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

.....

Pieczęć Zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 14 /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 świeżego mięsa
(wytwórczości drobiowej, wieprzowej, wołowej)
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 świeżego mięsa (wytwórczości drobiowej, wieprzowej i wołowej) oraz przetworów mięsnych na potrzeby stołówki szkolnej do siedziby Zamawiającego.
- Szczegółowy wykaz asortymentu i szacowane ilości uwzględniono w załączniku do zapytania ofertowego nr 14./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 31.12.2027r.
- 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 (mięso,wyroby mięsne)

Lp.	Nazwa artykułu	Jed. miary	Cena jednostkowa brutto	Przewidywana wielkość ilościowa zapotrzebowania w roku 2027	UWAGI
1.	Boczek świeży b/k	kg		40	
2.	Boczek wędzony b/k	kg		150	
3.	Ćwiartka z kurczaka	kg		100	
4.	Filet z indyka	kg		150	
5.	Filet z kurczaka	kg		500	
6.	Karkówka wieprzowa b/k	kg		50	
7.	Kiełbasa podwawelska	kg		40	
8.	Kości świeże	kg		20	
9.	Kości wędzone	kg		50	
10.	Łopatka wieprzowa b/k	kg		100	
11.	Porcja rosołowa z kaczki	kg		30	
12.	Porcja rosołowa z kurczaka	kg		160	
13.	Schab b/k	kg		160	
14.	Skrzydełka z indyka	kg		80	
15.	Szponder wołowy	kg		70	
16.	Szynka wieprzowa b/k	kg		300	
17.	Udziec wołowy	kg		80	