



„UZDROWISKO HORYNIEC” Sp.z o.o.

37-620 Horyniec-Zdrój, ul. Sanatoryjna 3

**Konto bankowe:**

Bank PEKAO S.A.

10/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

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

UH-ZP.26.10.2023

Horyniec-Zdrój, 20.11.2023 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
zgodnie z zasadą konkurencyjności 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 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 mrozonek.
- 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 – 01.01.2024 r. – 31.12.2024 r.

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 zapytaniu 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 poświadczanego 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 27.11.2023 r. do godz. 9:00.

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 **27.11.2023 r. do godziny 9:00.**

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: **27.11.2023 r. o godzinie 9:00.**

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

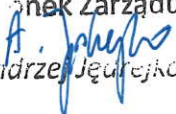
informacje dotyczące ceny.

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.

Prezes Zarządu

Andrzej Jędrzejko

Prezes Zarządu

Dorota Czyż