Rybnik, dnia 06.11.2026r.

Zapytanie ofertowe nr 1/12/2026
(dotyczy: **dostawy pieczywa i wyrobów cukierniczych na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 17)**

I. ZAMAWIAJĄCY

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

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa i artykułów cukierniczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 17.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa 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 nr1-.
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

15810000-9
15820000-2

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 SPOSBU 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 pieczywa i artykułów cukierniczych 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, 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

Przedmiot zamówienia:
- pieczywo i wyroby cukiernicze

L.p.	Nazwa asortymentu	Zapotrzebowanie szt.	Wartość netto	Wartość brutto	Uwagi
1.	**Chleb zwykły krojony** Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 900g do 1000g	**450**			
2.	**Chleb żytni** Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez	**450**			

	uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.				
3.	**Bułka kanapkowa krojona** 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.	**600**			
4.	**Bułka typ 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.	**3000**			
5.	**Bułka grahamka** Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej - pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego,	**3000**			

	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.				
6.	**Bułka maślana** Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężyca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń.	**1500**			
7.	**Rogal maślany** Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężyca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	**200**			
8.	**Babka kg** Kształt - nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata,	**30**			

	z możliwymi delikatnymi pęknięciami, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki.				
9.	**Pączki b/ lukru** Kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, o barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków.	**160**			
10.	**Mini pączusie b/lukru** Kształt – okrągły w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, o barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w	**60kg**			

	kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków				
11.	**Kołaczyki b/lukru** Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub okrągły, kolor złocisto-brązowy, wierz z dodatkiem owoców, marmolady, sera białego, lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 50 do 100g.	**300**			
12.	**Babeczka muffinka** Ciastko biszkoptowe w kształcie wysokiej babeczki o różnych smakach i różnymi dodatkami: z bakaliami, owocami, orzechami. Babeczka powinna być wypieczona, lekko popękana. Każda sztuka w papilotce (np.w foremce pergaminowej). Waga 1 szt 70-80g. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla użyty**ch dodatków.**	**700**			
13.	**Kluski na parze** Zawierają mąkę pszenną, wodę, drożdże, olej	**5000**			

	rzepakowy, jaja, serwatkę w proszku (z mleka), cukier i sól.				
14.	**Bułka tarta 500g** Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.	**400**			
15.	**Chałka** Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W postaci zaplecionego warkocza, kształt podłużny, kolor złocisto-brązowy, wierz chałki z dodatkiem miodu lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300 do 350g.	**800**			
16.	**Babka marmurkowa** Kształt - nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w	**50**			

	dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki				
17.	**Ciasto z owocami** Kształt - nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla ciasta	**160kg**			
18.	**Pizzerinka** Produkt wypiekany z mąki, wody, drożdży, oliwy, soli i cukru.	**400**			
19.	**Ciasteczka maślane kruche** Skład: masło, mąka pszenna, cukier puder i żółtka.	**30kg**			

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

……

(pieczątka jednostki)

Formularz ofertowy

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

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 pieczywa i wyrobów cukierniczych 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/