Rybnik, dnia 06.11.2026r.

Zapytanie ofertowe nr 6/12/2026
(dotyczy: **dostawy mięsa i wędlin na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17)**

I. ZAMAWIAJĄCY

Miasto Rybnik – Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 17
44-251 Rybnik ul. Sztolniowa 29c
Adres e–mail: zsp17@miastorybnik.pl
Telefon: 324407725

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wędlin na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin w okresie od 1 stycznia 2027 r. do 31 grudnia 2027 r. z wyłączenie dni wolnych od zajęć dydaktycznych. Dostawa codzienna.
Szczegółowy opis zamówienia zawiera formularz asortymentowo- cenowy stanowiący Załącznik nr 1-.
Zakup artykułów będzie się odbywał partiami, a wielkość partii oraz termin dostawy zostanie każdorazowo określona w jednostronnych dyspozycjach Zamawiającego.
Zamówione artykuły 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.

Kod CPV

15100000-9
15131100-6

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 1 stycznia 2027 roku do 31 grudnia 2027 roku

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczątką firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP
- zawierać wypełniony Załącznik nr 1 .

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy:

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania.

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres:zsp17@miastorybnik.pl pocztą, kurierem lub też dostarczona osobiście na adres:

Miasto Rybnik – Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 17 ul. Sztolniowa 29b w godzinach 7-15 do dnia 27 listopada 2026 r. z dopiskiem:

Oferta dostaw mięsa i wędlin na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17 w Rybniku

1. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: bip https://zsp17.bip.edukacja.rybnik.eu

VI. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony w siedzibie na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej pod adresem a także informacja zostanie przesłana pocztą elektroniczną.

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1 - Cena 100%

VII .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 Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17 w Rybniku z siedzibą przy ul. Sztolniowej 29b 44-251 Rybnik,
b) Inspektorem ochrony danych osobowych jest: Tomasz Szostak
kontakt z inspektorem ochrony danych: zodo@um.rybnik.pl

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia poza ustawą PZP;

c) dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom upoważnionym do uzyskania informacji na podstawie przepisów prawa;
d) podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do przeprowadzenia postępowania;
e) dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełnienia celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami prawa;
f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
g) 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;
h) 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.

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Justyna Zugaj nr tel. 324407726

IX. ZAŁĄCZNIKI

Formularz asortymentowo – cenowy (załącznik 1)
Wzór formularza ofertowego (załączniki 2).
Wzór oświadczenia Wykonawcy (załączniki 3)
Wzór umowy (załączniki 4).

Załącznik nr 1

Formularz asortymentowo – cenowy

- mięso wieprzowe

- wyroby wędliniarskie

L.p.	Nazwa asortymentu	Zapotrzebowanie kg	Wartość netto	Wartość brutto
1.	**Karczek wieprzowy b/k** Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, bez krwawych przebarwień, mała ilość przerostów tłuszczowych koloru białego lub jasno różowego, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	**250**		
2.	**Gulasz wieprzowy z udźca wieprzowego krojony w kostkę** Świeży, krojony w kostkę o wymiarach 2 x 3 cm, mięso o barwie jasnej, bez krwawych przebarwień, mała ilość przerostów tłuszczowych, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	**350**		
3.	**Mięso mielone z łopatki** Świeże, kolor jasnoczerwony, bez błon i ścięgien, zapach świeży, typowo mięsny.	**700**		
4.	**Żeberka wieprzowe** Żeberka wieprzowe (mięsne), świeże, zawierające min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych.	**40**		
5.	**Schab wieprzowy b/k** Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, jednolity,	**300**		

	nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.			
6.	**Boczek gotowany parzony z** Zawartość mięsa powyżej 90%, bez dodatku glutaminianu sodu, bez alergenów.	**20**		
7.	**Kiełbaski wieprzowe** Zawartość mięsa wieprzowego powyżej 90%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie, bez azotynu sodu, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, syropu glukozowego, maltodekstryny.	**40**		
8.	**Kiełbasa śląska** Kiełbasa śląska świeża, zawierająca min. 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych.	**120**		
9.	**Szynka wieprzowa krojona** Zawartość mięsa minimum 70%, świeża, kolor jednolity, jasnoróżowy, nieprzerośnięta, bez błon i ścięgien, lekko wilgotna, zapach neutralny.	**30**		
10.	**Wędzonka z mięśnia łopatki** Z mięśnia łopatki wieprzowej, parzona z mięsnością powyżej 90%, bez dodatku glutaminianu sodu, bez alergenów, świeża, niemrożona, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń, wolne od GMO, gatunek I.	**50**		
11.	**Rolady wieprzowe nadziewane farszem** Rolada zwijana nadziewana farszem (skład farszu: mielony	**150**		

	boczek gotowany i ogórek kiszony, sól, pieprz czarny), zrobiona z udźca wieprzowego, waga 1 szt. od 140 g do 160 g (waga podawana przy zamówieniu), mięso świeże, zapach swoisty, charakterystyczny dla gotowego produktu, niemrożone, wolne od GMO, gatunek I.			

- mięso drobiowe

L.p.	Nazwa asortymentu	Zapotrzebowanie kg	Wartość netto	Wartość brutto	Uwagi
1.	**Kurczak tusza** Kl.A, świeży, wypatroszony, kolor bladoróżowy lub delikatnie złotawy, struktura mięsa powinna być jędrna, a konsystencja elastyczna, zapach neutralny.	**150**			
2.	**Filet z piersi kurczaka** Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	**2000**			
3.	**Udziec kurczaka b/s b/k** Świeży, kolor bladoróżowy lub lekko czerwony, nieprzekrwiony, całkowicie odkostniony, bez skóry, zapach świeży.	**220**			
4.	**Szynka drobiowa z indyka krojona** Wędlina świeża, zawartość mięsa z indyka minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów,	**20**			

	sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.				
5.	**Szynka drobiowa z kurczaka krojona** Wędlina świeża, zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	**20**			
6.	**Polędwica drobiowa krojona** Zawartość mięsa z piersi kurcząt minimum 75%, bez wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny. Pakowana próżniowo, opakowanie 1 kg przystosowane do kontaktu z żywnością.	**40**			
7.	**Polędwica sopocka krojona** Zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%, nie dopuszcza się substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, kwasu karminowego (koszenila). Pakowana próżniowo, opakowanie 1 kg przystosowane do kontaktu z żywnością.	**60**			
8.	**Kiełbaski z fileta drobiowego** Zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie, bez azotynu sodu, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, syropu glukozowego, maltodekstryny.	**100**			

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

……

(pieczątka jednostki)

Formularz ofertowy

Nazwa przedmiotu zamówienia: „Oferta na sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17 w Rybniku”.

Dane Wykonawcy:

- Pełna nazwa: ……
- Adres siedziby: ……
- Adres e-mail: ……
- NIP: ……
- Numer telefonu: ……
- Numer rachunku bankowego: ……
- Nazwisko i imię właściciela:* ……
- PESEL właściciela:* ……

** należy wypełnić w przypadku Wykonawcy będącego osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą (także w formie spółki cywilnej)*

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę netto: …… złotych, cenę brutto: …… złotych.
2. Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia.
3. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i terminem realizacji zamówienia i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.
4. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązuję się do:
   a) ustanowienia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy (imię i nazwisko oraz numer telefonu): ……,
   b) podpisania umowy na warunkach zawartych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

*** w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*

Wykonawca

…… ……

(miejscowość, data) (podpis i pieczątka)

Załącznik nr 3

.....
Nazwa wykonawcy

O Ś W I A D C Z E N I E
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO ORAZ O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:
„dostawa mięsa i wędlin na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17”
oświadczam/y, że:
1) nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia i nie spełniamy żadnej z przesłanek zapisanych w art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Prawa zamówień publicznych,
2) spełniamy warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zapisane w art. 22 ust 1b, tj:
- kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
- sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
- zdolności technicznej lub zawodowej.

…….. , dnia …….
Miejscowość Data

.....
Podpis wykonawcy/