

DO WSZYSTKICH ZAINTERESOWANYCH

dot. zapytania ofertowego nr DZ/DZ - 072 – 229/2024 z dnia 02.10.2024 r. na sukcesywną dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych przez okres 1 miesiąca dla Działu Żywnienia prowadzonego przez Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej - Curie - Państwowego Instytutu Badawczego Oddział w Gliwicach.

W związku z wystąpieniem błędów w specyfikacji asortymentowo- cenowej, Zamawiający niniejszym pismem udostępnia poprawioną specyfikację asortymentowo - cenową stanowiącą załącznik nr 1 do zapytania.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że z względu na pilną potrzebę złożenia zamówienia wydłuża termin składania ofert zmieniając tylko wyznaczoną godzinę z dotychczasowego wyznaczonego terminu na dzień **03.10.2024r. godz. 11.00 (czwartek)** i wyznacza nowy termin składania ofert tj. **03.10.2024r. godz. 13.00 (czwartek)**.

*wz. kierownika DZ/DZ
M. Wadzińska - Rusińska*

KIEROWNIK
Kuchni

Agnieszka Strycht

Narodowy Instytut Onkologii
im. Marii Skłodowskiej-Curie –
Państwowy Instytut Badawczy
Oddział w Gliwicach

Dyrekcja
Tel.: +48 32 278 96 18

Centrala
Tel.: +48 32 278 88 88
Fax: +48 32 231 35 12

ul. Wybrzeże Armii Krajowej 15
44-102 Gliwice

dyrektor@gliwice.nio.gov.pl
www.gliwice.nio.gov.pl

NIP: 5250008057
REGON: 000288366-00028

M. Filipczak

Nazwa Wykonawcy, dane adresowe

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – CENOWA

Sukcesywne dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowego Instytutu Badawczego Oddziału w Gliwicach /AKTUALIZACJA/

Lp.	Przedmiot zamówienia	Dane umożliwiający identyfikację produktu*	j. m.	ilość	cena jedn. (zł)	wartość netto (zł)	VAT (%)	wartość VAT (zł)	wartość brutto (zł)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Chleb baltonowski krojony, na bazie mąki pszennej i żytniej, waga nie mniej niż 800g.		szt.	284		(5x6)		(7x8)	(7+9)
2.	Chleb razowy krojony, waga nie mniej niż 700g. Na bazie żytniej, pszennej lub mieszanej mąki razowej		szt.	140					
3.	Chleb graham krojony, waga nie mniej niż 600g. Na bazie mąki pszennej graham, żytniej		szt.	170					
4.	Wek pszenny krojony, waga nie mniej niż 400g. Na bazie mąki pszennej		szt.	160					
5.	Chleb tostowy krojony, na bazie mąki pszennej waga nie mniej niż 400g.		szt.	5					
6.	Bułka pszenna zwykła, waga nie mniej niż 100g, na bazie mąki pszennej		szt.	2000					
7.	Bułka pszenna kajzerka, waga nie mniej niż 50g, na bazie mąki pszennej		szt.	2500					
8.	Bułka grahamka, waga nie mniej niż 100g, na bazie mąki pszennej oraz mąka żytniej		szt.	1000					
9.	Bułka mleczna, waga nie mniej niż 100g. Na bazie mąki pszennej, drożdży		szt.	360					
10.	Bagietka pszenna, dł. 30 cm (+/- 2cm), waga nie mniej niż 150g		szt.	25					
11.	Rogal drożdżowy, bez maku i sezamu, waga nie mniej niż 110g. Na bazie mąki pszennej, żytniej i drożdży.		szt.	180					
12.	Bułka tarta drobno mielona, o jasnym kolorze. Na bazie bułki pszennej. Opakowanie nie mniej niż 500g		szt.	10					

Lp.	Przedmiot zamówienia	Dane umożliwiający identyfikację produktu*	J. m.	Ilość	cena jedn. (zł)	wartość netto (zł)	VAT (%)	wartość VAT (zł)	wartość brutto (zł)
1	2	3	4	5	6	7 (5x6)	8	9 (7x8)	10 (7+9)
13.	Pączek z marmoladą i lukrem, waga nie mniej niż 100g. Na bazie mąki pszennej i drożdży i marmolady.		szt.	280					
14.	Drożdówka różne smaki (z marmoladą, makiem, serem, posypką, budyniem), waga nie mniej niż 100g. Na bazie mąki pszennej i drożdży.		szt.	300					
15.	Drożdówka z owocami (jabłko, śliwka, truskawka), waga nie mniej niż 100g. Na bazie mąki pszennej i drożdży.		szt.	300					
16.	Ciasto marchewkowe z bakaliami, na bazie ciasta marchewkowego, waga nie mniej niż 140g		szt.	35					
razem:									

* należy podać dane umożliwiające identyfikację produktu

Wymagania szczegółowe w zakresie przedmiotu zamówienia (w tym terminów realizacji, przydatności do spożycia i inne):

- Dla pozycji od 1 do 12 opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Dla poz. od 13 do 15 opakowania stanowią skrzynki piekarnicze, pojemniki plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Dla pozycji 16 kawałki ciasta z obciętymi brzegami, bez posmaku blach i tłuszczu.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zawierające elementy z drewna.

1. Terminy przydatności do spożycia:

- dla pozycji 1-5 pieczywo pakowane, krojone - 3 dni,
- dla pozycji 6-11 pieczywo luzem - 1 dzień,
- dla pozycji 12 bułka tarta – minimum 3 miesiącey,
- dla pozycji 13-16 ciasto, wyroby piekarnicze słodkie 1 dzień

2. Wymagania przy dostawie:

- Dla produktów pakowanych oraz krojonych od poz. 1 do poz. 5 - Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć: etykiety na towarze oraz dodatkowo etykiety (luzem - potrzebne do dokumentacji HACCP), które powinny zawierać: nazwę handlową, datę przydatności, skład wartości odżywczych oraz skład alergenów, wagę i nr partii.
 - Dla produktów pakowanych i nie pakowanych w poz. od 1 do 16 – Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć: karty produktów na wzwwanie zamawiającego - potrzebne do dokumentacji HACCP, które powinny zawierać nazwę handlową, datę przydatności, skład wartości odżywczych oraz skład alergenów, wagę i nr partii.
- Dostawy towaru następować będą 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty (lub częściowej w zależności od potrzeb Zamawiającego):
 - dotyczy pełnego asortymentu objętego przedmiotem zamówienia (w dniu następnym po dniu złożenia zamówienia),

- do godziny 15:00 dot. pieczywa i ciast (w sytuacjach nieprzewidzianych – w dniu złożenia zamówienia).

Miejscem odbioru towaru będzie zgodnie z informacją przekazaną każdorazowo na zamówieniu ilościowo-asortymentowym: Magazyn Działu Żywienia lub bistro lub hotel.

Wykonawca zobowiązany będzie do oznakowania dostarczanych produktów odrębnie dla zamówień przeznaczonych dla:

- kuchni Działu Żywienia (produkty dostarczane do Magazynu Działu Żywienia z przeznaczeniem dla pacjentów), - w godzinach 6:30-7:00
- kuchni Działu Żywienia (produkty dostarczane do Magazynu Działu Żywienia z przeznaczeniem dla restauracji), - w godzinach 6:30-7:00
- bistro (produkty dostarczane do bistro), - w godzinach 6:00-6:30
- hotel - kawiarenka (produkty dostarczane do hotelu- kawiarenka) - w godzinach 6:00-6:30

1. Składam ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym powyżej na kwotę:

BRUTTO: **PLN słownie:**

NETTO: **PLN słownie:**

2. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na okres (min. 30 dni) licząc od daty wyznaczonej jako termin składania ofert.

3. Termin płatności: **30 dni licząc od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.**

data.....

pieczętka i podpis Wykonawcy/ów.