

Nałęczów, dnia 2026 -09- 2 3

**Kolejowy Szpital Uzdrowiskowy
w Nałęczowie SPZOZ**
24-140 Nałęczów, ul. M. Górskiego 6
tel. 81 501-42-08, NIP 716-226-93-97
Regon 431217562, KRS 0000004917

Kolejowy Szpital Uzdrowiskowy w Nałęczowie SPZOZ

ul. Michała Górskiego 6

24-140 Nałęczów

Numer sprawy: KSU.1-3321/20/26

OFERENCI /WSZYSCY/

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY W POSTĘPOWANIU

o wartości szacunkowej niższej niż 170 000,00 zł netto, do którego zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych nie stosuje się przepisów tej ustawy; postępowanie jest prowadzone na podstawie Regulaminu Udzielania Zamówień Publicznych Zamawiającego.

W związku z planowanym zakupem Kolejowy Szpital Uzdrowiskowy w Nałęczowie SPZOZ prosi o przedstawienie oferty cenowej w następującym zakresie:

Nazwa zadania:

Cykliczne dostawy ryb i przetworów rybnych oraz mrożonek owocowo-warzywnych na potrzeby żywieniowe Kolejowego Szpitala Uzdrowiskowego w Nałęczowie SPZOZ przez okres 12 miesięcy w latach 2026–2027.

Kolejowy Szpital Uzdrowiskowy w Nałęczowie SPZOZ zaprasza do złożenia oferty cenowej w zakresie określonym w niniejszym zaproszeniu.

Przedmiot zamówienia i zasady składania ofert

Zamówienie podzielono na dwa niezależne zadania:

Zadanie nr 1 – cykliczne dostawy ryb mrożonych i konserw rybnych. CPV: 15220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb. Szczegółowy asortyment i szacunkowe ilości określa formularz ofertowy i cenowy – załącznik nr 1a.

Zadanie nr 2 – cykliczne dostawy mrożonek owocowo-warzywnych. CPV: 15331170-9 – warzywa mrożone. Szczegółowy asortyment i szacunkowe ilości określa formularz ofertowy i cenowy – załącznik nr 1b.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedno wybrane zadanie albo na oba zadania. Ofertę na każde zadanie należy wycenić odrębnie, wypełniając odpowiedni formularz cenowy i podając odrębną cenę łączną brutto. Oferta musi obejmować cały asortyment wybranego zadania; nie dopuszcza się ofert na pojedyncze pozycje. Zamawiający oceni oferty i wybierze najkorzystniejszą ofertę osobno dla każdego zadania. Dopuszcza się wybór tego samego wykonawcy w obu zadaniach.

Wymagania dotyczące dostaw

Produkty mrożone powinny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniających ochronę zawartości. Nie dopuszcza się produktów ze śladami rozmrożenia, pleśni, obecności szkodników, uszkodzeń ani opakowań otwartych lub nieszczelnych. Pozostałe produkty muszą spełniać wymagania właściwe dla ich rodzaju i posiadać nieuszkodzone opakowania.

W przypadku ryb mrożonych oferowanych w glazurze jej udział nie może przekraczać 10% masy produktu, chyba że przy danej pozycji formularza cenowego określono niższy limit. Wymóg ten jest obowiązkowy dla wszystkich pozycji objętych limitem. Ilości ryb określone w formularzu cenowym oznaczają masę ryby bez glazury; na tej podstawie wykonawca sporządza wycenę i rozlicza dostawy. Udział glazury powinien wynikać z oznakowania opakowania lub dokumentacji produktu. Zamawiający może zweryfikować jego deklarowaną wartość przy odbiorze.

Dostawy do magazynu kuchennego Zamawiającego odbywają się transportem wykonawcy, na jego koszt i ryzyko, z zachowaniem wymaganych warunków sanitarnych oraz temperatur właściwych dla przewożonej żywności. Koszt transportu należy uwzględnić w cenach jednostkowych; odrębne wynagrodzenie za dostawy nie przysługuje.

W czasie transportu mrożonych produktów rybołówstwa należy utrzymywać temperaturę nie wyższą niż -18°C we wszystkich częściach produktu, z dopuszczeniem krótkotrwałych odchyłeń w górę o nie więcej niż 3°C , zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, załącznik III, sekcja VIII, rozdział VIII. Wymóg nie dotyczy wyjątku przewidzianego w tym przepisie dla całych ryb początkowo mrożonych w solance, przeznaczonych do produkcji konserw.

Zamawiający sprawdza przy odbiorze każdej dostawy zgodność produktu z opisem pozycji w formularzu cenowym, stan i oznakowanie opakowań, termin przydatności oraz warunki transportu. W przypadku ryb mrożonych sprawdza ponadto temperaturę produktu, oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia oraz deklarowany udział glazury. Zamawiający może odmówić przyjęcia produktu niespełniającego wymagań. Wykonawca wymieni go na produkt zgodny z zamówieniem na własny koszt w terminie określonym w umowie.

Termin realizacji: 12 miesięcy, od podpisania umowy

1. Ilości wskazane w formularzu cenowym są szacunkowe. Zamawiający gwarantuje realizację co najmniej 80% wartości zamówienia wynikającej z oferty. Niewykorzystanie pozostałej części zamówienia nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń.
2. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innych obowiązujących przepisów dotyczących żywności.
3. Przedmiot zamówienia będzie dostarczany zgodnie z postanowieniami niniejszego zaproszenia i umowy oraz będzie spełniał obowiązujące wymagania sanitarne.
4. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia użyto znaków towarowych, nazw producentów lub nazw własnych, należy je rozumieć jako określenie oczekiwanego standardu jakościowego, z dopuszczeniem produktów równoważnych. Wykonawca oferujący produkt równoważny powinien wskazać jego producenta i nazwę oraz wykazać, że spełnia on wymagania określone przez Zamawiającego. Brak wskazania produktu równoważnego oznacza, że Wykonawca oferuje produkt zgodny z opisem Zamawiającego.
5. Kody CPV:
15220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
15331170-9 – warzywa mrożone.
2. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania określone w niniejszym zaproszeniu oraz wytworzone zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:
 - a) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - b) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) mającymi zastosowanie przepisami prawa Unii Europejskiej, w szczególności:
 - rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
 - rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego,
 - rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
 - d) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.

Wykonawca musi stosować zasady systemu HACCP zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dostarczany towar musi być świeży i posiadać wymagane dokumenty jakościowe.

Zamawiający nie wymaga dołączenia do oferty dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP.

Osoby wykonujące przewóz żywności muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, jeżeli jest to wymagane przepisami.

7. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę zawierającą co najmniej:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- datę produkcji,
- nazwę i adres producenta,
- masę netto,
- termin przydatności do spożycia albo data minimalnej trwałości, stosownie do rodzaju produktu,
- ilość netto wyrażoną w odpowiedniej jednostce miary,
- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

8. Nie dopuszcza się dostarczania produktów w opakowaniach zastępczych lub uszkodzonych.

9. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać wymagania jakościowe właściwe dla danego asortymentu, obowiązujące wymagania sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP. Termin przydatności produktów musi zapewniać ich bezpieczne wykorzystanie przez Zamawiającego. Zamawiający może zażądać dokumentów potwierdzających dopuszczenie produktu do obrotu i spożycia, wydanych przez właściwy organ albo producenta, jeżeli obowiązek ich posiadania wynika z przepisów.

10. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP, GMP lub HACCP:

11. Wykonawca może oferować artykuły równoważne wobec produktów opisanych za pomocą znaków towarowych lub nazw własnych. Produkty równoważne muszą posiadać właściwości i parametry nie gorsze od wymaganych przez Zamawiającego. Obowiązek wykazania równoważności spoczywa na Wykonawcy.

12. Zamawiający ustala następujące cechy wyrobów równoważnych:

- 1) - gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura wskazana w formularzu cenowym, chyba że formularz dopuszcza przeliczenie ilości,
- 2) - oferowane produkty równoważne muszą posiadać porównywalne walory organoleptyczne, w szczególności smak, zapach, barwę i konsystencję,
- 3) - skład produktów równoważnych musi zapewniać parametry jakościowe nie gorsze od parametrów produktów opisanych przez Zamawiającego.

13. Każdy dostarczony produkt musi być klasy jakości wymaganej w formularzu cenowym, a w braku takiego określenia - klasy pierwszej.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.
15. Zamówienia będą składane pisemnie, telefonicznie, e-mailem lub faksem (według wyboru Zamawiającego), stosownie do bieżącego zapotrzebowania, na numer/adres wskazany przez Wykonawcę.
16. Terminy i częstotliwość dostaw mogą ulegać zmianie stosownie do bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
17. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw.
18. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca.
19. W przypadku niezgodności ilościowej albo stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej lub handlowej żywności Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy i niezwłocznie zgłosić reklamację, w szczególności osobiście, telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
20. **Zamawiający zastrzega sobie również prawo do złożenia reklamacji w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości dostarczonych produktów na etapie szykowania posiłków.**
21. Każda dostawa zostanie potwierdzona dokumentem dostawy podpisanym przez upoważnionych przedstawicieli Stron.
22. Wykonawca uzupełni braki ilościowe albo wymieni produkt niezgodny z zamówieniem na własny koszt w terminie określonym w umowie. Zgłoszenie takiej potrzeby może stanowić dostawę interwencyjną na zasadach określonych w niniejszym zaproszeniu.
23. Jeżeli Zamawiający poweźmie uzasadnione wątpliwości co do jakości dostarczonych produktów, może przekazać je do badania. Jeżeli badanie potwierdzi niezgodność produktu z zamówieniem lub obowiązującymi wymaganiami, uzasadnionymi kosztami badania zostanie obciążony Wykonawca.

Cenę oferty należy obliczyć osobno dla każdego oferowanego zadania w odpowiednim formularzu ofertowym i cenowym: załączniku nr 1a lub 1b.

Zamawiający porówna złożone oferty zgodnie z kryteriami wskazanymi poniżej. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa. Ze względu na wartość zamówienia do postępowania nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, a Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w tej ustawie.

SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Rozliczenie dostaw następować będzie na podstawie faktycznie dostarczonych ilości oraz cen jednostkowych netto wskazanych w formularzu cenowym. Ceny jednostkowe obejmują

- wszystkie koszty prawidłowej realizacji zamówienia, w tym transport, opakowanie i rozładunek.
2. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania określone w zaproszeniu i projekcie umowy. Wykonawca podaje łączną cenę oferty oraz ceny jednostkowe.
 3. Cenę należy obliczyć:
 - 1) podając cenę netto,
 - 2) wskazując zastosowaną stawkę podatku VAT,
 - 3) obliczając wysokość podatku VAT,
 - 4) podając cenę brutto stanowiącą sumę wartości netto i wysokości podatku VAT.
 4. Ceny jednostkowe należy wskazać w odpowiednim formularzu ofertowym i cenowym (załącznik nr 1a lub 1b), podając cenę netto za właściwą jednostkę miary, wartość netto, stawkę VAT oraz wartość brutto.
 5. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania wszelkich niezbędnych informacji, które są konieczne do prawidłowej wyceny przedmiotu zamówienia i zawarcia umowy, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem elementów niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
 6. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednio i pośrednio, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszelkie wymagane przepisami podatki i opłaty. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym Zaproszeniu.
 7. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.
 8. Ceny jednostkowe netto podane w ofercie są ostateczne i nie podlegają negocjacjom, z zastrzeżeniem przypadków zmiany wynagrodzenia przewidzianych w projekcie umowy.
 9. Cena ofertowa powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę należy podać cyfrowo oraz słownie. W przypadku rozbieżności w cenie podanej cyfrą i cenie podanej słownie za prawidłową uznaje się cenę podaną słownie.
 10. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
 11. Łączna cena ofertowa brutto będzie służyć do porównania ofert. Rozliczenie w okresie realizacji umowy będzie następowało na podstawie faktycznie zrealizowanych dostaw i cen jednostkowych.

KRYTERIA OCENY OFERT

Oferty będą oceniane odrębnie dla zadania nr 1 i zadania nr 2. W każdym zadaniu można uzyskać maksymalnie 100 punktów. Ocenie podlegają wyłącznie oferty obejmujące cały asortyment danego zadania i spełniające wymagania zaproszenia.

1. Cena łączna brutto za dane zadanie – 70 pkt. Liczba punktów: $C = (C_{min} / C_b) \times 70$; C_{min} oznacza najniższą cenę brutto spośród ofert podlegających ocenie w danym zadaniu, a C_b – cenę brutto badanej oferty w tym zadaniu.

2. Czas realizacji dostawy interwencyjnej – 20 pkt. Do 24 godzin: 20 pkt; powyżej 24 do 48 godzin: 10 pkt; powyżej 48 do 72 godzin: 0 pkt. Czas dłuższy niż 72 godziny jest niezgodny z wymaganiami. Wykonawca wskazuje w formularzu ofertowym jeden z trzech przedziałów. Brak wskazania oznacza przyjęcie przedziału powyżej 48 do 72 godzin i przyznanie 0 pkt.

Dostawa interwencyjna obejmuje pilne uzupełnienie asortymentu, wymianę produktu niezgodnego z zamówieniem oraz dostawę wynikającą z nieprzewidzianej potrzeby Zamawiającego. Zgłoszenia przyjmowane są od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 9.00–12.00, telefonicznie lub e-mailem. Czas biegnie w godzinach rzeczywistych od przekazania zgłoszenia; dostawa do magazynu kuchennego musi nastąpić w zaoferowanym czasie. Wykonawca zapewni możliwość odbioru zgłoszenia i realizacji dostawy także po upływie godzin przyjmowania zgłoszeń, jeśli wymaga tego zaoferowany czas. Zaoferowany przedział stanowi zobowiązanie umowne.

3. Termin płatności – 10 pkt. Termin 21 dni: 0 pkt; termin 30 dni: 10 pkt. Termin liczy się od doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury. Wykonawca wskazuje w formularzu jeden z dwóch terminów. Brak wskazania oznacza przyjęcie 21 dni i przyznanie 0 pkt; inny termin wymaga wyjaśnienia i nie zostaje automatycznie przeliczony na punkty.

Łączna punktacja: $P = C + D + T$, gdzie C oznacza punkty za cenę, D – za czas dostawy interwencyjnej, a T – za termin płatności. Punkty za cenę zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku. Najkorzystniejsza jest oferta o najwyższej liczbie punktów w danym zadaniu. W razie równej punktacji Zamawiający wybiera ofertę z niższą ceną brutto; przy dalszej równości wzywa wykonawców do złożenia dodatkowych ofert cenowych.

Jakość produktów, w tym glazura ryb mrożonych, jest wymogiem obowiązkowym i podlega sprawdzeniu przy odbiorze dostaw, nie stanowi odrębnego kryterium punktowego.

I. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać do dnia 02.10.2026 r. do godz. 12.00.

Ofertę w formie papierowej można złożyć w siedzibie Zamawiającego: Kolejowy Szpital Uzdrowski w Nałęczowie SPZOZ,

ul. Michała Górskiego 6, 24-140 Nałęczów,

pokój nr 6.

Ofertę można również przesłać pocztą elektroniczną na adres: postepowania@ksunaleczow.pl.

Informacja o wyniku postępowania zostanie przekazana Wykonawcom, którzy złożyli oferty, pocztą elektroniczną.

Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zamówienia jest:

stanowisko: Kierownik Działu Gospodarczo-Administracyjnego

imię i nazwisko: Bogdan Cybula

tel.: 81 585 54 32

w godz.9.00-12.00

II. Postanowienia dotyczące przetwarzania danych osobowych:

1. Zamawiający informuję, że dane osobowe pozyskane w związku z przeprowadzeniem niniejszego postępowania przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia 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), dalej „Rozporządzenie RODO” w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
2. Administratorem danych osobowych jest Zamawiający. Dane są przetwarzane w związku z obowiązkami prawnymi dotyczącymi udzielania zamówień, dokumentowania postępowania i archiwizacji.
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu:
 - a) przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
 - b) zawarcia i realizacji umowy z wyłonionym w niniejszym postępowaniu wykonawcą,
 - c) dokonania rozliczenia i płatności związanych z realizacją umowy,
 - d) przeprowadzenie ewentualnych postępowań kontrolnych i / lub audytu przez komórki Zamawiającego i inne uprawnione podmioty,
 - e) udostępnienie dokumentacji postępowania i zawartej umowy jako informacji publicznej,
 - f) archiwizacji postępowania.
4. Dane osobowe będą ujawniane wykonawcom oraz wszystkim zainteresowanym.
5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy a następnie przez okres co najmniej 5 lat zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji. Dotyczy to wszystkich uczestników postępowania.
6. Osobie, której dane dotyczą przysługuje na warunkach określonych w przepisach Rozporządzenia RODO:
 - a) prawo dostępu do danych (art. 15),
 - b) prawo sprostowania danych (art. 16),
 - c) prawo do usunięcia danych (art. 17),
 - d) prawo do ograniczenia przetwarzania danych (art. 18).
 - e) prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:
 - a) prawo do usunięcia danych osobowych, „prawo do bycia zapomnianym” w związku z art.

- 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia RODO,
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia RODO,
 - c) prawo sprzeciwu, o którym mowa w art. 21 Rozporządzenia RODO,
8. Podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty.
9. Wykonawca składając ofertę składa oświadczenie dotyczące przetwarzania danych osobowych.
- Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zamówienia jest; w terminach

Załączniki:

- 1a. Formularz ofertowy i cenowy wraz z zapotrzebowaniem – zadanie nr 1 (ryby i przetwory rybne).
- 1b. Formularz ofertowy i cenowy wraz z zapotrzebowaniem – zadanie nr 2 (mrożonki owocowo-warzywne).
2. Wzór umowy – wspólny dla obu zadań.
3. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału – wspólne dla obu zadań.

DYREKTOR
Kolejowego Szpitala Uzdrawiskowego
w Nałęczowie SPZOZ

Alicja Omięcka

Kierownik Zamawiającego

KIEROWNIK
Działu Administracyjno-Gospodarczego

Bogdan Cybulą
Kolejowy Szpital Uzdrawiskowy
w Nałęczowie, ul. Górskiego 6
NIP 716 22 69 397