Racławice 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 Racławicach Śląskich

48-250 Głogówek, Racławice 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 artykułów spożywczych, w tym warzyw i owoców do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Racławicach Śląskich”**

**II.Opis przedmiotu zamówienia:**

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

**48-250 Głogówek, Racławice Śląskie ul. Zwycięstwa 34**

Oraz opisane:

Oferta na – **„Dostawa artykułów spożywczych, w tym warzyw i owoców do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Racławicach 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 Racławicach 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.

………………………………………………………

(podpis kierownika zamawiającego)

Załączniki:

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

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Do**

**Ośrodek Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej**

**w Racławicach Śląskich**

**48-250 Głogówek, Racławice 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 Racławicach 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)

Za łącznikami do niniejszej oferty są:

1. …………………………………………………………………………………………………………………………..
2. …………………………………………………………………………………………………………………………..
3. …………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………. ………………………………………………………..

(miejscowość, 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).

Załącznik nr 1

**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 expresowa/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.** | **Sałatka obiadowa 880g.** | **Szt.** | **30** |  |  |  |  |  |
| **32.** | **Sałatka 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.** | **Sałata masłowa** | **Szt.** | **68** |  |  |  |  |  |
| **64.** | **Sałata 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)