pszenno- żytni na zakwasie naturalnym z dodatkiem ziaren lnu, słonecznika i zbóż, mąka pszenna, mąka żytnia,drożdże, sól, woda, ziarna, waga 0,60 kg	sztuka	1200				
21	Chleb żytnio -słonecznikowy, na zakwasie naturalnym, zaciemniany z dodatkiem ziaren słonecznika, skład:mąka żytnia, słonecznik, drożdże, sól, woda, zaciemniacz waga 0,40 kg	sztuka	1500				
22	Chleb pełnoziarnisty z bakaliami – chleb z mąki pełnoziarnistej żytniej i pszennej na zakwasie naturalnym, zaciemniany ekstraktem słodowym z rodzynekami, skład:mąka pełnoziarnista żytnia, pszenna, drożdże, sól, woda, rodzyнки, ekstrakt słodowy, waga 0,40 kg	sztuka	1500				
23	Chleb żytni z żurawiną – chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny wielofazową metodą fermentacji, produkowany bez drożdży, z maki żytniej pyłkowej i mąki żytniej sitkowej z dodatkiem mąki pszennej, suszonej żurawiny i ekstraktu słod jęczmiennego i pszennego, waga 0,40 kg	sztuka	500				
24	Chleb żytni z siemieniem – chleb formowy produkowany w sposób tradycyjny, na naturalnym zakwasie uzyskanym metodą wielofazowej fermentacji, z maki żytniej pyłkowej z dodatkiem siemienia lnianego, które powoduje, że miękisz chleba jest bardziej wilgotny oraz nadaje mu charakterystyczny wygląd i smak, waga 0,6 kg	sztuka	500				
25	Chleb piastowski – chleb pszenny z dodatkiem mixu mąki pszennej, mieszanki – chleb piastowski, margaryny, drożdży i wody, waga 0,60 kg.	sztuka	1000				
26	Chlebek do smalcu 0,3 kg	sztuka	100				
27	Spody do pizzy	kilogram	700				
28	Chleb ziarnisty bez mąki, skład mieszanki: płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, płatki sojowe, pszenica ziarno, płatki żytnie, pestki dyni, sezam, błonnik roślinny, sól, olej roślinny, miód naturalny, waga 0,5 kg.	sztuka	2500				
29	Chleb dekoracyjny weselny - pszenny,skład:mąka pszenna ,kwas naturalny,drożdże,sól ,woda waga 1,5 kg	sztuka	15				
RAZEM							

PODPIS:

.....