

Raclawice Śl., 10.12.2024 r.

Or.240.2.2024

## 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](mailto:oriop2@poczta.onet.pl)  
adres strony int.: [www.oriop.biuletyn.net.pl](http://www.oriop.biuletyn.net.pl)

Zaprasza do składania ofert cenowych w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Dostawa mięsa i produktów mięsnych do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raclawicach Śląskich”

### II.Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i produktów mięsnych 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 Raclawicach 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 Raclawicach Śląskich  
48-250 Głogówek, Raclawice Śląskie ul. Zwycięstwa 34**

Oraz opisane:

Oferta na – „**Dostawa mięsa i produktów mięsnych do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raclawicach 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](mailto: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 Raclawicach 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](http://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 Ractawicach Śląskich

*mgr Anna Slemiginowska*

.....  
(podpis kierownika zamawiającego)

**Załączniki:**

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

## FORMULARZ OFERTOWY

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

Odpowiadając na Zaproszenie do złożenia oferty cenowej na Dostawę mięsa i produktów mięsnych do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Raławicach 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 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.<sup>2)</sup>

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)****Mięso i produkty mięsne**

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.	Mięso mielone wieprzowe	kg	325					
2.	Mięso łopatką b/k	kg	174					
3.	Schab b/k	kg	150					
4.	Mięso karkówka	kg	160					
5.	Wątróbka drobiowa	kg	78					
6.	Kości wieprzowe	kg	248					
7.	Porcje rosółowe	kg	198					
8.	Kury-udka	kg	358					
9.	Kury	kg	19					
10.	Filet z kurczaka	kg	168					
11.	Serca drobiowe	kg	10					
12.	Parówka cienka	kg	68					
13.	Parówka gruba/serdelki	kg	74					
14.	Kiełbasa żywiecka	kg	102					
15.	Kiełbasa szynkowa	kg	90					
16.	Szynka gotowana wieprzowa	kg	45					
17.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	115					
18.	Kiełbasa połówkowa drobiowa	kg	94					

19.	Kielbasa śląska	kg	184					
20.	Kołodun wołowy (flaki)	kg	20					
21.	Boczek duński	kg	40					
22.	Mortadela	kg	80					
<b>Razem</b>								

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć i podpis wykonawcy)

