

**Znak sprawy: SP.SAN.ZA.253.13.2026**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **1. Zamawiający:**

**Nazwa:**

Samodzielne Publiczne Sanatorium Rehabilitacyjne im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie

**Adres:** 22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 1

**NIP:** 922-22-94-797

**Tel.** (84) 660 71 02

**E-mail:** [poczta@sanatorium-krasnobrod.pl](mailto:poczta@sanatorium-krasnobrod.pl)

Zaprasza do złożenia oferty na „**Dostawę mięsa, drobiu i produktów mięsno – wędliniarskich**”

### **2. Opis przedmiotu zamówienia:**

1/ Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa, drobiu i produktów mięsno – wędliniarskich dla Samodzielnego Publicznego Sanatorium Rehabilitacyjnego im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie, wg. poniższego zestawienia:

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
1.	Karczek wieprzowy bez kości chłodzony – I klasa , świeży, czysty, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu	kg	140
2.	Kości pokrzepowe wieprzowe, z karkówki, schabu, świeże, surowe	kg	30
3.	Łopatka wieprzowa bez kości i skóry surowa, I klasa, świeża, czysta, lekko wilgotna	kg	1020
4.	Schab wieprzowy środkowy, bez kości, surowy, I klasa, bez przebarwień, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu, chłodzony	kg	320
5.	Smalec wieprzowy klarowany, bez obcych zapachów, nadający się do smażenia w wysokich temperaturach, opakowanie w kostkach 200 – 250g	kg	44
6.	Słonina chłodzona bez kości i sierści, grubość min. 3 cm, świeży zapach i aromat	kg	27
7.	Szynka wieprzowa bez kości chłodzona	kg	160
8.	Wędlina szynka drobiowa blok grubo i drobno rozdrobniona, mięso z piersi kurczaka lub indyka min. 70%, aromatyczna, o jasno kremowej barwie	kg	280
9.	Wędlina szynka typu herbowa, wędzona, parzona, min. 70% mięsa wieprzowego	kg	400

10.	Polędwica sopocka wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%, parzona, świeża, aromatyczna o jasno-kremowej barwie	kg	470
11.	Wędlina Szynkówka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	120
12.	Kiełbasa krakowska wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	70
13.	Wędlina ogonówka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%, szynka bez kości, peklowana, wędzona, parzona, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni, struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu szynki, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu	kg	100
14.	Wędlina kanapkowa wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	30
15.	Kiełbasa podwawelska wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 70%, w osłonce naturalnej wieprzowej, powierzchnia lekko równomiernie pomarszczona, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy podwawelskiej z nutą czosnkowa, konsystencja dość ścisła	kg	270
16.	Schab wieprzowy pieczony, nie porcjowany, bez kości, nie peklowany	kg	70
17.	Szynka domowa / babuni – mięso wieprzowe min. 80%, powierzchnia czysta i gładka, konsystencja krucha i gładka, wyczuwalny smak i zapach przypraw, pieczona lub wędzona, parzona	kg	30
18.	Pasztet drobiowo – wieprzowy pieczony, zawartość mięsa min. 70% z przewagą mięsa drobiowego (min. 2/3), wyrób rozdrobniony w foremkach aluminiowych, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach przypraw, bez glutaminianu	kg	50
19.	Szynka biała wieprzowa, z zawartością mięsa min. 70%	kg	70
20.	Szynka konserwowa z mięsa wieprzowego, z zawartością mięsa min. 70%, w bloku, świeża, nie mrożona, zwarta, utrzymująca kształt po krojeniu	kg	240
21.	Filet z indyka wędlina	kg	300
22.	Parówki wieprzowe, cienkie, min. 50% mięso wieprzowe, wyrób w osłonce kolagenowej, powierzchnia sucha i czysta, barwa od jasno złotej do brązowej, wyczuwalny smak i zapach przypraw	kg	370
23.	Kurczak świeży	kg	150
24.	Podudzia z kurczaka	kg	600
25.	Filet drobiowy z kurczaka świeży (bez elementów kostnych)	kg	700
26.	Parówka hoddogowa	kg	370

## 2/ Kody CPV:

1510000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15112100-7 Świeży drób

15114000-0 Podroby

- 4/ Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Wykonawca może zaproponować produkt o innej nazwie, niż ten wskazany przez Zamawiającego w powyższej tabeli, pod warunkiem że posiadać on będzie te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo (tj. oferowany przez wykonawcę produkt będzie zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w **powyższej tabeli**). W takim przypadku należy zaznaczyć, jakiego produktu dotyczy oferta równoważna (podać nazwę oferowanego produktu w wierszu „przedmiot zamówienia” pod opisem).
- 5/ Przedmiot zamówienia, powinien odpowiadać obowiązującym normom technicznym, smakowym i sanitarnym i spełniać wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do niej.
- 6/ Dowóz przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko transportem wykonawcy do siedziby (magazynu) zamawiającego.
- 7/ Wykonawca dostarczy przedmiotu zamówienia środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, dotyczące środków transportu żywności.
- 8/ Ilości mięsa, drobiu i produktów mięsno - wędliniarskich podane powyższej tabeli są szacunkowe (obliczone na podstawie dotychczasowych zakupów) i mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Zamawiający nie jest zobowiązany do zakupu podanej ilości przedmiotu zamówienia. Wielkość cząstkowego zamówienia podawana będzie przez Zamawiającego przed każdorazową dostawą. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec zamawiającego. Zamawiający będzie dokonywał płatności za wyłącznie ilości zrealizowane.
- 9/ Zamawiający zastrzega, że umowa będzie realizowana w okresie jej trwania, do wysokości kwoty, wymienionej w ofercie wykonawcy, za całość dostaw (jest to kwota maksymalna).
- 10/ W przypadku zrealizowania zamówienia do pełnej kwoty, określonej w formularzu ofertowym i cenowym za całość dostaw, w terminie wcześniejszym niż data końcowa wykonania zamówienia, Zamawiający może udzielić Wykonawcy odrębnego zlecenia do końca terminu, na jaki została zawarta umowa. W takim przypadku stosuje się ceny określone w formularzu cenowym wykonawcy, złożonym w niniejszym postępowaniu.
- 11/ Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamiany wyszczególnionego w pkt. 1 asortymentu na inne typowe artykuły oferowane przez wykonawcę. Wartość powyższej zmiany nie może przekroczyć 20% ceny oferty wybranej w postępowaniu jako oferta najkorzystniejsza.
- 12/ Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zleceniu, według cen jednostkowych przedstawionych w formularzu cenowym za 1kg/szt, na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw.
- 13/ UWAGA ! Wędliny (pojedyncza sztuka) muszą mieć wagę co najmniej 0,80 kg, nie mogą mieć mniejszej wagi.**
- 14/ UWAGA! Należy ważyć drób i podroby drobiowe (świeże) bez wody (dotyczy to w szczególności filetów drobiowych).**
- 15/ UWAGA! Filety drobiowe muszą być pozbawione części kostnych.**
- 16/ Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych – oferta wykonawcy winna zawierać wszystkie pozycje określone we wzorze formularza kosztorysu ofertowego, stanowiącego załącznik nr 2 do Zapytanie ofertowego..

### **3. Termin wykonania zamówienia: w okresie od dnia 01.07.2026r do dnia 25.02.2027r.**

- 1/ Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z poszczególnych zapotrzebowań składanych przez zamawiającego.
- 2/ Zapotrzebowania na poszczególne dostawy będą składane telefonicznie, za pomocą poczty elektronicznej, wskazane przez wykonawcę.
- 3/ Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie wg. zamówienia z dnia poprzedniego

składanego w godz. od 8.00 do 14.00.

4/ Zamawiający zastrzega sobie możliwość dostaw dwa razy w tygodniu.

#### 4. Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

Zamawiający wymaga, aby oferta zawierała następujące dokumenty:

1) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę **formularz oferty** – wg. załączonego wzoru, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego,

2) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę **formularz kosztorysu ofertowego** – wg. załączonego wzoru, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego,

**3) Aktualną Decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii o statusie zakładu, w formie kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.**

**3a)** Jeżeli wykonawca nie będący producentem, nie posiada takiej decyzji wystawionej na swój zakład, a artykuły w postaci: mięso i produkty mięsno - wędliniarskie będzie dostarczał od innych producentów, wówczas winien przedłożyć tą **decyzję wystawioną na producenta ( producentów), od których będzie dostarczał niniejszy towar.**

**3b)** Wraz z **decyzją** należy dołączyć **Oświadczenie** o zamiarze dostarczania towarów od producentów, wskazanych w niniejszym oświadczeniu (należy podać nazwę producenta, adres jego siedziby i asortyment).

4) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

5) **Wypełnione oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO** (załącznik nr 5).

6) **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania** (załącznik nr 6)

#### 5. Kryteria oceny ofert:

1/ Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

**kryterium CENA – waga 100%**

2/ Zamawiający dokona oceny ofert w zakresie kryterium „Cena” na następujących zasadach:

a) Podstawą oceny ofert w tym kryterium będzie cena brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, podana przez Wykonawcę w Formularzu oferty, na podstawie wyliczeń zawartych w kosztorysie ofertowym.

b) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta będzie najniższa cenowo.

c) Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych, zawierających ceny nie wyższe od pierwotnie oferowanych.

#### 6. Sposób przygotowania oferty:

1) Ofertę należy złożyć na formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

2) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem, umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisanej w następujący sposób; nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją „Zapytanie ofertowe znak sprawy SP.SAN.ZA.253.13.2026 do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawę mięsa, drobiu i produktów mięsno – wędliniarskich” , „NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 12.06.2026r godz. 12.”

3) Oferta, kosztorys ofertowy a także wszelkie składane oświadczenia, dokumenty muszą być podpisane przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy, zgodnie z

reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru.

4) W przypadku podpisania oferty, kosztorysu ofertowego, oświadczeń i dokumentów przez osoby inne niż wskazane w odpowiednim rejestrze, do oferty należy dołączyć oryginalne pełnomocnictwo dla tych osób podpisane przez osoby wskazane w pkt. 3.

5) Podpisy na ofercie, kosztorysie ofertowym, oświadczeniach i dokumentach powinny być czytelne albo opatrzone imienną pieczętą.

6) Załączniki do oferty złożone w kserokopii lub skanie winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Potwierdzenia takiego nie wymagają dokumenty wygenerowane ze stron internetowych, jak np. odpis z Krajowego Rejestru Sądowego czy z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej.

7) Formy składania ofert: pisemnie w oryginale.

## **7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.**

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać **pisemnie, drogą elektroniczną**.

## **8. Miejsce lub sposób uzyskania informacji oraz dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia:**

Szczegółowe informacje, można uzyskać w siedzibie Zamawiającego.

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami jest:

- **Marta Lizut - Starszy specjalista**

**tel. (84) 660-71-02 wewn. 354**

**e-mail: poczta@sanatorium-krasnobrod.pl**

Informacje i materiały dotyczące niniejszego postępowania uzyskać można w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.25 do 15.00

## **9. Opis sposobu obliczania ceny:**

1) Na załączonym formularzu ofertowym, należy przedstawić cenę ofertową netto, podatek VAT i brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

2) Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.

3) Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

4) Obliczeń ceny należy dokonywać zgodnie ze sposobem zapisanym w formularzu kosztorysu ofertowego.

## **10. Miejsce i termin złożenia ofert:**

1) Ofertę należy złożyć w terminie do **dnia 12.06.2026r roku, do godziny 12.00** w siedzibie zamawiającego: 22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 1, w sekretariacie (budynek pawilonu – parter).

2) Ofertę można złożyć w następujący sposób:

- **osobiście w sekretariacie (budynek pawilonu – parter)** – sekretariat pracuje w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.25 do 15.00

**lub**

- **przesłać pocztą polską, kurierem na adres:**

Samodzielne Publiczne Sanatorium Rehabilitacyjne im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie  
22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 1

**lub**

- przesłać na adres mailowy: **poczta@sanatorium-krasnobrod.pl (dokumenty podpisane winny być zeskanowane (zalecany format.pdf))**. Wykonawca może też złożyć dokumenty podpisane elektronicznie.

- 3) Decydująca jest data i godzina dostarczenia oferty w powyższe miejsce, a nie data nadania. Za dostarczenie oferty w terminie przez pocztę lub kuriera do wskazanego miejsca odpowiada Wykonawca.
- 4) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. Zmiana, jak i wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.
- 5) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełnień dokumentów.

#### **11. Adres strony internetowej, na której zamieszczono Zapytanie ofertowe**

[www.sanatorium-krasnobrod.pl](http://www.sanatorium-krasnobrod.pl)

(BIP – zamówienia publiczne – postępowania regulaminowe do 130.000 zł od 1 stycznia 2021r)

**12. Wzór umowy lub istotne postanowienia umowy**, które zostaną zawarte w jej treści (jeżeli wymagana jest forma pisemna umowy na podstawie odrębnych przepisów zamawiającego):  
Zamawiający wymaga od wykonawcy aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie ze wzorem dołączonym do niniejszego zapytania ofertowego (Zał. Nr 3).

#### **13. Informacje o formalnościach**

- 1) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.
- 2) Niezwłocznie po zawarciu umowy z wykonawcą wyłonionym w drodze niniejszego postępowania, zamawiający zawiadomi o udzieleniu zamówienia wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
- 3) Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.

#### **Załączniki:**

- 1/ Wzór „Formularza oferty”
- 2/ Wzór „Formularza kosztorysu ofertowego”
- 3/ Wzór „Umowy”
- 4/ Klauzula informacyjna z art. 13 RODO
- 5/ Wzór oświadczenia wymaganego od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO
- 6/Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

Barbara Kowal  
Dyrektor Samodzielnego Publicznego  
Sanatorium Rehabilitacyjnego  
im. Janusza Korczaka  
w Krasnobrodzie