

Raclawice Śl., 10.12.2024 r.

Or.240.5.2024

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość szacunkowa
jest mniejsza niż kwota 130 000 złotych**

I.Zamawiający:

Ośrodek Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raclawicach Śląskich
48-250 Głogówek, Raclawice Śląskie, ul. Zwycięstwa 34
Tel. 77 4376503, fax 77 4376503
e-mail: oriop2@poczta.onet.pl
adres strony int.: www.oriop.biuletyn.net.pl

Zaprasza do składania ofert cenowych w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Dostawa artykułów spożywczych, w tym warzyw i owoców do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raclawicach Śląskich”

II.Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych wg załącznika nr 1 do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raclawicach Śląskich.

III.Termin wykonania zamówienia: od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

IV.Sposób porozumiewania się:

Osobą uprawnioną do kontaktów jest: Anna Siemiginowska tel. 774376503.
Zamawiający nie przewiduje możliwości składania przez wykonawcę pisemnych wniosków w sprawie prowadzonego postępowania.

V.Opis wymagań stawianych wykonawcy: Zamawiający nie stawia żadnych wymagań Wykonawcy.

VI.Zawartość oferty:

Oferta musi zawierać następujące dokumenty:
- wypełniony formularz *OFERTY* (oryginał),
- wypełniony załącznik nr 1.

VII.Opis sposobu obliczenia ceny ofertowej:

- cena oferty jest to cena, żądana przez wykonawcę obejmująca łącznie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia,
- cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,

VIII. Przy wyborze propozycji do realizacji zamówienia publicznego, zamawiający będzie się kierował kryterium:

- najkorzystniejszej ceny,

Kryterium: **cena – waga 100%**

IX. Opis sposobu wyboru najkorzystniejszej oferty:

- Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert,

- Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek i zawiadamia o tym niezwłocznie wykonawcę,

- Zamawiający odrzuci ofertę, która nie odpowiada treści zaproszenia,

- Zamawiający wybierze jako najkorzystniejszą ofertę, która spełnia wszystkie postawione wymagania udziału w postępowaniu oraz będzie posiadała najkorzystniejszą cenę.

X. Forma, miejsce i termin złożenia oferty:

- Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę,

- Zamawiający wymaga aby oferta obejmowała całość przedmiotu zamówienia,

Ofertę należy sporządzić w języku polskim (czytelną i trwałą techniką) na załączonym formularzu *Oferty*,

- ofertę należy złożyć w zaklejonej kopercie w terminie **do dnia 17 grudnia 2024 r., do godz. 11.00** w Ośrodku Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raławicach Śląskich, ul. Zwycięstwa 34, 48-250 Głogówek, sekretariat- osobiście lub pocztą na adres zamawiającego,

- na kopercie należy umieścić firmę (nazwę) i adres wykonawcy, nazwę i adres zamawiającego oraz napis:

**Ośrodek Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raławicach Śląskich
48-250 Głogówek, Raławice Śląskie ul. Zwycięstwa 34**

Oraz opisane:

Oferta na – „**Dostawa artykułów spożywczych, w tym warzyw i owoców do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raławicach Śląskich**”

„**Nie otwierać przed dniem 17 grudnia 2024 r. przed godz. 11.30**”,

- ofertę można też złożyć w formie elektronicznej przesyłając skan oferty na adres e-mail:

oriop2@poczta.onet.pl w terminie jak wyżej,

- oferta otrzymana przez zamawiającego po w/w terminie zostanie zwrócona wykonawcy bez otwierania,

- oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy.

XI. Miejsce i termin otwarcia ofert:

- otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 17 grudnia 2024 r. o godz. 11.30 w siedzibie zamawiającego w Ośrodku Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raławicach Śląskich ul. Zwycięstwa 34 w gabinecie dyrektora.

XII. Unieważnienie postępowania:

Zamawiający unieważni prowadzone postępowanie w następujących przypadkach:

- nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,

- cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym.

XIII. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Zamawiający informację o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierającą nazwę, siedzibę i adres Wykonawcy oraz cenę, którego ofertę wybrano:

- zamieści na stronie BIP (www.oriop.biuletyn.net.pl).

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy:

W terminie do 14 dni od daty powiadomienia o wyborze oferty, wybrany Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy lub potwierdzenia przyjęcia realizacji zlecenia, na warunkach określonych w zaproszeniu i złożonej ofercie.

DYREKTOR
Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej
w Racławicach Śląskich
mgr Anna Siemiginowska

.....
(podpis kierownika zamawiającego)

Załączniki:

1. Formularz *oferty*,
2. Załącznik nr 1.
3. Projekt umowy.

FORMULARZ OFERTOWY

Do
Ośrodek Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej
w Raclawicach Śląskich
48-250 Głogówek, Raclawice Śl., ul. Zwycięstwa 34

Odpowiadając na Zaproszenie do złożenia oferty cenowej na **Dostawę artykułów spożywczych, w tym warzyw i owoców do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raclawicach Śląskich**

WYKONAWCA

.....

.....

(nazwa/firma/dokładny adres wykonawcy)

REGON NIP

Tel. Fax e-mail

Oferuję wykonanie zadania za **cenę brutto**:

..... zł (słownie:)

Cena obejmuje podatek VAT % w kwocie zł

Zobowiązuję się do wykonania zamówienia w terminie: od **01.01.2025 r.** do **31.12.2025 r.**

Akceptuję projekt umowy.

Oświadczam, że:

- 1) Jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
- 2) Posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonych prac lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 3) Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania niniejszego zamówienia,
- 4) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotowego zamówienia,
- 5) Jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia wyznaczonego do składania ofert.

OŚWIADCZAM, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.²⁾

Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1)
- 2)
- 3)

.....
(miejsowość, data)

.....
(czytelny podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

- 1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
- 2) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

FORMULARZ CENOWY (należy wypełnić wszystkie pozycje)

Artykuły spożywcze, w tym warzywa i owoce

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość max planowana na rok	Cena jednostkowa netto l/kg/sz	Cena całkowita netto (4x5)=6	Stawka Vat %	Wartość podatku (6x7)=8	Wartość ogółem brutto (6+8)=9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Ryż	kg	313					
2.	Mąka pszenna	kg	272					
3.	Mąka ziemniaczana	kg	56					
4.	Kasza jęczmienna	kg	123					
5.	Kasza manna 0,5	Szt.	122					
6.	Kasza gryczana 0,4	Szt.	152					
7.	Kasza jaglana 0,4	Szt.	67					
8.	Kasza kukurydziana 0,4	Szt.	75					
9.	Płatki owsiane 0,5	Szt.	63					
10.	Makaron świderki 0,5	Szt.	570					
11.	Makaron nitki 0,25	Szt.	406					
12.	Makaron zacierka 0,25	Szt.	202					
13.	Makaron spaghetti 0,4	Szt.	188					
14.	Sól	kg	126					
15.	Kakao 150g	Szt.	36					
16.	Kawa zbożowa 500g	Szt.	24					
17.	Herbata ekspresowa/100szt	Op.	100					
18.	Cukier słodzik 1200tabl.	Szt.	108					
19.	Majonez 700ml	Szt.	104					
20.	Ketchup 480g	Szt.	62					
21.	Olej rzepakowy 0,9	l	190					
22.	Zupa grzybowa	Op.	250					
23.	Zupa żurek	Op.	98					
24.	Zupa gulaszowa	Op.	56					
25.	Dżem niskosłodzony 280g.	Szt.	286					
26.	Papryka konserwowa 0,9	Szt.	26					
27.	Kukurydza konserwowa 400g	Szt.	141					
28.	Groszek konserwowy 400g	Szt.	122					
29.	Kapusta kiszona 770g.	Szt.	84					

30.	Kapusta czerwona 750g	Szt.	36					
31.	Salatka obiadowa 880g.	Szt.	30					
32.	Salatka szwedzka 850g.	Szt.	10					
33.	Ogórek konserwowy 0,9	Szt.	112					
34.	Ogórek kiszony 650g.	Szt.	102					
35.	Przecier pomidorowy 190g.	Szt.	185					
36.	Przecier ogórkowy 265g.	Szt.	60					
37.	Przecier szczawiowy 300g.	Szt.	60					
38.	Przyprawa maggi 1 l	Szt.	77					
39.	Buraczki ćwikła 280g.	Szt.	267					
40.	Konserwa rybna w pomidorach 170g.	Szt.	200					
41.	Konserwa rybna w oleju 170g.	Szt.	200					
42.	Paprykarz szczeciński 330g	Szt.	250					
43.	Pasztet drobiowy 160g	Szt.	500					
44.	Jaja	Szt.	11676					
45.	Fasola jaś 400g.	Szt.	44					
46.	Groch łuskany 400g.	Szt.	24					
47.	Ziemniaki	kg	6845					
48.	Buraczki czerwone	kg	170					
49.	Marchew	kg	548					
50.	Pietruszka korzeń	kg	170					
51.	Seler korzeń	kg	186					
52.	Por	kg	156					
53.	Cebula	kg	368					
54.	Kapusta biała główka	kg	440					
55.	Kapusta pekińska	kg	140					
56.	Kapusta czerwona główka	kg	78					
57.	Ogórek zielony szklarniowy	kg	320					
58.	Pomidor	kg	360					
59.	Koperek zielony	Szt.	480					
60.	Szczypiorek zielony	Szt.	372					
61.	Pieczarki świeże	kg	83					
62.	Papryka czerwona świeża	kg	118					
63.	Salata masłowa	Szt.	68					
64.	Salata lodowa	Szt.	12					
65.	Rzodkiewka	Szt.	146					

66.	Cukinia	kg	70					
67.	Jabłka	kg	842					
68.	Banan	kg	446					
69.	Pomarańcza	kg	140					
70.	Cytryna	kg	66					
71.	Masło extra 200g	szt.	600					
Razem								

.....
(miejscowość, data)

.....
(pieczęć i podpis wykonawcy)