

Ogłoszenie nr 519929-N-2020 z dnia 2020-03-04 r.

**Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma
we Władysławowie: Sukcesywne dostawy ciast i ciastek oraz ciast deserowych wraz z usługą
transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
Nie

Nazwa projektu lub programu

**O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których
działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały
zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie
marginalizowanych**

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej
kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez
zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli
przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie
postępowania:**

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:
Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma we Władysławowie, krajowy numer identyfikacyjny 32790700060000, ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 586 746 314, e-mail przetargi.wladyslawowo@cos.pl, faks 586 746 350.

Adres strony internetowej (URL): www.bip.cos.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

Instytucja gospodarki budżetowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (*jeżeli dotyczy*):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

www.bip.cos.pl

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

www.bip.cos.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

Wymagane jest złożenie oferty w formie pisemnej za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie, ul.

Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Sukcesywne dostawy ciast i ciastek oraz ciast deserowych wraz z usługą transportu do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie

Numer referencyjny: 06/2020

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa**

innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty

budowlane: Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów ciastkarskich: ciast, ciasteczek i pasztecików w rodzaju i ilościach wskazanych w opisie poszczególnych części zamówienia i w załączniku nr 5 do SIWZ. 1. Produkty przedstawione przez Wykonawcę muszą odpowiadać opisowi przedstawionemu przez Zamawiającego. Ponadto należy bezwzględnie dostosować się do gramatury podanej przez Zamawiającego z dopuszczeniem tolerancji +15%. Podanie gramatury nie mieszczącej

się w granicach wyznaczonych przez Zamawiającego spowoduje odrzucenie oferty jako nie odpowiadającej treści SIWZ. 2. Ceny jednostkowe brutto oraz wartość brutto należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku. 3. Ilość podana w kolumnie 4 powyższej tabeli jest szacunkowa. Zamawiający będzie dokonywał zamówień częściowych według faktycznych potrzeb 4. Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty będą posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne oraz będą świeże (produkcja nie później niż dzień przed dostarczeniem – uwaga ta nie dotyczy produktów posiadających dłuższy, oznaczony na opakowaniu lub w inny sposób, termin przydatności do spożycia) i odpowiedniej jakości. Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie; 5. Oferowane ciasta winny posiadać cechy charakterystyczne dla danego rodzaju ciasta, w szczególności opisane przez Zamawiającego przy danym produkcie, a ponadto: Wygląd zewnętrzny Pożądany dla danego rodzaju ciasta, charakterystyczny dla bardzo dobrze wypieczonego, estetycznie udekorowanego lub harmonijnie wykończonego wyrobu Struktura i tekstura miękisz elastyczny, suchy w dotyku, o wyrównanej porowatości, o równomiernym zabarwieniu i dobrej krajalności, typowy dla bardzo dobrze spulchnionego i wypieczonego ciasta Smak i zapach bardzo pożądany, typowy dla danego rodzaju ciasta, aromatyczny - o harmonijnie umiarkowanym nasileniu (nie może być mało aromatyczny lub przearomatyzowany) zapewniającym pełną przydatność konsumpcyjną 6. W części II – ciastka powinny być estetyczne, równo ukształtowane w trójkąty lub kostki – brzegi nie postrzępione, nie zagniecione. 7. W pozycjach dotyczących produktów wskazanych z nazwy handlowej. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. 8. Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Prawo Zamówień Publicznych wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania stawiane przez zamawiającego. Powinien tego dokonać w formie opisowej (np. załączyć karty produktu, folder z opisem produktu itp.). W przypadku, gdy komisja przetargowa stwierdzi, iż dany produkt równoważny nie spełnia warunków, jakich oczekuje Zamawiający (w szczególności w odniesieniu do składu i innych parametrów produktu wskazanego jako referencyjny) oferta zawierająca taki produkt zostanie odrzucona jako niezgodna z SIWZ. Należy także zaprezentować proponowany produkt w formie próbki. 9. 3. Dostarczane produkty powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w Polskich Normach przenoszących normy europejskie a w szczególności być świeże i odpowiedniej jakości oraz posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne, a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy powinien być załączany dokument potwierdzenie tych wymagań.

II.5) Główny kod CPV: 15812000-3

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
15812100-4
15812200-5
63200000-1

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: 12 *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:**

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy

Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3

USTAWY PZP:

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

1.Oświadczenie że dostarczane produkty powinny odpowiadać wymaganiom zawartym w Polskich Normach przenoszących normy europejskie a w szczególności być świeże i odpowiedniej jakości oraz posiadać atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne, a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy powinien być załączany dokument potwierdzenie tych wymagań, o treści wskazanej pkt. 8, Załącznika nr 1 do SIWZ– Formularz oferty. 2.W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą uczestniczącym w niniejszym postępowaniu. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

Nie

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*)

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	100,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Strony dopuszczają następujące możliwości zmiany umowy w trakcie jej wykonywania: a) w zakresie stawki VAT b) w przypadku nieosiągnięcia całkowitej wartości wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1, w okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1, Strony dopuszczają możliwość zmiany terminu obowiązywania Umowy do czasu osiągnięcia kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 5 ust. 1, jednak nie dłużej niż do dwóch miesięcy. 2. Wniosek o dokonanie zmiany Umowy należy przedłożyć na piśmie a okoliczności stanowiące podstawę zmiany Umowy powinny być uzasadnione miarę możliwości również udokumentowane przez Wykonawcę. 3. Zmiany Umowy nie mogą skutkować wzrostem cen brutto przedmiotu umowy. 4. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności. 5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2020-03-12, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg

nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:

IV.6.5) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Ciasta i ciastka

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1. Babki piaskowa,cytrynowa, kakao - babki biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w foremkach,babki piaskowe wykończone pomadą,cytrynowe wykończone pomadą i skórą cytrynową,babki z kakao polewą czekoladową kg 280 WAGA jednostkowa min...300-350 gr 2. Chruściki - ciasteczka smaźone , posypane cukrem pudrem kg 140 3. Ciasteczka kruche różne kg 70 ciasteczka maślane,kruche z dżemem,anyżki,ciasteczka z wiórkami kokosowymi,ciasteczka francuskie z dżemem 4. ciastka biszkopciki - małe ciastka biszkoptowe kg 3 średnica max 4 cm 5. Ciastka drożdżowe - małe ciasteczka na bazie ciasta drożdżowego z nadzieniem serowym lub marmoladą,wykończone kruszonką i posypane cukrem pudrem kg 600 waga 1 szt około 18-20 gr 6. Ciastka francuskie z jabłkiem szt 50 waga minimum 90 gr 7. Ciastko z serem i brzoskwinia-ciastrko drożdżowe z masą serową szt 100 waga 1 szt min 100 gr 8. Ciasto czekoladowe ze śliwką-ciastrko proszkowe czekoladowo- kakaowe z dodatkiem śliwek,wykończone polewą czekoladową kg 180 WYSOKOŚĆ min 5 cm 9. Ciasto kruche z wiśniami - kruche ciasto,z wiśniami wykończone kruszonką i polewą lukrową kg 140 wysokość min 3.50-4 cm 10. Ciasto owocowe z galaretką - na bazie biszkoptu, z bitą śmietaną, z owocami i galaretką owocową , o wysokości minimum

5 cm kg 80 WYSOKOŚĆ min 5 cm. 11. Ciasto typu kostka piernikowa z powidłami - ciasto piernikowe przełożone powidłami śliwkowymi, oblane czekoladą kg 60 wysokość min 4 cm 12. Ciasto typu mazurek - ciasto o spodzie kruchym,przekładane marmoladą ,z bakaliami,wykończone ciastem kruchym i dekoracją,o wysokości minimum 2 cm kg 20 WYSOKOŚĆ min 2 cm 13. ciasto typu pleśniak-na spodzie kruchym,z czarną porzeczką wykończone bezą kg 300 wysokość min 4 cm 14. Ciasto typu Pychotka - ciasto kruche z zapiekany białkiem i orzechami włoskimi, przekładane dżemem, kremem,o wysokości minimum 5 cm, kg 70 WYSOKOŚĆ min 5 cm 15. ciasto typu strucla makowa/zwijana/na bazie ciasta drożdżowego,wypełniona nadzieniem makowym z bakaliami kg 25 średnica max 10 cm,waga 1 szt min 1 kg 16. Ciasto typu wiśniowa uczta - ciasto na spodzie o smaku orzechowym,z warstwą masy serowej,wykończone wiśniami zalanymi galaretką kg 100 WYSOKOŚĆ min 6 cm 17. Czekoladowe ciasto przełożone kremem Cappucino z dodatkiem bezy,całość opruszona kawą typu KOSTKA MOCCA kg 60 wysokość min 5 cm 18. Drożdżówka -ciastko o okrągłym, kopulastym kształcie, wykończone pomadą, do wyboru z kruszonką, serem, makiem, dżemem, , o wadze minimum 100 g szt 200 WAGA 100 G 19. Drożdżówka z kruszonka, wykończona pomadą, kg 40 WYSOKOŚĆ min 4 cm 20. Drożdżówka z owocami - ciasto drożdżowe do wyboru z jagodą lub śliwką, wykończone kruszonką i pomadą kg 230 WYSOKOŚĆ min 5 cm 21. Drożdżówki mini - ciastka o kształcie okrągłym, kopulastym, nadziewane np dżemem, szt 700 WAGA JEDNOSTKOWA 55-60 g 22. Jabłecznik - o kształcie prostokątnym, ciasto biszkoptoo - tłuszczowe, przekładane jabłkami prażonymi z cynamonem, wykończone pomadą, o wysokości mininum 4 cm, kg 230 Wysokość min 4 cm 23. Jabłecznik domowy - ciasto biszkoptowo-tłuszczowe,z dodatkiem prażonych jabłek doprawionych cynamonem,wykończone kruchym ciastem i cukrem pudrem kg 120 wysokość min 4 cm 24. Jagodzianki - ciastka drożdżowe, wykończone pomadą, z nadzieniem jagodowym , o wadze minimum 90 g szt 60 WAGA minimum 90 G 25. Keksy - ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem bakali, kg 20 WYSOKOŚĆ min 9 cm 26. Makowiec na bazie kruchego ciasta z masą makową, kg 50 WYSOKOŚĆ min 5,cm 27. Małe pączki drożdżowe , o kształcie owalnym z nadzieniem owocowym lub adwokatowym, wykończone pomadą, kg 500 WAGA JEDNOSTKOWA 0,28 - 0,30 KG 28. Omleczki małe - ciasteczka biszkoptowe przekładane budyniem i dżemem, posypane cukrem pudrem kg 120 WAGA 1 SZT min 26 g 29. Paszteciki z ciasta drożdżowego z nadzieniem pieczarkowym, z dodatkiem przypraw smakowych, o wadze minimum 60 g szt 2500 WAGA 60 G 30. Pączki - ciastko o kształcie owalnym, wykończone pomadą, nadziewane dżemem lub o wadze minimum 90 g szt 550 WAGA 90 G 31. Rogaliki małe - z ciasta drożdżowego, nadziewane dżemem/ kg 650 waga jednostkowa 1 szt min 25 gr 32. Sakiewka z jabłkiem lub czarną porzeczką- ciastka w kształcie sakiewek,w środku z jabłkiem lub czarną porzeczką wykończone lukrową polewą kg 480 waga jednostkowa 1 szt- 0.04 kg 33. Sernik typu zielona łączka -ciasto na biszkopcie z puszystą masą serowo-śmietanową z dodatkiem galaretek o różnych smakach kg 70 WYSOKOŚĆ min 5 cm 34. Sernik typu

królewski na bazie kruchego spodu, z masą serową z dodatkiem rodzynek i skórą pomarańczową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakao, o wysokości minimum 5 cm kg 40 WYSOKOŚĆ min 5 cm

35. Sernik typu wiedeński na bazie kruchego spodu, z masą serową z dodatkiem rodzynek i skórą pomarańczową, wykończone polewą czekoladową, o wysokości minimum 4 cm kg 140 WYSOKOŚĆ min 4 cm

36. Sernik z brzoskwiną - na bazie kruchego spodu, z masą serową z brzoskwiniami, wykończone ubitym białkiem, o wysokości minimum 5 cm kg 220 WYSOKOŚĆ min 6 cm

37. Torty - ciasto deserowe, biskoptowe lub bezowe, przekładane masą maślaną o różnych smakach, wykończone elementami dekoracyjnymi, o kształcie okrągłym lub prostokątnym, o wysokości i wadze wzgodnionej z zamawiającym, zależnej od smaku i średnicy / kg 15

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15812000-3, 15812100-4, 15812200-5, 63200000-1

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Ciasta deserowe do dalszej odsprzedaży w kawiarni

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego

-określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:1. Ciastko orzechowe-ciasto kruche prekladane powidłami i orzechami włoskimi szt 120 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 2. Ciastko owocowe z galaretką na biszkopcie z truskawką, jagodą lub brzoskwinią szt 500

Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 3. Ciasto typ wiśniowa ucza ciasto na spodzie o smaku orzechowym, z warstwą masy serowej, wykończone wiśniami zalany galaretką / szt 300 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 4. Ciasto typu Pychotka - ciasto kruche z zapiekany białkiem i orzechami włoskimi, przekładane dżemem, kremem szt 220 kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 5. KOSTKA MOCCA-czekoladowy biszkopt przełożony kremem cappucino,całość opruszona kawą szt 360 kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 6. Makowiec na bazie kruchego ciasta z masą makową, szt 80 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 7. Marczello /placki biszkoptowe kakaowe przekładane masą czekoladową z bakaliami/ szt 400 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 8. Sernik królewski /kruche ciasto kakaowe,masa serowa ,tarte cisto kruche/ szt 240 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 9. Sernik typu zielona łączka -ciasto na biszkopcie z puszystą masą serowo-śmietanową z dodatkiem galaretek o różnych smakach szt 400 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 10. Sernik wiedeński //kruche ciasto,masa serowa szt 500 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 11. Sernik z brzoskwinią kruche ciasto,masa serowa z brzoskwiniami,ubite białko / szt 500 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 12. Szarlotka z bitą śmietaną szt 400 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr 13. W/Z śmietanowa /ciasto biszkoptowe kakaowe przekładane bitą śmietaną / szt 220 Kostka lub trójkąt o wadze min 150 gr

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 15812000-3, 15812200-5, 15812100-4, 63200000-1

3) Wartość części zamówienia(jezeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach: 12

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia:

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	100,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

