SZKOŁA PODSTAWOWA NR 9
im. Noblistów Polskich
42-500 Będzin, ul. Jedności 38
tel. 32 [illegible]78, fax 32 360-61-54
NIP 625-21-97-306, REGON 000728346

Załącznik nr 2 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej 170 000 zł

.....

Pieczęć Zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 13 /2026

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego którego wartość nie przekracza 170 000,00 złotych Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 793).

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 9 w Będzinie zaprasza do złożenia oferty na:
zakup i dostawę artykułów ogólnospożywczych
na potrzeby stołówki szkolnej
mieszczącej się w Szkole Podstawowej nr 9
im. Noblistów Polskich w Będzinie, ul. Jedności 38

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą artykułów ogólnospożywczych na potrzeby stołówki szkolnej do siedziby Zamawiającego.
- Szczegółowy wykaz asortymentu i szacowane ilości uwzględniono w załączniku do zapytania ofertowego nr 13/2026
- Podane ilości w załączniku są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia mniejszej lub większej ilości produktów w zależności, od potrzeb stołówki.
- Wszystkie oferowane produkty muszą być świeże, najwyższej jakości, posiadać odpowiednie terminy przydatności do spożycia oraz spełniać wymogi określone w aktualnych przepisach prawa żywnościowego.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia towaru, jeżeli jego jakość, świeżość, wygląd lub stan opakowania będą budziły zastrzeżenia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany towaru na wolny od wad jakościowych.

2. Termin realizacji zamówienia:

- Okres realizacji od 1.01.2027 r. do 31.12.2027 r.
- Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie, zobowiązany jest do podpisania umowy w miejscu i czasie wskazanym przez Zamawiającego.
- Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.

3. Ocena oferty:

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie następującego kryterium oceny:

- Cena (koszt) - 100%

Uwaga: Zamawiający wybierze ofertę, która spełnia wszystkie warunki i zaoferuje najniższą cenę łączną za realizację zamówienia opisaną w specyfikacji. W sytuacji, kiedy oferty złożone do placówki będą posiadać taką samą cenę, Zamawiający zaprosi tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.

4. Okres gwarancji:

- Zamówione produkty winny być dostarczone do Zamawiającego w nienaruszonych opakowaniach fabrycznych z widocznym terminem przydatności do spożycia.
- Wymagany termin przydatności do spożycia dostarczonych produktów w dniu ich dostawy, musi wynosić minimum 60% całkowitego czasu przydatności określonego przez producenta.
- W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości, Zamawiający odmówi jej przyjęcia i niezwłocznie zgłosi reklamację osobiście lub telefonicznie.

5. Warunki wykonania usługi:

- Dostawy będą realizowane sukcesywnie, partiami, na podstawie bieżących zamówień składanych drogą telefoniczną, z jednodniowym wyprzedzeniem.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć zamówione artykuły własnym specjalistycznym środkiem transportem (chłodnia) i na własny koszt.
- Dostawa obejmuje również rozładunek oraz wniesienie towaru do pomieszczeń kuchni.
- Dostawy muszą być realizowane w dniach pracy szkoły, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach porannych w celu umożliwienia terminowego przygotowania obiadów.
- Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

6. Warunki płatności:

- Rozliczenie za dostarczony towar nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT.
- Termin płatności - przelew 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
- Płatność zostanie dokonana na rachunek Wykonawcy wykazany w fakturze.

7. Miejsce i termin oraz sposób złożenia oferty:

- Ofertę należy złożyć w terminie: 27.11.2026 r. do godz. 15.30 w formie:
  - **a)** pocztą na adres Zamawiającego:

    Szkoły Podstawowej nr 9
    ul. Jedności 38
    42-504 Będzin

  - **b)** w wersji elektronicznej (skan .pdf) na adres: **sekretariat@sp9.bedzin.pl**
  - **c)** osobiście w sekretariacie szkoły w godzinach 07:30 – 15:30
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

8. Sposób przygotowania oferty:

- Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.
- Kompletna oferta musi zawierać:
  - Wypełniony Załączniki nr 3 - FORMULARZ OFERTOWY.
  - Podpisany Załącznik nr 5 - INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.
  - Wypełniony załącznik - WYKAZ ASORTYMENTU.
  - Odpis zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
  - Załączniki nr 6 - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
- Wszystkie elementy formularza ofertowego oraz oświadczenia muszą zostać w sposób czytelny wypełnione.

9. Osoba upoważniona do kontaktu:

Sekretariat Szkoły, nr tel. 697 989 257 czynny w godzinach od 7:30 do 15:30

Będzin, dnia: 23.11.2026 r.
Podpis:

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Małgorzata Wójcik

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 9
im. Noblistów Polskich
42-504 Będzin, ul. Jedności 38
tel. 32 360-61-78, fax 32 360-61-54
NIP 625-21-97-666, REGON 000726346

Załącznik nr 6 do Procedury

Specyfikacja asortymentu w Szkole Podstawowej nr 9 im. Noblistów Polskich w Będzinie w poszczególnych grupach .

Uwaga: Wszystkie podane ilości zapotrzebowania są wartościami przewidywalnymi i mogą odbiegać w dół lub w górę od podanej liczby w zależności od zużycia .

Zapotrzebowanie na asortyment (ogólnospożywcze)

Lp.	Nazwa artykułu	Jed. miary	Cena jednostkowa brutto	Przewidywana wielkość ilościowa zapotrzebowania w roku 2027	UWAGI
1.	Ananas puszka	szt		40	
2.	Barszcz czerwony koncentrat Krakus 1litr	szt		5	
3.	Chleb tostowy wieloziarnisty	szt		60	
	Bazylia suszona 10 g	szt		15	
4.	Budyń waniliowy 1 kg	szt		5	
5.	Dżem truskawkowy	szt		80	
6.	Chrzan słoik 200 g	szt		5	
7.	Ciastka Lubisie	szt		300	
8.	Ciastka zbożowe	szt		300	
9.	Ciecierzyca puszka 200 g	szt		80	
10.	Cukier 1kg	szt		80	
11.	Cukier puder 400g	szt		6	
12.	Cukier z prawdziwą wanilią 10 g	szt		20	
13.	Cynamon 10 g	szt		20	
14.	Czekolada	szt		350	
15.	Czosnek granulowany 10 g	szt		20	
16.	Fasola biała puszka 400 g	szt		80	
17.	Fasola jaś	kg		40	
18.	Groch łuskany	kg		60	
19.	Groszek konserwowy 400 g	szt		40	
20.	Groszek ptysiowy	szt		30	
21.	Herbata czarna 75 torebek	szt		30	
22.	Herbata owocowa 75 torebek	szt		20	
23.	Kasza jęczmienna wiejska	kg		20	
24.	Kasza jęczmienna wiejska 4x100g	Szt		100	
25.	Kasza gryczana 4x100g	szt		80	
26.	Kasza manna	szt		25	

27.	Kasza jaglana 4x100g	szt		15	
28.	Ketchup łagodny 480 g	szt		10	
29.	Koncentrat pomidorowy 1000 g	szt		40	
30.	Kukurydza konserwowa 280 g	szt		50	
31.	Kwasek cytrynowy 20 g	szt		2	
32.	Liść laurowy 6g	szt		60	
33.	Lubczyk suszony 10 g	szt		20	
34.	Majeranek suszony 8 g	szt		60	
35.	Makaron do rosołu 250 g	szt		150	
36.	Makaron Lubella różne rodzaje 400 g	szt		80	
37.	Makaron kolorowy z pszenicy durum 1 kg	szt		40	
38.	Makaron pełne ziarno różne rodzaje 400 g	szt		150	
39.	Makaron zacierka 250 g	szt		40	
40.	Mąka tortowa	kg		100	
41.	Mąka pszenna pełnoziarnista	kg		50	
42.	Mąka ziemniaczana	kg		20	
43.	Musztarda 175 g	szt		10	
44.	Ocet jabłkowy 1 litr	szt		10	
45.	Olej rzepakowy 1 litr	szt		150	
46.	Oliwa z oliwek 1 litr	szt		15	
47.	Papryka czerwona 10g	szt		40	
48.	Pieprz czarny mielony 10g	szt		60	
49.	Pomidory krojone bez skóry 400g	szt		50	
50.	Proszek do pieczenia	szt		5	
51.	Przyprawa do drobiu bez soli i tylko z naturalnych składników 10 g	szt		30	
52.	Przyprawa do wieprzowiny bez soli i tylko z naturalnych składników 10 g	szt		30	
53.	Przyprawa do ryb bez soli i tylko z naturalnych składników 10 g	szt		30	
54.	Przyprawa do ziemniaków bez soli i tylko z naturalnych składników 10 g	szt		15	
55.	Pulpa pomidorowa 2,50kg	szt		25	

56.	Ryż paraboliczny 4x100 g	szt		150	
57.	Sałatka szwedzka 900 g	szt		80	
58.	Sok 100% różne smaki 1litr	szt		100	
59.	Sok 100% rożne smaki 0,2 l	szt		300	
60.	Surówka obiadowa 900 g	szt		100	
61.	Sól	kg		50	
62.	Soczewica czerwona	kg		50	
63.	Ziele angielskie 10 g	szt		60	
64.	Zioła prowansalskie 10 g	szt		30	
65.	Żurek śląski woreczki 500g	szt		60	