

Rybnik, dnia 03.12.2025r.

Zapytanie ofertowe

(dotyczy zakupu i sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych
na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 4 w Rybniku)

I. ZAMAWIAJĄCY

Miasto Rybnik – Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 4 w Rybniku

ul. Komisji Edukacji Narodowej 29,

44 - 207 Rybnik

Adres e– mail: zsp4@miastorybnik.pl

Telefon: 32 42 46 429

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 4 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 i wędliniarskich, garmażerka (w godzinach 6:30 do 7: 45) dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 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	600
2	Karczek bez kości - mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez widocznego tłuszczu całkowicie bez kości, mała ilość przerostów tłuszczowych.	Kg	50
3	Łopatka bez kości od szynki – mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez widocznego tłuszczu całkowicie bez kości, mała ilość przerostów tłuszczowych i ścięgien.	Kg	400

4	Udziec drobiowy b/s b/k - świeże, kolor różowy, waga od 110g do 150 g bez krwawych przebarwień, zapach naturalny.	Kg	400
5	Filet z indyka - bez krwawych przebarwień, zapach naturalny.	Kg	400
6	Schab bez kości - świeży, kolor różowy lekko wilgotny, nieznaczny przerost tłuszczowy, zapach naturalny.	Kg	250
7	Skrzydła z indyka - świeże, z naturalnym zapachem, dopuszczalne niewielkie różnice wagowe skrzydła.	Kg	90
8	Skrzydła z kurczaka - świeże, z naturalnym zapachem, dopuszczalne niewielkie różnice wagowe skrzydła.	Kg	50
9	Podudzie z kurczaka bez skóry i kości-udko trybowane nieprzekrwione, bez skóry i kości zapach świeży.	Kg	150
10	Udka drobiowe - struktura mięsa jędrna, zapach neutralny waga udka od 110 do 150 g.	Kg	100
11	Mostek wołowy - mięso świeże, jędrne, poprzerastane niezbyt wielką ilością tłuszczu z kośćmi żebrowymi, świeży zapach, kolor ciemnoczerwony.	Kg	100
12	Żeberka wieprzowe - mięso świeże, jędrne, poprzerastane niewielką ilością tłuszczu z kośćmi żebrowymi, kolor jasnoczerwony zapach świeży.	Kg	110
13	Polędwica sopocka - zawartość mięsa minimum 85%, bez substancji konserwujących, wzmacniacza smaku i sztucznych aromatów.	Kg	40
14	Pasztet domowy - mięso drobiowo-wieprzowe, wątroba wieprzowo- drobiowa minimum 75 %, bez substancji konserwujących i wzmacniaczy smaku.	Kg	30
15	Kiełbaski dziecięce - zawartość mięsa mieszanego minimum 80%, bez syropu glukozowego i barwników, bez azotynu sodu, osłonka naturalna.	Kg	150
16	Kiełbasa podwawelska cienka - zawartość mięsa wieprzowego minimum 80%, bez azotynu sodu, barwników, konserwantów i stabilizatorów.	Kg	300
17	Udziec wp bez kości (kulka) - mięso świeże, jędrne, sprężyste	Kg	300
18	Szynka wiejska zawartość mięsa minimum 85%, bez substancji konserwujących, wzmacniacza smaku i sztucznych aromatów.	Kg	20
19	Kurczak- mięso świeże, jędrne, sprężyste	Kg	150
20	Udziec woł. bez kości - mięso świeże, jędrne, sprężyste	Kg	200

21	Kości wp. wędzone	Kg	30
22	Boczek gotowany- bez substancji konserwujących, wzmacniacza smaku	Kg	120
23	Gulasz wp. z udźca- mięso świeże, jędrne, sprężyste	Kg	250
24	Polędwica drobiowa - zawartość mięsa minimum 85%, bez substancji konserwujących, wzmacniacza smaku i sztucznych aromatów.	Kg	30
25	Mielonka Tyrolska	Kg	200
26	Polędwiczki wp - mięso świeże, jędrne, sprężyste	Kg	150
27	Gołąbki-kapusta biała, mięso wp, ryż , przyprawy	Kg	300
28	Pierogi z mięsem- ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj i drożdży wsad: mięso wp, cebula, przyprawy od 75-90%	Kg	200
29	Pierogi ruskie- ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj i drożdży wsad: boczek, cebula, twaróg, przyprawy od 75-90%	Kg	150
30	Pierogi z owocem ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj i drożdży wsad: owoce i dodatki smakowe 75-90%	Kg	200

Zadanie nr 2: Zakup i sukcesywna dostawa świeżych warzyw i owoców oraz różnych artykułów spożywczych (w godzinach 6:30 do 7:00) dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 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	400
2	Cytryny - twarde, zdrowe, czysta skórka, nie więcej niż 2% pokrycia owocu, barwa żółta, waga od 130g-150 g.	Kg	140
3	Gruszki - owoce całe, dojrzałe nie zgniłe, skórka matowa, cienka, barwa od zielonej do żółtej, bez obcego zapachu.	Kg	250
4	Jabłka - dojrzałe, soczyste nie wysuszone, bez śladów gnicia i plam.	Kg	1800
5	Borówka- dojrzałe, soczyste nie wysuszone, bez śladów gnicia i plam.	Kg	100
6	Śliwki - owoce całe, miękkie i zdrowe wolne od szkodników barwa fioletowa.	Kg	200
7	Winogrono białe	Kg	100
8	Winogrono czerwone	Kg	100
9	Pomarańcza	Kg	300
10	Buraczki świeże - bulwy buraka twarde, zdrowe, czyste bez uszkodzeń i pleśni, barwa czerwono fioletowy, pochodzenie jednolite.	Kg	100
11	Cebula - twarda, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i pleśni w przylegających łupinach, barwa słomkowa do jasnobrązowej.	Kg	250
12	Cebulka zielona - zdrowa, jędrna, niewyschnięta, barwa zielona, pęczek min. 100 g., cebulka biała bez pleśni i zanieczyszczeń.	Szt.	100
13	Czosnek świeży - główki twarde, zdrowe, bez oznak kiełkowania, barwa biała, bez uszkodzeń ząbków główki czosnku.	Szt.	200
14	Fasola Jaś - zdrowe, barwa biała, wolna od szkodników .	Kg	100
15	Groch łuskany - barwa jasnożółta, bez szkodników	Kg	50
16	Kapusta biała - główka twarda, czysta bez oznak gnicia i zwiędnięcia, barwa jasnozielona, wolna od szkodników bez obcego zapachu jednej odmiany.	Kg	300
17	Kapusta czerwona - główka jędrna, czysta bez oznak gnicia i zwiędnięcia, liści zwarte przylegające barwa fioletowo-czerwona.	Kg	150
18	Kapusta kiszona - w składzie wyłącznie kapusta oraz sól opakowanie co najmniej wiaderko 5 kg	Kg	450
19	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2kg , KNORR	Szt.	80
20	Ogórek konserwowy 900g	Szt.	50
21	Papryka marynowana 700g	Szt.	20
22	Tuńczyk kawałki w sosie własnym	Szt.	80
23	Mus owocowy 100g	Szt.	5000

24	Kapusta pekińska - liście sprężyste, świeże, czyste bez pozółkłych liści barwa biało –zielona, jednolitej odmiany.	Szt.	200
25	Koperek zielony pęczek - liście zdrowe, jędrne intensywnie zielone, bez oznak zwiędnięcia pęczek minimum 50 g.	Szt.	250
26	Marchew - korzenie twarde, zdrowe, czyste, bez oznak gnicia i pleśni, korzeń pozbawiony naci, dopuszczalne niewielkie wady kształtu, barwa jednolita pomarańczowa.	Kg	250
27	Ogórki zielone - świeży twardy, zdrowy bez oznak gnicia czy zwiędnięcia, barwa jednolicie zielona, dopuszczalne niewielkie wady kształtu.	Kg	350
28	Papryka czerwona świeża - świeża, jędrna, czysta wolna od szkodników, dopuszczalne niewielkie wady kształtu, barwa zielona/żółta/ czerwona.	Kg	180
29	Pietruszka zielona - pęczek ładne zdrowe liście bez oznak zwiędnięcia, pęczek minimum 40 g.	Szt.	200
30	Pomidory - całe, dojrzałe, duże owoce, bez oznak gnicia czy pleśni, skórka matowa, cienka barwa czerwona, wolne od szkodników.	Kg	150
31	Por - jędrny, czysty zdrowy, bez oznak gnicia czy zwiędnięcia, barwa biała do zielonej, waga 1 szt. minimum 260 g.	Kg	100
32	Rzodkiewka - korzeń twardy, czysty bez szkodników, bez oznak zwiędnięcia, dopuszczalne niewielkie zmiany kształtu, nać niezwiędnięta.	Szt.	80
33	Seler - korzeń twardy, zdrowy, bez oznak gnicia, pozbawiany naci, barwa biała, bez przebarwień.	Kg	110
34	Ziemniaki - bulwy twarde, zdrowe, bez oznak gnicia, nie zzieleniałe, niezmarznięte, bez uszkodzeń, duże bulwy, jednolite odmianowo, barwa brązowa.	Kg	5000
35	Pieczarki - zdrowe, jędrne, bez oznak gnicia i szkodników, barwa biała, dopuszczalne niewielkie odchylenia od kształtu.	Kg	100
36	Cukier - torebka papierowa 1 kg, drobno granulowany, skład cukier buraczany 100%.	Kg	600
37	Kasza jęczmienna - opakowanie od 1 kg do 5 kg, bez zniekształceń, całe ziarno jęczmienia, bez łuski, wolna od szkodników i pozostałości.	Kg	200
38	Kasza bulgur 400g- bez łuski, wolna od szkodników i pozostałości.	Szt.	30
39	Kasza gryczana 400g- bez łuski, wolna od szkodników i pozostałości.	Szt.	30
40	Kasza jaglana 400g- bez łuski, wolna od szkodników i pozostałości.	Szt.	20
41	Wafle ryżowe	Szt.	120
42	Kawa zbożowa opakowanie 150 g, skład: jęczmień, żyto, cykorja, bez siarczanów i wzmacniaczy.	Szt.	20

43	Mąka tortowa - mąka pszenna, typ 450-550, opakowanie papierowa torebka 1 kg, wolna od szkodników, niedopuszczalne zanieczyszczenia.	Kg	300
44	Mąka ziemniaczana - opakowanie 1kg, skład: skrobia ziemniaczana 100%, wolna od szkodników.	Kg	20
45	Płatki ryżowe opakowanie 500 g, płatki z ziarna ryżu poddane działaniu pary wodnej, suszeniu i prasowaniu, wolne od szkodników.	Szt.	20
46	Płatki kukurydziane naturalne – opakowanie 250g-600g.	Szt.	25
46	Płatki owsiane opakowanie 500g, skład: owies rozdrobniony, 100% bez zanieczyszczeń.	Szt.	30
47	Sól - niskosodowa opakowanie 1 kg	Kg	150
48	Koncentrat barszczu - opakowanie butelka 300ml, skład przecier buraczany 100%.	Szt.	70
49	Biszkopty bezcukrowe - opakowanie minimum 120g, skład mąka pszenna typ 650, jaja świeże, miód.	Szt.	100
50	Buraczki wiórki 900ml	Szt.	500
51	Passata pomidorowa karton 500ml	Szt.	100
52	Fasola czerwona puszka 450g	Szt.	50
53	Chrupki kukurydziane naturalne - opakowanie 60-100g skład: kasza kukurydziana.	Szt.	70
54	Cukier waniliowy 20 g, opakowanie 16-20g skład: cukier, wanilia.	Szt.	300
55	Herbata ekspresowa - opakowanie minimum 100 torebek herbaty bez sztucznych aromatów, barwników, mieszanka różnych liści herbaty.	Szt.	60
56	Kakao - opakowanie minimum 150 g, skład kakao 100%, obniżona zawartość tłuszczu.	Szt.	55
57	Herbata owocowa - opakowanie minimum 25 torebek herbaty, bez sztucznych aromatów, barwników, mieszanka różnych liści herbaty	Szt.	100
58	Przyprawy różne - opakowanie 20g, skład: w zależności od głównego składnika: suszony pieprz, papryka, cynamon, ziele angielskie, majeranek, liść laurowy, bazylia, oregano, curry.	Szt.	1300
59	Zacierka makaronowa - opakowanie 250 g skład: mąka pszenna, jaja, woda, wolna od zanieczyszczeń.	Szt.	100
60	Żurek - opakowanie 400-500 ml. butelka skład: mąka żytnia, czosnek, woda, sól, cukier.	Szt.	80

61	Susz warzywny opakowanie 100g, skład: suszone warzywa bez soli: marchew, pietruszka, seler, pasternak, natka pietruszki, por.	Szt.	40
62	Słonecznik łuskany - opakowanie 1000 g, skład: 100 % słonecznika bez łuski.	Szt.	10
63	Oliwa z oliwek 1l	Szt.	15
64	Olej - butelka plastikowa 5l. skład: olej rzepakowy uniwersalny, rafinowany, tłoczony na zimno.	Szt.	200
65	Bułka tarta 450 g - opakowanie minimum 450g, skład: bułka pszenna minimum 95 %.	Szt.	350
66	Dżem niskosłodzony - słoik od 220-280 g skład: owoce, pektyny, kwas cytrynowy, cukier.	Szt.	180
67	Kukurydza puszka - puszka 400 g, skład: kukurydza, woda, cukier, sól, bez GMO.	Szt.	150
68	Koncentrat pomidorowy - słoik od 800-950g, minimum 30% pomidorów, bez sztucznych dodatków i barwników.	Szt.	180
69	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 podługne, zwężone u nasady, barwa jednolicie zielona, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Kg	50
70	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.	100
71	Makaron spaghetti- opakowanie minimum 3 kg, skład: mąka, jajka, wolny od szkodników. KNORR	Szt.	60
72	Makaron łazankowy - opakowanie minimum 3 kg, skład: mąka, jajka, wolny od szkodników. KNORR	Szt.	30
73	Makaron świderki, kokardki, muszelki - opakowanie minimum 3 kg, skład: mąka, jajka, wolny od szkodników. KNORR	Szt.	350
74	Makaron nitka, gwiazdka, literki, łezka - opakowanie minimum 3 kg, skład: mąka, jajka, wolny od szkodników. KNORR	Szt.	50

75	Ryż paraboliczny - opakowanie minimum 3 kg, ryż klasy I, 100% ryżu białego, wolny od szkodników, ziarna niesklejone, barwa żółtobiała.	Szt.	150
76	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	140
77	Mandarynka - owoc świeży, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych	Kg	300
78	Arbuz- owoc świeży, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych	Kg	300
79	Truskawka- owoc świeży, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych	Kg	200
80	Salata lodowa - 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, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Szt.	120
81	Salata zielona - 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, niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	Szt.	100
82	Ocet jabłkowy - butelka 1l.	Szt.	40
83	Kasza manna- bez zanieczyszczeń sypka, opakowanie 1 kg	Kg	40
84	Musztarda miodowa - skład: woda, cukier, gorczyca biała, ocet spirytusowy, miód (5,9%), sól, przyprawy, ekstrakt z kurkumy opakowanie 150-200g.	Szt.	50
85	Budyń waniliowy, czekoladowy, owocowy - skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, 0,3% śmietanka w proszku. Opakowania 40g.	Szt.	200
86	Miód naturalny, opakowanie 900 g, wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy.	Szt.	40
87	Kisiel - skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, opakowanie 70g.	Szt.	200
88	Woda niegazowana 5l	Szt.	1500

89	Herbatka miętowa bez sztucznych dodatków opakowania 20 saszetek.	Szt.	150
----	--	------	-----

Zadanie nr 3: Zakup i sukcesywna dostawa **mleka, produktów mleczarskich i jajek** (w godzinach 6:30 do 7:00) dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 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.	6000
2	Jogurt naturalny - wiaderko ok. 1 g skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii.	Szt.	500
3	Masło klarowane 500g	Szt.	100
4	Masło - opakowanie co najmniej 200g, zawartość tłuszczu minimum 82 %.	Szt.	1600
5	Mleko UHT - karton 1 l. z datą ważności, 2 % tłuszczu.	Szt.	2000
6	Ser żółty plastry - opakowanie minimum ok. 500 g, skład: mleko, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, sól.	Szt.	200
7	Śmietana UHT - opakowanie minimum karton 0,5 l, 18%procent tłuszczu, skład: śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	Szt.	150
8	Twaróg półtłusty - skład: mleko, kultury bakterii mlekowej, opakowanie 1kg z datą ważności.	Kg	200
9	Śmietana jogurtowa - opakowanie minimum ok. 330 – 400 ml z datą ważności, skład: mleko, kultury bakterii mlekowej, bez mleka w proszku.	Szt.	250
10	Maślanka - opakowanie 1 l, karton z datą ważności, skład: mleko, białka mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej.	Szt.	100
11	Serek homogenizowany - opakowanie ok. 150 g, skład: ser twarogowy, białka mleka, bez oleju palmowego i bez żelatyny.	Szt.	2000
12	Śmietana UHT - opakowanie minimum karton 0,5 l, 12%procent tłuszczu, skład: śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	Szt.	126
13	Jogurt owocowy 100g o niskiej zawartości cukru	Szt.	3000
14	Serek śmietankowy kanapkowy 135g	Szt.	100
15	Jogurt owocowy pitny 250g	Szt.	3000
16	Mozzarella 125g-ser tarty	Szt.	50
17	Ser feta kostka 1kg	Szt.	10
18	Mleko smakowe 0,2l kartonik(wanilia, truskawka)	Szt.	3000

Zadanie nr 4: Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa i produktów piekarniczych
(w godzinach 6:30 do 7: 00) dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 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.	1500
2	Bułka maślana - słodkie pieczywo z mąki pszennej, jaj, cukru i drożdży i wody w postaci okrągłej zaplatanej bułki, pieczywo wyrośnięte, waga 50 -100 g, kolor złotobrązowy.	Szt.	1100
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.	500
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.	450
5	Chleb3 ziarna- 500g-600g - kształt prostokątny, pieczywo wypiekane z mąki żytniej typ razowy i graham, na kwasie lub z dodatkiem drożdży i wody, z dodatkiem ziarna bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń.	Szt.	200
6	Kołaczyki - słodkie pieczywo z mąki pszennej z dodatkiem cukru, wody, drożdży i jaj, z dodatkiem twarogu lub owoców, waga 90-100 g.	Szt.	1500
7	Rogale drożdżowe bez nadzienia - słodkie pieczywo z maki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży, cukru, wody i soli, kształt półksiężyc, waga 90-100g, pieczywo wyrośnięte bez uszkodzeń, swoisty aromat.	Szt.	1000
8	Ciastko francuskie z nadzieniem- waga 90-100g, pieczywo wyrośnięte bez uszkodzeń	Szt.	1000
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.	1500
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.	500
11	Chleb ciemny graham, wieloziarnisty - pieczywo wypiekane z mąki pszennej typu graham i mąki pszennej typ 650, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem	Szt.	70

12	Chleb orkiszowy - pieczywo wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiem wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszowego, 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 mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	Szt.	80
----	--	------	----

Zadanie nr 5: Zakup i sukcesywna dostawa mrożonych **warzyw, owoców i ryb** (w godzinach 6:30 do 11:00) dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 w Rybniku.

L.P.	Nazwa towaru	j.m.	Ilość towaru
1	Mrożonka-Jagoda - opakowanie minimum 2,50 kg, owoce całe, produkt dostarczony głęboko zmrożony, wewnątrz opakowania brak zbryleń.	Kg	50
2	Mrożonka -Kalafior - opakowanie minimum 2,50 kg, kalafior głęboko zmrożony, sypki, bez zbryleń.	Kg	200
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	Kg	110
4	Mrożonka-Groszek zielony - opakowanie minimum 2,50 kg, groszek sypki, niezbrylony, w stanie głębokiego zmrożenia.	Kg	50
5	Mrożonka -Brokuły - opakowanie minimum 2,50 kg, różyczki sypkie, niezbrylone, głęboko zmrożone.	Kg	150
6	Mrożonka- Szpinak - opakowanie minimum 2,5 kg, szpinak rozdrobniony, niezbrylony, głęboko zmrożony.	Kg	20
7	Mrożonka -Włoszczyzna - opakowanie minimum 2,5 kg, włoszczyzna rozdrobniona, cięta w słupki, niezbrylona głęboko zmrożony.	Kg	200
8	Mrożonka -Wielowarzywna - opakowanie minimum 2,5 kg, skład w różnej proporcji: marchew, por, seler, produkt głęboko zmrożony, niezbrylony.	Kg	80
9	Mrożonka- Marchewka- opakowanie minimum 2,5 kg, marchew w kostce bez zbrylenia, sypka.	Kg	100
10	Mrożonka -Mieszanka kompotowa - opakowanie 2,5 kg, mieszanka wieloskładnikowa, owoce bez pestek, produkt głęboko mrożony, sypki,	Kg	400

	niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.		
11	Mrożonka- Mieszanka chińska - opakowanie 2,5 kg, mieszanka niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Kg	50
12	Mrożonka -Truskawka - opakowanie minimum 2,5 kg, owoce całe, bez szypulek, niezbrylone.	Kg	400
13	Filet- ryba miruna lub morszczuk kapski - filety bez skóry i ości opakowanie minimum 6,8 kg, filety od 110-340g, bez zbędnej glazury, z danymi połowu, daty ważności i kraju pochodzenia.	Kg	250
14	Łosoś filet - mrożony, bez skóry, glazura max.20%	Kg	120
15	Polędwiczki z dorsza- mrożony, bez skóry, glazura max.20%, daty ważności i kraju pochodzenia.	Kg	900
16	Mrożonka- Brukselka - opakowanie minimum 2,5 kg niezbrylona, całe główki brukselki, głęboko zmrożone.	Kg	30
17	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.	Kg	50
18	Marchew mini - opakowanie 2,5 kg, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Kg	90
19	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.	Kg	40
20	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.	Kg	60
21	Mrożonka- Pyzy z mięsem- opakowanie 2,5 kg ,wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Kg	220
22	Mrożonka- Kluski śląskie- opakowanie 2,5 kg ,wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości	Kg	300
23	Paluszki rybne panierowane z fileta, nie mielone (ryba min. 85%), bez ości, łusek i skóry	Kg	180

24	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 niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości, opakowanie 1 kg	Kg	50
25	Mrożona –Śliwka, wiśnia - opakowanie 2,5 kg, produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Kg	120
26	Mrożonka -Barszcz ukraiński - skład: buraczki, marchew, fasolka opakowania 2,5 kg, produkt głęboko zmrożony sypki, niezbrylony, wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	Kg	20
27	Mrożonka- Pierogi ruskie- opakowanie 2,5 kg ,wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości	Kg	120

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 styczeń 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 wykluczenia z postępowania.

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: intendent.zsp4@e-rybnik, poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4 w Rybniku, ul. Komisji Edukacji Narodowej 29, 44 - 207 Rybnik, w godzinach: od 08:00 do 14:00 **do dnia 18.12.2025r.** z dopiskiem:

Zadanie nr 1: Zakup i sukcesywna dostawa mięsa, drobiu i produktów mięsnych, wędliniarskich i wyrobów garmażeryjnych- świeżych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 w Rybniku.

Zadanie nr 2: Zakup i sukcesywna dostawa świeżych warzyw i owoców oraz różnych artykułów spożywczych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 w Rybniku.

Zadanie nr 3: Zakup i sukcesywna dostawa mleka i produktów mleczarskich i jajek dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 w Rybniku.

Zadanie nr 4: Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa i produktów piekarniczych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 w Rybniku.

Zadanie nr 5: Zakup i sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców i ryb dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 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: zsp4.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 19.12.2025 r., po godzinie 14:00, na stronie internetowej pod adresem BIP: zsp4.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 Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 4 w Rybniku z siedzibą przy ul. Komisji Edukacji Narodowej nr 4 w Rybniku, 44 - 207 Rybnik.
- b) 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.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela p. Barbara Czernielewska pod numerem telefonu: 32 42 46 426 oraz pod adresem email: intendent.zsp4@e-rybnik

X. ZAŁĄCZNIKI

- Załącznik 1.1-5 - Formularze ofertowe.
- Załącznik 2 - Wzór oświadczenia Wykonawcy.
- Załącznik 3 - Wzór umowy.

.....
(pieczęćka jednostki)

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

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego 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 Prawo zamówień publicznych,
- 2) spełniamy warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zapisane w art. 22 ust. 1b ustawy Prawo zamówień publicznych, tj.:
 - kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
 - sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
 - zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis i pieczęćka)

WZÓR UMOWY

zawarta w dniu roku w Rybniku, pomiędzy:

Miastem Rybnik – Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 4 w Rybniku z siedzibą przy
ul. Komisji Edukacji Narodowej 29, 44-207 Rybnik
zwanym dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:
dyrektora szkoły

a
..... zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowana przez:
....., NIP/PESEL:.....

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie postępowania o wartości nieprzekraczającej równowartości 130.000 złotych.

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest zakup i sukcesywna dostawa na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 w Rybniku zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w zapytaniu ofertowym. Zapytanie ofertowe oraz oferta stanowią integralną część umowy.
2. Przedmiot umowy będzie pochodził z bieżącej produkcji i spełniał wymagania określone w przepisach dotyczących żywności i żywienia.
3. Dostawy muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami oraz na ustalonych niniejszą umową warunkach. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przepisów BHP podczas realizacji zadania.

§ 2.

Termin realizacji umowy: **od 01.01.2026r. do 31.12.2026r.**

§ 3.

1. Całkowita wartość umowy brutto nie przekroczy zł.
(słownie:), w tym należny podatek VAT.
2. Zamawiający dopuszcza zmiany cen jednostkowych produktów ze względu na sezonowość lub radykalne zmiany cen produktów na rynku.
3. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia Zamawiającemu pisemnej i umotywowanej informacji dotyczącej radykalnej zmiany cen produktów na rynku przed wprowadzeniem zmiany ceny jednostkowej.

§ 4.

1. Wynagrodzenie rozliczane będzie przy zastosowaniu cen jednostkowych zawartych w ofercie oraz będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania.

2. Ceny jednostkowe towarów są stałe przez czas trwania umowy i zawierają wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia (np. podatki, opłaty, koszty dostawy do siedziby Zamawiającego i złożenie we wskazanym miejscu magazynowym).
3. Wynagrodzenie nie podlega zmianie i waloryzacji do końca realizacji umowy, z zastrzeżeniem § 3 ust. 2.
4. Rzeczywiste ilości zamówienia poszczególnych artykułów żywnościowych mogą różnić się od podanych w formularzu ofertowym i będą zależne od rzeczywistego zapotrzebowania Zamawiającego.
5. Wykonawca do **4-go** dnia każdego miesiąca wystawi fakturę VAT za dostarczony, w miesiącu poprzedzającym wystawienie faktury, towar. Rozliczenie nastąpi w oparciu o dowody dostawy przedkładane przy każdej dostawie wraz z dostarczonym towarem.
6. Termin płatności ustala się na 14 dzień od daty prawidłowo wystawionej faktury. Za termin zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego. Należność będzie płatna przelewem z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze.
7. Przy wystawianiu faktury VAT w treści faktury należy opisać Zamawiającego w następujący sposób:

Nabywca:

Miasto Rybnik, ul. Bolesława Chrobrego 2, 44-200 Rybnik

NIP: 642-001-07-58

Odbiorca:

Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 4 w Rybniku

ul. Komisji Edukacji Narodowej 29

44-207 Rybnik

NIP: 642-31-47-794

§ 5.

1. Rzeczywista ilość artykułów żywnościowych będzie uzgadniana przy kolejnych zamówieniach i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do ilości faktycznie zamawianych przez Zamawiającego.
2. W przypadku gdy Zamawiający nie zakupi od Wykonawcy ilości określonej w zapytaniu ofertowym z powodu mniejszych niż planowane potrzeby w tym zakresie, Wykonawca zrzeka się wszelkich roszczeń z tego tytułu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia lub rezygnacji z części towarów i w związku z tym niezrealizowania całości podmiotu umowy w okresie jej obowiązywania.
4. W przypadku zakupu przez Zamawiającego większej ilości artykułów żywnościowych niż wynikające z zapytania ofertowego, Wykonawca zobowiązany jest dokonać sprzedaży tego asortymentu zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy z zastosowaniem cen jednostkowych określonych w ofercie.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu innych artykułów żywnościowych niezamieszczonych w zapytaniu ofertowym po cenach aktualnie obowiązujących u Wykonawcy.

§ 6.

1. Zamawiający będzie przedstawiał Wykonawcy zamówienia na dostawy kolejnych partii artykułów żywnościowych telefonicznie, faxem lub e-mailem. Zamówienia będą określać ilości zamawianych towarów oraz termin dostawy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) bezpłatnego dowozu towaru wraz z rozładunkiem i wniesieniem do wskazanego miejsca magazynowania w siedzibie Zamawiającego,
 - b) dostarczenia towaru specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne w terminie określonym w zamówieniu w godzinach 6.30 do,
 - c) zabezpieczenia należycie towaru na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
 - d) ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
3. Wykonawca zapewnia, że przedmiot zamówienia jest świeży, nieprzeterminowany w oryginalnym, nieuszkodzonym opakowaniu.
4. Zamawiający jest obowiązany do sprawdzenia dostarczonego towaru i w przypadku stwierdzenia wad do powiadomienia Wykonawcy o wykrytych wadach niezwłocznie, nie później niż w czasie 1 godziny od momentu wykrycia wady.
5. Odbiór poszczególnych partii artykułów żywnościowych odbywać się będzie na podstawie dokumentów przewozowych określających ilość dostarczonych towarów.
6. Przy każdej dostawie, jeżeli zachodzi taka potrzeba, Wykonawca przedkłada Zamawiającemu stosowne dokumenty (atesty) do zakupionego towaru.
7. W okresie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnej wymiany dostarczonego towaru posiadającego wady w czasie 1 godziny od momentu powiadomienia go przez Zamawiającego o wadzie.
8. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego na zlecenie wykonywania przedmiotu umowy przez podwykonawcę.

§ 7.

1. Osobą upoważnioną do sprawowania kontroli ze strony Zamawiającego jest Pani Barbara Czernielewska.
2. Osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia ze strony Wykonawcy jest
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany osób, o których mowa w ust. 1 i 2. Zmiana ta wymaga pisemnego oświadczenia odpowiednio Zamawiającego lub Wykonawcy.

§ 8.

1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Wykonawca:
 - a) zleci wykonanie przedmiotu umowy podwykonawcy bez pisemnej zgody Zamawiającego;
 - b) nie realizuje przedmiotu umowy w pełnym zakresie i zgodnie z zasadami wskazanymi w § 6 ust. 2 i 3 przez trzy kolejne dni, w których przedmiot umowy miał być realizowany.

§ 9.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a) za wypowiedzenie umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca wskazanych w § 8 w wysokości 10% kwoty opisanej w § 3 ust. 1,
 - b) za opóźnienie w realizacji dostawy w wysokości 50 zł (pięćdziesiąt złotych) za każdą rozpoczętą godzinę przekroczenia terminu, o którym mowa w § 6 ust. 2 pkt. b),
 - c) za opóźnienie w wymianie wadliwego towaru w wysokości 50 zł (pięćdziesiąt złotych) za każdą rozpoczętą godzinę przekroczenia terminu, o którym mowa w § 6 ust. 7,
 - d) za powierzenie realizacji przedmiotu umowy podwykonawcy bez pisemnej zgody Zamawiającego w wysokości 10% kwoty opisanej w § 3 ust. 1.
2. Wypowiedzenie umowy nie powoduje utraty możliwości dochodzenia wyżej wskazanych kar umownych przez Zamawiającego.
3. Naliczone przez Zamawiającego kary umowne zostaną potrącone z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
5. W przypadku rażących uchybień w dostawie Zamawiający ma prawo do wstrzymania płatności do czasu ich usunięcia.

§ 10.

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 11.

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić w szczególności w następujących przypadkach:
 - a) zmian niedotyczących treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy,
 - b) zaistnienia, po zawarciu niniejszej umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku, należy rozumieć zdarzenie zewnętrzne o charakterze niezależnym, którego Zamawiający lub Wykonawca nie mogli przewidzieć przed zawarciem niniejszej umowy oraz którego nie mogli uniknąć, ani któremu nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, w szczególności: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajki, zaraza, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania warunków atmosferycznych, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, promieniowanie lub skażenia,
 - c) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy lub świadczenia Zamawiającego i Wykonawcy,
 - d) powstania rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w niniejszej umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie niniejszej umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów,
 - e) dopuszczalnej prawem zmiany stron umowy lub jej oznaczenia i danych,
 - f) zmiany wynagrodzenia w następstwie zmiany przepisów o podatku od towarów i usług (VAT),

- g) zmiany w zakresie przedmiotu umowy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian jest skutkiem zmiany przepisów prawa,
 - h) wynagrodzenie umowne może ulec zmianie w przypadku ograniczenia lub zwiększenia przez Zamawiającego zakresu przedmiotu umowy z przyczyn, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - i) istotnej zmiany cen jednostkowych produktów ze względu na sezonowość lub radykalne zmiany cen produktów na rynku.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.
 3. Przeniesienie przez Wykonawcę wierzytelności wynikających z niniejszej umowy lub powstałych przy jej realizacji wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 12.

W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 13.

Sprawy sporne mogące wynikać na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 14.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

