



# „UZDROWISKO HORYNIEC” Sp.z o.o.

37-620 Horyniec-Zdrój, ul. Sanatoryjna 3

www.uzdrowisko-horyniec.com.pl e-mail: biuro@uzdrowisko-horyniec.com.pl



#### Konto bankowe:

Bank PEKAO S.A.

I O/Lubaczów

51124025841111000039445319

#### Telefony:

Sekretariat (16) 631 30 65

Centrala (16) 631 30 88, 631 31 47

Fax. (16) 631 33 55

Sąd Rejonowy XII Wydział Gospodarczy

KRS 0000088952 Regon: 000781032

Kapitał zakładowy: 35.227.500 zł w całości wpłacony

Nr.BDO: 000002632

NIP: 793-000-18-13

UH-ZP.26.11.2021

Horyniec-Zdrój, 13.12.2021 r.

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT w postępowaniu o wartości nie przekraczającej kwoty 130 000,00 PLN.

„Uzdrowisko Horyniec” Sp. z o.o. ul. Sanatoryjna 3, 37-620 Horyniec-Zdrój zaprasza do złożenia oferty na realizację zadania pn.: „Dostawa ryb, konserw rybnych, warzyw i owoców mrożonych”

### 1. Opis przedmiotu zamówienia

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb, konserw rybnych, warzyw i owoców mrożonych własnym transportem, zgodnie z telefonicznymi zamówieniami do Punktu Żywienia "Uzdrowisko Horyniec" Sp. z o.o. ul. Sanatoryjna 5, 37-620 Horyniec-Zdrój.
- 1.2 Ilości poszczególnych towarów wyszczególnione w formularzu cenowym są jedynie ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo zrealizowania zamówienia w mniejszych lub większych ilościach, niż zostały przewidziane w ww. formularzu cenowym.
- 1.3 Koszt transportu towaru oraz wniesienia go do pomieszczenia w budynku Spółki (wskazanego przez uprawnioną osobę) ponosi Wykonawca.

### 2. Wymagania organizacyjne

- 2.1 Ryby, konserwy rybne, warzywa i owoce mrożone powinny być dostarczane jeden raz w tygodniu, w dniu roboczym, w godz. 7:00 -13:00, transportem przeznaczonym do przewozu mrożonek.
- 2.2 Ryby, konserwy rybne, warzywa i owoce mrożone mają być dostarczone z ważnym terminem do spożycia.
- 2.3 Opakowania produktów muszą być fabrycznie zamknięte, nieuszkodzone i nie mogą nosić żadnych znamion używania.
- 2.4 W razie stwierdzenia w toku czynności odbioru dostawy jej obniżonej jakości, Zamawiający ma prawo nie przyjąć towaru i żądać jego wymiany, w terminie maksymalnie 1 dnia.
- 2.5 Wykonawca dostarczy towar własnym, specjalistycznym transportem spełniającym wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych

składników żywności /D.U. z 2003r. Nr 21 poz.179./.

- 2.6 Dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia Wykonawca winien posiadać wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzającego zakład w rozumieniu art. 62 ust 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 ze zm.) oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej.

### **3. Termin wykonania zamówienia**

3.1 Termin wykonania zamówienia – 01.01.2022r. – 31.12.2022r.

3.2 Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa.

### **4. Kryterium i sposób oceny ofert**

4.1 Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o poniższe kryterium o następującym znaczeniu procentowym:

Cena - 100 %

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najniższą ceną brutto.

4.2 Sposób oceny ofert.

4.2.1 Ocena ofert zostanie dokonana w oparciu o złożone dokumenty.

4.2.2 Każda oferta powinna bezwzględnie spełniać wymagania określone niniejszym zapytaniem ofertowym.

4.2.3 Wykonawca, którego oferta nie będzie zawierała wymaganych dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, zostanie wykluczony.

4.2.4 Oferta niespełniająca wymagań merytorycznych zawartych w zapytaniu ofertowym zostanie odrzucona.

4.2.5 Po wstępnej analizie ofert i odrzuceniu ofert niespełniających wymagań zawartych w niniejszym zapytaniu ofertowym - Zamawiający dokona oceny każdej z ofert przy zastosowaniu powyższych kryteriów.

4.2.6 Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej tj. oferty z najniższą ceną brutto.

4.3 Zamawiający poprawi w tekście oferty:

1) oczywiste omyłki pisarskie - to omyłki niebudzące wątpliwości, bezsporne - powstałe w sposób niezamierzony, przypadkowo, nieświadomie (automatycznie) a także takie, że każdy nieznający sprawy równie łatwo ją zauważy i wskaże ten sam sposób jej poprawienia.

Oczywistość omyłki musi wynikać wprost z charakteru omyłki, a nie z przeprowadzonego celowego badania.

2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

## **5. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami**

Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest Dorota Skiba tel.16 631 30 88 w. 344, fax. 16 631 33 55.

## **6. Termin związania ofertą**

6.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

6.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **7. Wyjaśnienie treści SWZ**

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którzy o takowe wyjaśnienia zwrócili się, nie później niż na 2 dni przed terminem składania ofert.

## **8. Opis sposobu przygotowania ofert**

8.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

8.2. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania ofertowego.

8.3. Opis sposobu przygotowania ofert:

a) oferta powinna być sporządzona w języku polskim na formularzu załączonym do niniejszej Specyfikacji warunków zamówienia i napisana pismem maszynowym lub ręcznym drukowanym niezmywalnym atramentem (tuszem), pod rygorem odrzucenia jej przez Zamawiającego,

b) załącznikami do oferty są dokumenty wymienione pkt. 11 Zapytania ofertowego,

c) wszystkie dokumenty muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na każdej zapisanej stronie poświadczonego dokumentu,

d) dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy,

e) Wykonawca przystępujący do zapytania składa ofertę w zaklejonej kopercie, opieczetowanej przez Wykonawcę z opisem nazwy i adresu Wykonawcy oraz dopiskiem „**Dostawa ryb, konserw rybnych warzyw i owoców mrożonych**”- **nie otwierać przed 17.12.2021 r. do godz. 10:00.**

f) Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić, uzupełnić lub wycofać ofertę. Zmiana, uzupełnienie lub wycofanie oferty odbywa się w taki sam sposób jak złożenie oferty, tj. w zamkniętej kopercie z odpowiednim dopiskiem.

8.4. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po wyznaczonym terminie składania ofert.

8.5. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione. Wykonawca nie może zastrzec informacji, podawanych do wiadomości podczas otwarcia ofert.

## **9. Miejsce i termin składania ofert.**

9.1. Miejscem składania ofert jest Sekretariat Uzdrowiska Horyniec Sp. z o.o., ul. Sanatoryjna 3, 37-620 Horyniec Zdrój.

9.2. Oferty należy składać osobiście we wskazanym wyżej miejscu lub przesłać pocztą pod adres

Uzdrowisko Horyniec Sp. z o.o., ul. Sanatoryjna 3, 37-620 Horyniec Zdrój z wyraźnym oznaczeniem zapytania.

9.3. Termin składania ofert: do dnia **17.12. 2021 r. do godziny 10:00.**

#### 10. Otwarcie ofert.

10.1. Miejscem otwarcia ofert jest sala narad Uzdrowiska Horyniec Sp. z o.o., ul. Sanatoryjna 3, 37-620 Horyniec-Zdrój.

10.2. Termin otwarcia ofert: **17.12.2021 r. o godzinie 10:00.**

10.3. Otwarcie ofert jest jawne.

10.4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

10.5. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny.

#### 11. Załączniki do oferty

Do oferty należy dołączyć:

1. Zaakceptowany wzór umowy, stanowiący załącznik nr 1.
2. Wypełniony i podpisany formularz oferty, stanowiący załącznik nr 2.
3. Wypełniony i podpisany formularz cenowy, stanowiący załącznik nr 3.
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub CEIDG – wydany w okresie 30 dni przed dniem składania ofert.
5. Kserokopię dokumentu potwierdzającego certyfikację systemu HACCP.
6. Kserokopię decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzającego zakład w rozumieniu art. 62 ust 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 ze zm.).
7. Kserokopię zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.

000781032

„UZDROWISKO HORYNIEC” Sp. z o.o.  
37-620 Horyniec-Zdrój, ul. Sanatoryjna 3  
tel. 16 631 30 88; fax 16 631 33 55  
NIP 793-000-18-13

Prezes Zarządu

Dorota Czyż

Załącznik nr 1

## UMOWA

zawarta w dniu .....roku w Horyńcu - Zdroju, pomiędzy:  
firmą „Uzdrowisko Horyniec” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą  
w Horyńcu - Zdroju, ul. Sanatoryjna 3, 37-620 Horyniec- Zdrój, KRS 0000088952, NIP  
7930001813; REGON 000781032: reprezentowana przez:

1. ....,
2. ....

zwaną dalej Zamawiającym,

a:

firmą wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonej przez..... pod nr  
.....; NIP: .....; REGON: .....

reprezentowaną przez:

1. ....
2. ....

lub

(imię) ..... (nazwisko) ..... prowadzący działalność gospodarczą

pod firmą (imię) ..... (nazwisko) ..... (nazwa handlowa)

..... z siedzibą (adres prowadzonej działalności gospodarczej)

.....; NIP: .....; REGON: .....

zwaną dalej Wykonawcą

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia poniżej kwoty 130.000,00  
PLN zawarto umowę następującej treści:

### § 1

1. Przedmiotem umowy jest dostawa: ryb, konserw rybnych, warzyw i owoców mrożonych zwanych dalej towarem zgodnie ze złożoną ofertą. Szczegółowy wykaz ilości, rodzaju towaru oraz ceny jednostkowe zawiera Załącznik do umowy – Formularz cenowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar własnym transportem i na swój koszt do Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy środkiem transportu przystosowanym do przewozu artykułów żywnościowych, stosownie do Rozporządzenia MZ z dnia 19.12.2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (dz. U. 2003r. Nr 21 poz.179 ze zm.)
4. Towar będący przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami i Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami systemu HACCAP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO.
5. Dostarczony towar musi być oznakowany widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich

identyfikowalność, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.  
6. Wykonawca zobowiązany jest należyście zabezpieczyć przedmiot zamówienia na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za całość i nienaruszalność dostarczonego towaru.

## § 2

1. Niniejszą umowę zawiera się na czas określony od dnia 01.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.

## § 3

1. Zamawiający zapłaci za przedmiot umowy według cen jednostkowych netto wskazanych w załączniku za każdą zrealizowaną dostawę towaru (wolną od wad) do siedziby Zamawiającego.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zrealizowania zamówienia w mniejszych lub większych ilościach, niż zostały przewidziane w formularzu cenowym – stanowiącym załącznik do niniejszej umowy przy zachowaniu cen jednostkowych zaoferowanych w wyżej wymienionym formularzu.

3. Wynagrodzenie z tytułu dostaw towarów po cenach jednostkowych określonych w załączniku obejmuje wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w tym między innymi: koszty opakowania, załadunku, transportu aż do miejsca magazynowania z rozładunkiem, ceł, opłat granicznych, zezwoleń na wyjazdy i przejazdy jeśli takie wystąpią, oraz powinno uwzględniać zgodnie z ofertą ewentualne rabaty i upusty.

4. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zamówienia mniejszej ilości towaru, niż określonej w załączniku do umowy.

## § 4

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania ewentualnych zmian umowy, w przypadku:

a. Wprowadzenia nowej technologii lub zaprzestania produkcji towaru objętego niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza jego zastąpienie jedynie produktem równoważnym lub o wyższych parametrach jakościowych.

b. Zmiany stawki podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy. Zmianie ulegnie jedynie wartość umowy brutto o różnicę wynikającą ze zmiany wartości podatku VAT.

2. Inne zmiany umowy dopuszczalne będą tylko za zgodą obu stron w formie pisemnego aneksu, w sytuacji której nie dało się przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

3. Każda zmiana umowy nastąpi w drodze aneksu do umowy, po zaakceptowaniu przez Zamawiającego wniosku Wykonawcy.

4. Wniosek winien być złożony w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie faktyczne.

## § 5

1. Dostawa partii towaru odbywać się będzie na podstawie zamówień telefonicznych lub pisemnych złożonych przez magazyniera Działu Żywienia Panią Kamilę Gimłą z 12 godz. wyprzedzeniem. W zamówieniu zostanie określony asortyment i ilość towaru.

2. Nadzorowaniem realizacji przedmiotowej umowy ze strony Zamawiającego zajmuje się magazynier Działu Żywienia Pani Kamila Gimła.

3. Termin zapłaty za zrealizowaną dostawę: 30 dni od daty doręczenia faktury – przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.

4. Strony dokonywać będą rozliczenia realizacji umowy na podstawie faktur częściowych –

wystawionych zgodnie z ilością i rodzajem dostarczonego towaru oraz cenami jednostkowymi określonymi w załączniku do umowy.

5. W przypadku nie wykonania zamówienia Zamawiający może dokonać zakupu od innych wykonawców na koszt Wykonawcy.

6. Wykonawca jest zobowiązany wymienić niezwłocznie towar złej jakości na wolny od wad.

7. W przypadku powtórzenia się trzykrotnie wadliwej dostawy Zamawiający rozwiąże umowę ze skutkiem natychmiastowym.

#### § 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,5 % ceny brutto określonej w ofercie wykonawcy (załącznik do umowy) za każdy dzień zwłoki nieterminowego wykonania dostawy.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % ceny brutto określonej w ofercie wykonawcy (załącznik do umowy) jeżeli odstąpienie od umowy nastąpi z winy leżącej po stronie Wykonawcy.

3. W razie zaistnienia istotnej 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 tych okolicznościach. W takim przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.

#### § 7

1. Umowa wchodzi w życie z dniem 01.01.2022 r.

2. Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej podpisanej przez obie strony.

3. Sprawy nieuregulowane umową podlegają przepisom Kodeksu Cywilnego.

4. W przypadku zaistnienia sporu, właściwym miejscowo sądem będzie sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

5. Wykonawca nie może dokonać cesji praw wykonania niniejszej umowy na rzecz osoby trzeciej bez pisemnej zgody Zamawiającego.

6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Wykonawcy i Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca





Załącznik nr 2

..... dn. ....

.....	Nazwa Wykonawcy
pieczęć Wykonawcy	Osoba do kontaktu
	telefon, fax
	.....
	Zarząd Uzdrowiska Horyniec Sp. z o.o.

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do ogłoszenia zamówienia na zadanie pn. „Dostawa ryb, konserw rybnych warzyw i owoców mrożonych”

sygn.akt:UH-ZP.26.11.2021

1. Oferujemy wykonanie zamówienia, za cenę:

netto.....zł, słownie:.....

brutto.....zł, słownie:.....

Podatek Vat.....zł, słownie:.....

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Zapytaniem Ofertowym i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki i obowiązki w nim zawarte.

3. Oświadczamy, że posiadamy odpowiednie uprawnienia, wiedzę, doświadczenie i dysponujemy stosowną bazą do wykonania przedmiotu zamówienia.

4. Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.



Załącznik nr. 3

### FORMULARZ CENOWY

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość .....

Data .....

Cenowa ofertowa za wykonanie przedmiotu zamówienia:

Lp	Nazwa	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Brokuł mrożony (opakowanie jednostkowe 2,0 kg i 10 kg)	1300 kg				
2	Bukiet jarzyn mrożonych, kwiatowy, skład: marchew, brokuł, kalafior (opakowanie jednostkowe 2,5 kg i 10 kg)	500kg				
3	Fasola szparagowa mrożona (opakowanie jednostkowe 2,5 kg i 10 kg)	250 kg				
4	Groszek mrożony (opakowanie jednostkowe 2,5 kg)	60 kg				
5	Kalafior mrożony (opakowanie jednostkowe 2,5kg i 10 kg)	600g				
6	Szpinak mrożony rozdrobniony (opak. jednostkowe 2,5 kg )	720 kg				
7	Szpinak mrożony liściasty (opakowanie jednostkowe 2,5 kg)	40 kg				
8	Włoszczyzna mrożona (opakowanie jednostkowe 2,5kg i 10kg)	240 kg				
9	Mieszanka kompotowa, skład: porzeczka czarna, porzeczka czerwona, wiśnia,	875 kg				

	aronia, truskawka, (opakowanie jednostkowe 2,5kg i 10kg)				
10	Wiśnie mrożone bez pestek (opakowanie jednostkowe 2,5kg)	100 kg			
11	Filet mrożony z morszczuka SHP szaterpak. Filety mrożone pojedynczo, przekładane folią, bez ości , obcych zanieczyszczeń i zapachów. Cechy dyskwalifikujące: -filety częściowo lub w całości rozmrożone, -niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu; -zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne, - ilość wycieku po rozmrożeniu maksymalnie 10% masy ryby. (opakowanie 5 i 10kg)	25 kg			
12	Filet mrożony z dorsza - płaty SPH, ilość wycieku po rozmrożeniu maksymalnie 10% masy ryby, (opakowanie zbiorcze max. 10kg)	20 kg			
13	Ryba mrożona tilapia –płaty SHP, ilość wycieku po rozmrożeniu maksymalnie 25 % masy ryby, (opakowanie zbiorcze max. 10kg)	625 kg			
14	Miruna, filet ze skórą, ryby mrożone—filety bez glazury, (opakowanie zbiorcze 5 i 10kg)	560 kg			
15	Filety śledziowe marynowane w oleju, bez skóry (masa netto 1,5 do 3 kg)	125 kg			
16	Śledź w oleju (konserwa 0,17kg) otwierana przez pociągnięcie, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych	200 szt			

17	Śledź w sosie pomidorowym (konserwa 0,17kg ) otwierana przez pociągnięcie, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych	230 szt				
18	Tuńczyk kawałki w sosie własnym lub w oleju (konserwa 0,17 kg) otwierana przez pociągnięcie, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych	2130 szt				
19	Brukselka opakowanie od 2 do 2,5 kg	125 kg				
20	Marchew mini, opakowanie zbiorcze od 2 do 2,5 kg	125 kg				
		Razem:				

.....

(data i czytelny podpis wykonawcy)



