

Rybnik, dnia 14.11.2025r.

Zapytanie ofertowe

(dotyczy zakupu i sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych
na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku)

I. ZAMAWIAJĄCY

Miasto Rybnik – Szkoła Podstawowa nr 35 im. Ks. Franciszka Blachnickiego w Rybniku

ul. Śląska 18a,

44 - 206 Rybnik

Adres e-mail: rybniksp35@gmail.com

Telefon: 32 42 27 117

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakupu i sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku. Dostawa codzienna z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.

Zakup artykułów spożywczych będzie się odbywał partiami, a wielkość partii oraz termin dostawy zostaną każdorazowo określone w jednostronnych dyspozycjach Zamawiającego.

Zamówione artykuły spożywcze winny być dostarczone do Zamawiającego w nienaruszonych opakowaniach fabrycznych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Nazwa dostarczonego produktu musi być zgodna z nazwą na opakowaniu i nazwą w formularzu cenowym.

W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości Zamawiający odmówi jej przyjęcia i zgłosi reklamację niezwłocznie osobiście lub telefonicznie.

Zadanie nr 1: Zakup i sukcesywna dostawa mięsa, drobiu i produktów mięsnych oraz dostawa wyrobów garmazeryjnych świeżych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

L.P	Nazwa towaru	j.m.	Ilość towaru
1	Filety drobiowe - mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez widocznego tłuszczu całkowicie bez kości.	Kg	450
2	Kita – kula wieprzowa świeża, kolor od jasnorożowego po czerwony, kolor jednakowy na całej powierzchni, mała ilość tłuszczu i ścięgien, lekko wilgotne, zapach delikatny, lekko wyczuwalny, kształt kuli	Kg	200
3	Łopatka bez kości od szynki – mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez widocznego tłuszczu całkowicie bez kości,	Kg	600

	mała ilość przerostów tłuszczowych i ścięgien.		
4	Podudzie drobiowe - świeże, kolor różowy, waga od 110g do 150 g bez krwawych przebarwień, zapach naturalny.	Kg	200
5	Rolady wieprzowe - mięso wieprzowe, wsad z kiełbasy, cebuli i boczku - drobno mielone, waga rolady od 120g do 150 g.	Kg	80
6	Schab bez kości - świeży, kolor różowy lekko wilgotny, nieznaczny przerost tłuszczowy, zapach naturalny.	Kg	200
7	Skrzydła z indyka - świeże, z naturalnym zapachem, dopuszczalne niewielkie różnice wagowe skrzydła.	Kg	30
8	Skrzydła z kurczaka - świeże, z naturalnym zapachem, dopuszczalne niewielkie różnice wagowe skrzydła.	Kg	10
9	Udziec drobiowy bez skóry i kości-udko trybowane nieprzekrwione, bez skóry i kości zapach świeży.	Kg	300
10	Udka drobiowe - struktura mięsa jędrna, zapach neutralny waga udka od 110 do 150 g.	Kg	250
11	Żeberka wołowe - mięso świeże, jędrne, poprzerastane niezbyt wielką ilością tłuszczu z kośćmi żebrowymi, świeży zapach, kolor ciemnoczerwony.	Kg	30
12	Żeberka wieprzowe - mięso świeże, jędrne, poprzerastane niewielką ilością tłuszczu z kośćmi żebrowymi, kolor jasnoczerwony zapach świeży.	Kg	220
13	Polędwica sopocka - zawartość mięsa minimum 85%, bez substancji konserwujących, wzmacniacza smaku i sztucznych aromatów.	Kg	20
14	Pasztet domowy - mięso drobiowo-wieprzowe, wątroba wieprzowo- drobiowa minimum 75 %, bez substancji konserwujących i wzmacniaczy smaku.	Kg	10
15	Kiełbaski dziecięce - zawartość mięsa mieszanego minimum 80%, bez syropu glukozowego i barwników, bez azotynu sodu, osłonka naturalna.	Kg	80
16	Kiełbasa wieprzowa gruba - zawartość mięsa wieprzowego minimum 80%, bez azotynu sodu, barwników, konserwantów i stabilizatorów.	Kg	120

17	Filet z piersi indyka- świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży	Kg	204
18	Udko trybowane kurczaka Świeże, kolor blad różowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, całkowicie odkostnione, bez skóry, zapach świeży	Kg	220
19	Mięso wołowe, mostek świeże, kolor ciemnoczerwony, nieznaczny przerost tłuszczowy, bez błon i ścięgien, zapach świeży.	Kg	20
20	Polędwica drobiowa – świeża, jednolity kolor, zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, bez stabilizatorów i sztucznych barwników	Kg	20
21	Boczek surowy wędzony smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw. Powierzchnia przekroju wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	Kg	130
22	Karkówka wieprzowa— mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez kości, mała ilość przerostów tłuszczowych i ścięgien.	Kg	100
23	Pierogi z jabłkami-ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży i tłuszczu, wsad jabłka i dodatki smakowe 75-90%	Kg	90
24	Pierogi ruskie -ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży i tłuszczu, wsad ziemniaki, boczek, cebula, twaróg, przyprawy od 75- 90%	Kg	60
25	Pierogi z serem -ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży i tłuszczu, wsad twaróg, przyprawy od 75-90%	Kg	90
26	Pierogi z mięsem – ciasto z mąki pszennej, jaj wody drożdży i tłuszczu wsad mięsa wieprzowego cebuli i przypraw od 75-90 %	Kg	100
27	Winerki drobiowe zawartość mięsa mieszanego minimum 90%, bez syropu glukozowego i barwników, bez azotynu sodu, osłonka naturalna.	Kg	40

Zadanie nr 2: Zakup i sukcesywna dostawa świeżych warzyw i owoców oraz różnych artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

L.P.	Nazwa towaru	j.m.	Ilość towaru
1	Banany - całe, twarde, zdrowe bez śladów gnicia i pleśni, barwa jasnozielona do żółtej bez plam, bez obcych zapachów.	Kg	300
2	Cytryny - twarde, zdrowe, czysta skórka, nie więcej niż 2% pokrycia owocu, barwa żółta, waga od 130g-150 g.	Kg	90
3	Gruszki - owoce całe, dojrzałe nie zgniłe, skórka matowa, cienka, barwa od zielonej do żółtej, bez obcego zapachu.	Kg	175
4	Jabłka - dojrzałe, soczyste nie wysuszone, bez śladów gnicia i plam.	Kg	600
5	Śliwki - owoce całe, miękkie i zdrowe wolne od szkodników barwa fioletowa.	Kg	100
6	Botwinka zielona - liście zielone, twarde czyste, bulwa mała bez zniekształceń, barwa zielonoczerwona, pęczek minimum 280 g.	Szt.	80
7	Buraczki świeże - bulwy buraka twarde, zdrowe, czyste bez uszkodzeń i pleśni, barwa czerwono fioletowy, pochodzenie jednolite.	Kg	250
8	Cebula - twarda, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i pleśni w przylegających łupinach, barwa słomkowa do jasnobrązowej.	Kg	400
9	Cebulka zielona - zdrowa, jędrna, niewyschnięta, barwa zielona, pęczek min. 100 g., cebulka biała bez pleśni i zanieczyszczeń.	Szt.	120
10	Czosnek świeży - główki twarde, zdrowe, bez oznak kiełkowania, barwa biała, bez uszkodzeń ząbków główki czosnku.	Szt.	440
11	Pietruszka korzeń -Wygląd: korzeń pietruszki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd pietruszki. Korzeń pozbawiony naci. Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Kg	250
12	Pomidor malinowy- Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady	Kg	80

	nie mogą naruszać miąższu warzywa. Barwa: czerwona/malinowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości		
13	Kapusta biała - główka twarda, czysta bez oznak gnicia i zwiędnięcia, barwa jasnozielona, wolna od szkodników bez obcego zapachu jednej odmiany.	Kg	200
14	Kapusta czerwona - główka jędrna, czysta bez oznak gnicia i zwiędnięcia, liści zwarte przylegające barwa fioletowo-czerwona.	Kg	180
15	Kapusta kiszona - w składzie wyłącznie kapusta oraz sól opakowanie co najmniej wiaderko 5 kg.	Kg	300
16	Kapusta pekińska - liście sprężyste, świeże, czyste bez pożółkłych liści barwa biało-zielona, jednolitej odmiany.	Kg	300
17	Koperek zielony pęczek - liście zdrowe, jędrne intensywnie zielone, bez oznak zwiędnięcia pęczek minimum 50 g.	Szt.	200
18	Marchew - korzenie twarde, zdrowe, czyste, bez oznak gnicia i pleśni, korzeń pozbawiony naci, dopuszczalne niewielkie wady kształtu, barwa jednolita pomarańczowa.	Kg	350
19	Ogórki zielone - świeży twardy, zdrowy bez oznak gnicia czy zwiędnięcia, barwa jednolicie zielona, dopuszczalne niewielkie wady kształtu.	Kg	200
20	Papryka czerwona świeża - świeża, jędrna, czysta wolna od szkodników, dopuszczalne niewielkie wady kształtu, barwa zielona/żółta/ czerwona.	Kg	200
21	Pietruszka zielona - pęczek ładne zdrowe liście bez oznak zwiędnięcia, pęczek minimum 40 g.	Szt.	150
22	Proszek do pieczenia- Opakowanie 30g, sypki.	Szt.	50
23	Por - jędrny, czysty zdrowy, bez oznak gnicia czy zwiędnięcia, barwa biała do zielonej, waga 1 szt. minimum 260 g.	Kg	200
24	Rzodkiewka - korzeń twardy, czysty bez szkodników, bez oznak zwiędnięcia, dopuszczalne niewielkie zmiany kształtu, nać niezwiędnięta.	Szt.	180
25	Seler - korzeń twardy, zdrowy, bez oznak gnicia, pozbawiany naci, barwa biała, bez przebarwień.	Kg	300

26	Ziemniaki - bulwy twarde, zdrowe, bez oznak gnicia, nie zzieleniałe, niezmarznięte, bez uszkodzeń, duże bulwy, jednolite odmianowo, barwa brązowa.	Kg	4000
27	Pieczarki - zdrowe, jędrne, bez oznak gnicia i szkodników, barwa biała, dopuszczalne niewielkie odchylenia od kształtu.	Kg	180
28	Sałata lodowa -Wygląd: sałata powinna być krucha, świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Szt.	280
29	Cukier - torebka papierowa 1 kg, drobno granulowany, skład cukier buraczany 100%.	Kg	220
30	Kawa zbożowa opakowanie 150 g, skład: jęczmień, żyto, cykorja, bez siarczanów i wzmacniaczy.	Szt.	90
31	Mąka tortowa - mąka pszenna, typ 450-550, opakowanie papierowa torebka 1 kg, wolna od szkodników, niedopuszczalne zanieczyszczenia.	Kg	220
32	Mąka ziemniaczana - opakowanie 1kg, skład: skrobia ziemniaczana 100%, wolna od szkodników.	Kg	40
33	Płatki ryżowe opakowanie 400 g, płatki z ziarna ryżu poddane działaniu pary wodnej, suszeniu i prasowaniu, wolne od szkodników.	Kg	30
34	Płatki kukurydziane naturalne – opakowanie 250g-500g.	Szt.	60
35	Płatki owsiane opakowanie 500g, skład: owies rozdrobniony, 100% bez zanieczyszczeń.	Kg	30
36	Sól - sól kamienna 100% opakowanie 1 kg.	Kg	80
37	Koncentrat barszczu - opakowanie butelka 300ml, skład przecier buraczany 100%.	Szt.	30
38	Biszkopty bezcukrowe - opakowanie minimum 120g, skład mąka pszenna typ 650, jaja świeże, miód.	Szt.	150
39	Chrzan tarty - słoik ok. 180 g, skład: korzeń chrzanu minimum 70 %, cytryna, woda, olej, sól, kwas cytrynowy.	Szt.	50
40	Chrupki kukurydziane naturalne - opakowanie 60-100g skład: kasza kukurydziana.	Szt.	280

41	Cukier waniliowy 20 g, opakowanie 16-20g skład: cukier, wanilia.	Szt.	220
42	Herbata ekspresowa - opakowanie minimum 100 torebek herbaty bez sztucznych aromatów, barwników, mieszanka różnych liści herbaty.	Szt.	30
43	Kakao - opakowanie minimum 150 g, skład kakao 100%, obniżona zawartość tłuszczu.	Szt.	30
44	Zacierka makaronowa - opakowanie 250 g skład: mąka pszenna, jaja, woda, wolna od zanieczyszczeń	Szt.	50
45	Przyprawy różne - opakowanie 20g, skład: w zależności od głównego składnika: suszony pieprz, papryka, cynamon, ziele angielskie, majeranek, liść laurowy.	Szt.	600
46	Kiełki - sonecznik, brokuł, rzeżucha Kiełki powinny być sprężyste, świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych kiełków. Opakowanie 200g-250g. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dnia dostawy.	Op.	30
47	Kapusta włoska Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych, ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości	Kg	60
48	Susz warzywny opakowanie 100g, skład: suszone warzywa bez soli: marchew, pietruszka, seler, pasternak, natka pietruszki, por.	Szt.	250
49	Dynia - Wygląd: dynia powinny być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra powinna być gładka i jędrna. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd dyni. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Kg	25
50	Arbuz- Wygląd: cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzały. Skóra twarda o symetrycznym kształcie, bez nieregularnych wypustek wgłębień lub uszkodzeń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia	Kg	40

	<p>skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: od jasno zielonkawej do ciemnozielonej, bez ciemnych plam. Prążki równomierne, bez plam i dużego kontrastu, o wyraźnie zaznaczonych kolorach.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Średnia waga od 2 do 3kg.</p>		
51	<p>Awokado- Wygląd: całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: idealnie zielona, bez ciemnych plam.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p> <p>Waga 1 szt. min. 215g.</p>	Szt.	40
52	<p>Borówka- Wygląd: owoce borówki powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniezione. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: ciemnogrnatowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p>	Kg	25
53	<p>Dżem niskosłodzony - słoik od 220-280 g skład: owoce, pektyny, kwas cytrynowy, cukier.</p>	Szt.	250
54	<p>Pomidorki koktajlowe -Wygląd: małe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p> <p>Pomidorki w opakowaniach 250g do 500g</p>	Szt.	60
55	<p>Kalafior- Wygląd: róże kalafiora powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalafiora.</p> <p>Barwa: biała.</p>	kg	30

	Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.		
56	Cukinia - świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, warzywo ładne wizualnie, jednolicie zielone, dopuszczalne niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Owoce cukinii powinny być podłużne, zwężone u nasady, barwa jednolicie zielona, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Kg	30
57	Kiwi - owoce całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, kształt owalny, skórka owocu zielona, omszona. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa ciemnozielona, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.	Kg	20
58	Melisa doniczka - liście melisy małe, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych, ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych liści. Dopuszczalne są liście większe, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte, barwa zielona, jednolita bez przebarwień, niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak, jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.	Szt.	80
59	Mięta doniczka - liście mięty małe, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych, ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych liści. Dopuszczalne są liście większe, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte, barwa zielona, jednolita bez przebarwień, niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak, jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.	Szt.	100
60	Pietruszka korzeń - świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd pietruszki, korzeń pozbawiony naci, barwa biała, jednolita, bez przebarwień, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Kg	280
61	Roszponka - liście świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych, ładne wizualnie, jednolicie zielone, nieuszkodzone, bez suchych i	Op.	40

	nieświeżych liści w opakowaniu, barwa zielona, niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak, jednolite pod względem pochodzenia, rozponka pakowana w opakowania o pojemności 500g.		
62	Kapusta biała młoda- Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Kg	50
63	Ocet jabłkowy - butelka 1l.	Op.	25
64	Kasza manna bez zanieczyszczeń sypka, opakowanie 1 kg.	Kg	20
65	Musztarda miodowa - skład: woda, cukier, gorczyca biała, ocet spirytusowy, miód (5,9%), sól, przyprawy, ekstrakt z kurkumy opakowanie 150-200g.	Szt.	30
66	Budyń - skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, 0,3% śmietanka w proszku. Opakowania 40g.	Op.	300
67	Miód naturalny, opakowanie 330 g, wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy.	Op.	40
68	Kisiel - skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, opakowanie 70g.	Op.	300
69	Herbatka owocowa bez sztucznych dodatków opakowania 20 saszetek.	Op.	250
70	Klementyna- Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Dopuszcza się owoce wraz z łodygami i listkami, jeśli mają kolor zielony. Nieodgniecione. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga jednej sztuki od 100g do 120g.	Kg	50
71	Mango-Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra mango powinna być błyszcząca, bez	Szt.	40

	<p>żadnych uszkodzeń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: czerwono - żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości. Waga 1 szt. minimum 400g.</p>		
72	<p>Malina świeża -Wygląd: owoce maliny powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecione. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: malinowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju</p>	Kg	30
73	<p>Pomarańcza- Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Skóra idealnie gładka, nieodgniecione. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	Kg	50
74	<p>Szcypior- ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 30g.</p>	Szt.	80
75	<p>Truskawka świeża- Wygląd: owoce truskawki powinny być świeże, dojrzałe, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecione. Owoce z nieuszkodzonymi szypułkami. Barwa: czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p>	Kg	40
76	<p>Wafle ryżowe – naturalne ,z ziaren ryżu i kukurydzy z dodatkiem przypraw</p>	Szt.	100
77	<p>Orzechy włoskie- bez konserwantów, naturalne bez dodatku przypraw, bez łupinek</p>	Szt.	30
78	<p>Orzechy laskowe- bez konserwantów, naturalne bez dodatku przypraw, Bez łupinek</p>	Szt.	30
79	<p>Czekolada gorzka- Opakowanie 100g, skład: zawartość miazgi kakaowej min. 70%, nie może zawierać oleju palmowego i E476.</p>	Szt.	120

80	Czekolada mleczna , nie może zawierać oleju palmowego i E476.	Szt.	160
81	Nasiona różnego rodzaju bez konserwantów i przypraw np. chia, sezam, siemię lniane, itp.	Szt.	15
82	Owoce suszone – naturalne bez dodatków konserwantów i przypraw np. morele, rodzynki, figi, itp.	Kg.	6
83	Ciasteczka owsiane- Opakowanie minimum 100g, skład: BIO mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, sól.	Szt.	100
84	Ciasteczka bio- Opakowanie 1kg, skład: mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, maksymalna zawartość soli 0,7g na 100g produktu.	Szt.	100
85	Galaretka owocowa w proszku- Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	Szt.	160

Zadanie nr 3: Zakup i sukcesywna dostawa mleka i produktów mleczarskich dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

L.P.	Nazwa towaru	j.m.	Ilość
1	Jaja - świeże, czyste, klasa A waga od 63 do 73 g, kod systemu chowu O, każde jajo ostemplowane kodem systemu hodowli, kodem państwa oraz oznaczeniem zakładu, opakowanie z datą ważności.	Szt.	8000
2	Jogurt naturalny - kubek ok.1l skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii.	Szt.	250
3	Kefir - opakowanie co najmniej 400 g, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych.	Szt.	250
4	Masło - opakowanie co najmniej 200 g, zawartość tłuszczu minimum 82 %.	Szt.	660
5	Mleko UHT - karton 1 l. z datą ważności, 2 % tłuszczu.	Szt.	1850
6	Ser żółty plastry - opakowanie minimum ok. 500 g, skład: mleko, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, sól.	Szt.	75
7	Śmietana UHT - opakowanie minimum karton 0,5 l, 12% lub 18 % procent tłuszczu, skład: śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	Szt.	250
8	Twaróg tłusty - skład: mleko, kultury bakterii mlekowej,	Kg	200

	opakowanie ok. 250 g z datą ważności.		
9	Śmietana jogurtowa - opakowanie minimum ok. 330 ml z datą ważności, skład: mleko, kultury bakterii mlekowej, bez mleka w proszku.	Szt.	80
10	Maślanka - opakowanie 1 l, karton z datą ważności, skład: mleko, białka mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej.	Szt.	90
11	Serek homogenizowany - opakowanie ok. 150 g, skład: ser twarogowy, białka mleka, bez oleju palmowego i bez żelatyny.	Szt.	300
12	Drożdże świeże- Opakowanie 100g, drożdże piekarnicze.	Szt.	20
13	Ser żółty Gouda- Opakowanie 3kg, skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna	Szt.	20

Zadanie nr 4: Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa i produktów piekarniczych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

L.P.	Nazwa towaru	j.m.	Ilość
1	Bułka duża zwykła - pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży, bułki wyrośnięte, bez wgnieceń i uszkodzeń, skórka złotobrązowa, waga od 90g do 100 g.	Szt.	200
2	Bułka maślana - słodkie pieczywo z mąki pszennej, jaj, cukru i drożdży i wody w postaci okrągłej zaplatanej bułki, pieczywo wyrośnięte, waga 90 -100 g, kolor złotobrązowy.	Szt.	400
3	Chałka drożdżowa - słodkie, podłużne pieczywo w postaci warkocza, z mąki pszennej, cukru i drożdży, jaj i wody, może być z dodatkiem kruszonki z masła, waga 300-350 g.	Szt.	200
4	Chleb duży zwykły - pieczywo wypiekane z mąki pszennej na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń oraz bez wgnieceń, skórka chropowata, swoisty aromat, waga od 900g-1000g.	Szt.	250
5	Chleb słonecznikowy 500g-600g - kształt prostokątny, pieczywo wypiekane z mąki żytniej typ razowy i graham, na kwasie lub z dodatkiem drożdży i wody, z dodatkiem ziarna słonecznika, bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń.	Szt.	100

6	Kołaczyki - słodkie pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem cukru, wody, drożdży i jaj, z dodatkiem twarogu lub owoców, waga 90-100 g.	Szt.	400
7	Rogale drożdżowe bez nadzienia - słodkie pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży, cukru, wody i soli, kształt półksiężyc, waga 90-100g, pieczywo wyrośnięte bez uszkodzeń, swoisty aromat.	Szt.	400
8	Bułka grahamka - pieczywo wypiekane z mąki mieszanej - pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skórka, kolor brązowy, pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, waga od 90g do 100g.	Szt.	100
9	Bułka zwykła mała typu kajzerka -pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, kształt okrągły z charakterystycznym nacięciem, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy, pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, waga od 45g do 55g.	Szt.	1200
10	Bułka kanapkowa - pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, kształt podłużny, delikatna chrupiąca skórka, kolor złocisty, pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, waga od 300g do 350g.	Szt.	250
11	Chleb ciemny graham - pieczywo wypiekane z mąki pszennej typu graham i mąki pszennej typ 650, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty, pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, waga od 400 do 500g.	Szt.	100
12	Chleb orkiszowy - pieczywo wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiem wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszu, drożdży, soli, siemienia lnianego, oleju roślinnego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników, kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń	Szt.	150

	mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.		
--	--	--	--

Zadanie nr 5: Zakup i sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców i ryb oraz makaronu i ryżu oraz różnych artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

L.P.	Nazwa towaru	j.m.	Ilość towaru
1	Mrożonka śliwka - opakowanie minimum 2,50 kg, owoce całe, produkt dostarczony głęboko zmrożony, wewnątrz opakowania brak zbryleń.	Szt.	120
2	Mrożonka kalafior - opakowanie minimum 2,50 kg, kalafior głęboko zmrożony, sypki, bez zbryleń.	Szt.	110
3	Mrożonka fasolka szparagowa - opakowanie minimum 2,50 kg, produkt głęboko zmrożony, bez zbryleń, sypki, odcinki strąków z odciętymi końcówkami od 20 mm do 40 mm.	Szt.	42
4	Mrożonka groszek zielony - opakowanie minimum 2,50 kg, groszek sypki, niezbrylony, w stanie głębokiego zmrożenia.	Szt.	30
5	Mrożonka brokuły - opakowanie minimum 2,50 kg, różyczki sypkie, niezbrylone, głęboko zmrożone.	Szt.	110
6	Mrożonka szpinak - opakowanie minimum 2,5 kg, szpinak rozdrobniony, niezbrylony, głęboko zmrożony.	Szt.	30
7	Mrożonka włoszczyzna - opakowanie minimum 2,5 kg, włoszczyzna rozdrobniona, cięta w słupki, niezbrylona głęboko zmrożony.	Szt.	10
8	Mrożonka wielowarzywna - opakowanie minimum 2,5 kg, skład w różnej proporcji: marchew, por, seler, produkt głęboko zmrożony, niezbrylony.	Szt.	40
9	Mrożonka marchewka - opakowanie minimum 2,5 kg, marchew w kostce bez zbrylenia, sypka.	Szt.	40
10	Mrożonka mieszanka kompotowa - opakowanie 2,5 kg, mieszanka wieloskładnikowa, owoce bez pestek, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	150
11	Mrożonka brukselka - opakowanie minimum 2,5 kg niezbrylona,	Szt.	10

	całe główki brukselki, głęboko zmrożone.		
12	Mrożonka truskawka - opakowanie minimum 2,5 kg, owoce całe, bez szypulek, niezbrylone.	Szt.	60
13	Mrożonka koperek - opakowanie minimum 1 kg , koperek sypki rozdrobniony, głęboko zmrożony, bez zbryleń.	Szt.	10
14	Mrożonka pietruszka zielona - opakowanie minimum 250 g, pietruszka rozdrobniona, niezbrylona, głęboko zmrożona.	Szt.	10
15	Ryba filet z morszczuka bez skóry bez ości panierowana kostka op. 6 kg , z datą ważności i kraju pochodzenia	Szt.	12
16	Ryba miruna lub morszczuk kapski - filety bez skóry i ości opakowanie minimum 6,7 kg, filety od 110-340g, bez zbędnej glazury, z danymi połowu, daty ważności i kraju pochodzenia.	Szt.	90
17	Makaron - pszenica Durum 100%, opakowanie minimum 3 kg, skład: mąka, jajka, wolny od szkodników.	Szt.	250
18	Ryż paraboliczny - opakowanie minimum 5 kg, ryż klasy I, 100% ryżu białego, wolny od szkodników, ziarna niesklejone, barwa żółtobiała.	Szt.	50
19	Mrożonka malina - opakowanie 2,5 kg, owoce całe, bez szypulek, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	10
20	Marchew mini - opakowanie 2,5 kg, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	20
21	Mieszanka warzyw meksykańska - opakowanie 2,5 kg, skład: fasola czerwona, kukurydza, marchew, cebula, papryka czerwona, fasolka zielona szparagowa, groszek zielony, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	20
22	Mrożonka bukiet warzyw - opakowanie 2,5 kg, skład: kalafior, brukselka, marchew, seler, fasolka, szparagowa, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	60

23	Mrożonka warzywa na patelnię - warzywa 99%, w zmiennych proporcjach: brokuły, marchew, kukurydza, groch cukrowy (strąki), seler, 1% przyprawy w saszetce (w zmiennych proporcjach: sól, cząber, bazylia, oregano, natka pietruszki, czosnek, marchew, produkt głęboko mrożony, sypki niezbrlony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości, opakowanie 2,5 kg.	Szt.	60
24	Mrożona jagoda - opakowanie 2,5 kg, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	10
25	Mrożonka barszcz ukraiński - skład: buraczki, marchew, fasolka opakowania 2,5 kg, produkt głęboko zmrożony sypki, niezbrlony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	22
26	Kluski na parze opakowania 66 szt. w opakowaniu.	Szt.	50
27	Wiśnie drylowane - Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	20
28	Marchew z groszkiem- Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Szt.	40
29	Żurek śląski- Butelka 3 l, skład: woda, mąka żytnia, sól, cukier, przyprawy (np. czosnek).	Szt.	40
30	Olej rzepakowy- Butelka 5 l olej rzepakowy uniwersalny, rafinowany, tłoczony na zimno.	Szt.	55
31	Fasola Jaś –op. 500g	Szt.	80
32	Fasola konserwowa- op.2650/1500g	Szt.	25
33	Groszek konserwowy- op. 2,5 kg skład: groszek, woda, cukier, sól.	Szt.	25
34	Kukurydza konserwowa- op.2650 ml skład: kukurydza, woda, cukier, sól, bez GMO	Szt.	25
35	Ogórek konserwowy- op. 4kg bez zanieczyszczeń, bez sztucznych dodatków	Szt.	80
36	Ogórek kiszony-op.2,5 kg ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie, słoik szklany.	Szt.	80

37	Pulpa pomidorowa- op. 4,5 kg pomidory krojone, sok pomidorowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	Szt.	15
38	Przecier pomidorowy- op. 950 g skład: min 30% świeżych pomidorów, bez sztucznych dodatków.	Szt.	50
39	Groch łuszczony- op. 500g	Szt.	80
40	Soczewica czerwona – op. 5 kg , nasiona suche, bez oznak pleśnienia, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	Szt.	15
41	Granola owocowa ,orzechowa, czekoladowa	Szt.	20
42	Kasza bulgur-op.5kg , gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, drobno lub średnio ziarnista, bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników.	Szt.	45
43	Jabłko prażone – op.5 kg naturalne ,bez konserwantów, bez zanieczyszczeń	Szt.	10
44	Nasiona słonecznika- op. 1kg nasiona słonecznika łuskane , bez zanieczyszczeń.	Szt.	20
45	Nasiona dyni- op.1kg , pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	Szt.	20
46	Soki- op. 200 ml sok pasteryzowany, z soku zagęszczonego, naturalnie mętny, bez dodatku cukru i sztucznych barwników.	Szt.	200
47	Kasza jęczmienna pęczak-Opakowanie5 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku (gruba, średnia i drobna). Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	Szt.	45

Klasyfikacja Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 15896000-5 - Produkty głęboko mrożone
- 15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15110000-2 - Mięso
- 15131120-2 - Produkty wędliniarskie
- 15500000-3 - Produkty mleczarskie
- 03142500-3 - Jaja
- 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15600000-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15894200-3- Posiłki gotowe

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) bezpłatnego dowozu towaru wraz z rozładunkiem i wniesieniem do wskazanego miejsca magazynowania w siedzibie Zamawiającego,
 - b) dostarczenia towaru zgodnie z ustaleniami, dostawa odbywać się będzie wyłącznie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i dni wolnych od zajęć,
 - c) ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
2. Wykonawca zapewnia że przedmiot zamówienia jest nowy, pełnowartościowy dopuszczony do użytku zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wolny od wad fizycznych i prawnych.
3. Szacunkowe ilości artykułów podane w formularzu cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego przy realizacji zamówienia, stanowią jedynie podstawę dla Wykonawców do sporządzenia oferty. Rzeczywista ilość zamawianych artykułów wynikać będzie z każdorazowego zapotrzebowania.
4. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.
5. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia, którego dotyczy niniejsze zamówienie dokonywane będą w PLN.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: **od 01 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r.**

IV. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczętką firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP.

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy:

- Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - formularz ofertowy;
- Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania.

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: rybniksp35@gmail.com, poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Szkoła

Podstawowa nr 35 im. Ks. Franciszka Blachnickiego w Rybniku, ul. Śląska 18 a, 44 - 206 Rybnik, w godzinach: od 08:00 do 13:00 **do dnia 15.12.2025r.** z dopiskiem:

Zadanie nr 1: Zakup i sukcesywna dostawa mięsa, drobiu i produktów mięsnych oraz dostawa wyrobów garmazeryjnych świeżych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

Zadanie nr 2: Zakup i sukcesywna dostawa świeżych warzyw i owoców oraz różnych artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

Zadanie nr 3: Zakup i sukcesywna dostawa mleka i produktów mleczarskich dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

Zadanie nr 4: Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa i produktów piekarniczych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

Zadanie nr 5: Zakup i sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców i ryb oraz makaronu i ryżu oraz różnych produktów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

1. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
3. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie BIP: sp35.bip.edukacja.rybnik.eu

VI. OCENA OFERT

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- 1 - Cena 100%

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony w dniu 15.12.2025r., po godzinie 13:00, na stronie internetowej pod adresem BIP: sp35.bip.edukacja.rybnik.eu.

VIII. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY WYNIKAJĄCY Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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 „RODO”, informuję, że:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 35 im. Ks. Franciszka Blachnickiego w Rybniku z siedzibą przy ul. ul. Śląska 18a, 44 - 206 Rybnik.

- b) inspektorem ochrony danych osobowych Szkoły Podstawowej nr 35 im. Ks. Franciszka Blachnickiego w Rybniku jest Pani Joanna Moćko., kontakt: e-mail: rybniksp35@gmail.com tel.: 32 4227117;
- c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia poza ustawą PZP;
- d) dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom upoważnionym do uzyskania informacji na podstawie przepisów prawa;
- e) podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do przeprowadzenia postępowania;
- f) dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełnienia celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami prawa;
- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- h) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą istotnych postanowień umowy;

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania z ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela p. Ewa Glazik pod numerem telefonu: 513 349 470 oraz pod adresem email: ewaglazik3@gmail.com

X. ZAŁĄCZNIKI

- Załącznik 1.1 – 1.5 - formularze ofertowe.
- Załącznik 2 - Wzór oświadczenia Wykonawcy.
- Załącznik 3 - Wzór umowy.