

# ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Rejowiec dnia 03/02/2026 r.



Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Reja w Rejowcu

22-360 Rejowiec, ul. Zwierzyńskiego 8A

sekretariat@sprejowiec.pl

tel.: 82-56 88 612

sprejowiec.pl

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

(zamówienie o wartości poniżej kwoty 130 000 złotych realizowane bez stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych)

### I. ZAMAWIAJĄCY:

**SZKOŁA PODSTAWOWA IM. M. REJA W REJOWCU  
UL. ZWIERZYŃSKIEGO 8A 22-360 REJOWIEC**

tel. 82 56 88 612 adres e`mail: sekretariat@sprejowiec.pl

**ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY NA REALIZACJĘ ZADANIA PN.:  
zakup i dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej  
w roku szkolnym 2025/2026 od 02.03.2026r do 30.06.2026r**

### II. TERMIN i SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

do dnia **17/02/2026 r.** za pomocą poczty elektronicznej sekretariat@sprejowiec.pl, [poczty polskiej oraz w sekretariacie szkoły do godziny 9:00.](mailto:sekretariat@sprejowiec.pl)

### III. SPOSÓB KOMUNIKOWANIA SIĘ:

telefonicznie 82 56 88 612 / 693 718 840 lub za pomocą poczty elektronicznej sekretariat@sprejowiec.pl

IV. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, WYMAGAŃ, WARUNKÓW REALIZACJI ZAMÓWIENIA ZNAJDUJE SIĘ NA STRONIE SZKOŁY <http://www.sprejowiec.pl/> .

Dyrektor Szkoły  
Podstawowej im. M. Reja w Rejowcu  
**Małgorzata Królicka**

# ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Rejowiec, dnia 03/02/2026r.

## 1) ZAMAWIAJĄCY:

SZKOŁA PODSTAWOWA IM. M. REJA W REJOWCU  
UL. ZWIERZYŃSKIEGO 8A 22-360 REJOWIEC  
TEL. 82 56 88 612 adres e`mail: sp.rejowiec@interia.pl

## ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY NA REALIZACJĘ ZADANIA PN.: zakup i dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej

2) SPOSÓB KOMUNIKOWANIA SIĘ: telefonicznie 82 56 88 678/ 82 56 88 612 lub za pomocą poczty elektronicznej [sp.rejowiec@interia.pl](mailto:sp.rejowiec@interia.pl) ;

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU: Joanna Joszczuk – intendent szkoły

## 3) SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, WYMAGAŃ, WARUNKÓW REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

*Sukcesywne dostawy wraz z transportem artykułów żywnościowych z podziałem na 8 części do siedziby Zamawiającego środkiem transportu zgodnym z wymaganiami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, 60 z późn. zm.).*

1. Podział zamówienia na części:

CZĘŚĆ	Nazwa produktów	Kod CPV	Nr tabeli
I	PIECZYWO	15811000-6	Tabela nr 1
II	PRODUKTY MLECZARSKIE	15500000-3	Tabela nr 2
III	MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE	15110000-2 15130000-8	Tabela nr 3
IV	WARZYWA, OWOCE, KISZONKI	03220000-9 15330000-0	Tabela nr 4
V	MROŻONKI	15330000-0 15200000-0	Tabela nr 5
VI	ARTYKUŁY GARMAŻERYJNE	15800000-6	Tabela nr 6
VII	ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE:	15870000-7 15830000-5 15840000-8 15320000-7 15890000-3 15332000-4 15331000-7	Tabela nr 7
VIII	RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: JAJA	15890000-3 15332000-4 15331000-7	Tabela nr 8

2. *Przewidziano możliwość składanie ofert dla wybranej części zamówienia, przy czym wybrana część zamówienia musi być kompletna w każdej pozycji asortymentowej - nieuwzględnienie chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych spowoduje odrzucenie oferty*

3. Szacunkowe ilości oraz asortyment różnych artykułów żywnościowych przedstawiono w tabelach nr 1 – 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji części dostaw w każdej z pozycji asortymentowych. Zakres zamówienia może być zmniejszony, odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tego tytułu.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji części dostaw w każdej z pozycji asortymentowych. Przedstawione w tabeli ilości asortymentu są szacunkowe i mogą być zmienione odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tego tytułu.

5. Wykonawca zobowiązuje się:

5.1. Dostarczać produkty zgodnie z treścią formularza ofertowego dla wybranej Części zamówienia.

5.2. Dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży.

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

**5.3.** Dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu.

**5.4.** W zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,

**5.5.** Dostarczać produkty pierwszego gatunku.

**5.6.** Dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia (produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące).

**5.7.** Dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych.

**5.8.** Realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości.

**5.9.** Zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu).

**5.10.** Dostarczać podany w tabeli asortyment: Cz.I – codzień, Cz. II, III i IV poniedziałek, środa, piątek, natomiast Cz. V -VIII według zapotrzebowania zamawiającego; w godzinach od 7:00 do godziny 9:00 w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzu ofertowym.

**5.11.** Wnosić przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

6. Wykonawca zobowiązany jest przy każdorazowej dostawie przedłożyć Zamawiającemu fakturę VAT Kupna – Sprzedaży z terminem płatności – 14 dni.

7. Zamawiający, wskazując w opisie poszczególnych produktów określenie: typu (nazwy handlowe lub nazwy producentów), zgodnie z art. 29 ust. 3 oraz art. 30 ust. 4, dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych, z zachowaniem podanych w opisie wymagań minimalnych dla danego produktu.

8. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert dla poszczególnych części, przy czym nie dopuszcza się możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

#### **4) INFORMACJA O TERMINIE (OKRESIE) REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

**Sukcesywne dostawy według telefonicznego oraz e-mailowego zapotrzebowania w okresie:**

od dnia 02 marca 2026r. do dnia 30 czerwca 2026r.

#### **5) INFORMACJA O FORMIE, SPOSOBIE I TERMINIE NA ZŁOŻENIE OFERTY CENOWEJ, W TYM SPOSOBIE PRZEDSTAWIANIA CENY:**

a. oferty należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym dla określonej części zamówienia – w załączeniu; **oferta dla wybranej części zamówienia musi być kompletna** - nieuwzględnienie w formularzu ofertowym, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych **spowoduje odrzucenie oferty**.

b. **Cena ofertowa** winna spełniać wymogi ustawy o informowaniu o cenach towarów i usług, który stanowi, że cena to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest zobowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę z uwzględnieniem podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem akcyzowym. Cena musi uwzględniać **wszystkie koszty**, jakie mogą powstać w trakcie realizacji zamówienia, w tym również koszty związane z dostawą i rozładunkiem przedmiotu zamówienia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Cena musi być podana w walucie polskiej (złoty polski). w ofercie należy podać cenę netto oraz cenę brutto, wraz z obowiązującą stawką VAT, za całość przedmiotu zamówienia określoną w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia;

c. ofertę należy przedłożyć do dnia **17 lutego 2026r.** za pośrednictwem skrzynki e`mail:

[sp.rejowiec@interia.pl](mailto:sp.rejowiec@interia.pl), poczty polskiej oraz w sekretariacie szkoły **do godziny 9:00.**

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

d. w przypadku oferty na CZEŚĆ I PIECZYWO I CZEŚCI VI: ARTYKUŁY GARMAŻERYJNE WYKONAWCA zobowiązany jest DOSTARCZYĆ PRÓBKĘ PRODUKTÓW PODLEGAJĄCYCH OCENIE tj.

CZEŚĆ I - chleb pszenny szt 1 , bułka tarta 0,5 kg

CZEŚĆ VI - PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM, NALEŚNIKI Z SEREM

dnia 17 lutego 2024r. w godz. 8 :00 – 9:00.

\* Próbki każdego wyrobu powinny być zapakowane osobno w opakowanie posiadające dopuszczenie do kontaktu z żywnością (np. woreczek foliowy). Próbka produktów podlegających ocenie nie może być większa niż 0,5 kg ocenianego artykułu żywnościowego. Każde opakowanie musi zawierać etykietę z opisem: nazwa i rodzaj produktu, skład, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, wskazania co do sposobu obróbki termicznej (jeżeli dotyczy), nazwę i adres producenta. Próbki należy umieścić w jednym opakowaniu (kartonie) i zaadresować jak ofertę z dopiskiem „próbki”. W opakowaniu z próbkami należy zamieścić również spis próbek oraz ich gramaturę.

**\* Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamawiającemu wraz z przedstawionymi do degustacji w ramach oceny jakości produktami fakturę VAT za wszystkie dostarczone produkty według cen zawartych w ofercie. Z terminem płatności min 14 dni. Niedostarczenie próbek równoważne będzie z odrzuceniem oferty.**

### 6) KRYTERIA OCENY OFERT:

Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego. Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie (dla każdej części zamówienia oddzielnie) na podstawie:

\* **DLA CZEŚCI II , III , IV , V, VII i VIII** jednego kryterium jakim jest **cena - 100 %**.

\***Dla części I i VI** – dwóch kryteriów:

1) jakim jest **cena - 40 %** .

2) jakim jest **jakość – 60 %** (max ilość pkt ). Sposób dokonywania oceny wg kryterium jakości decydować będą takie elementy jak: smak, zapach, konsystencja, wygląd zewnętrzny. Oceny jakości dokona trzyosobowy zespół biegłych – „Zespół degustacyjny”. Jakość zostanie określona przy pomocy zmysłów człowieka i dokonana zostanie w skali od 0 do 15 punktów, przy czym wartość punktowa „pod kryteriów” będzie wynosić:

a) smak – od 0 do 6 pkt.

b) zapach – do 0 do 3 pkt.

c) konsystencja (tekstura) od 0 do 3 pkt.

d) wygląd zewnętrzny od 0 do 3 pkt.

**Każdy członek zespołu biegłych dokona z osobna oceny punktowej poszczególnych produktów. Następnie wszystkie uzyskane punkty danego produktu zostaną zsumowane.**

### Załączniki:

1. Formularz oferty.
2. Wzór umowy.

Rejowiec, dnia 03/02/2026 r.

Dyrektor Szkoły: **Małgorzata Królicka**

# ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

## Część I – PIECZYWO

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Chleb pszenny 0,55 kg	800 szt	szt
2.	Chleb razowy 0,35 kg ( mąka żytnia 2000, pszenna 750)	220 szt	szt
3.	Bułka zwykła długa 0,30 kg	300 szt	szt
4.	Bułka Tarta	80 kg	kg

Tabela nr 2

## Część II – PRODUKTY MLECZARSKIE

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Twaróg półtłusty	98 kg	kg
2.	Masło roślinne 500 g	120 szt	szt
3.	Masło śmietankowe 200 g (min. 75% zawartości tłuszczu)	60 szt	szt
4.	Mleko 2%	20 szt	szt
5.	Śmietana 18% 1 kg	120 szt	szt
6.	Śmietana 18 % 330 ml	300 szt	szt
7.	Serek waniliowy 125g - 150g	400 szt	szt

Tabela nr 3

## Część III – MIESO

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Boczek wędzony	10 kg	kg
2.	Filet z kurczaka	300 kg	kg
3.	Kiełbasa cienka podwawelska min(80% mięsa)	20 kg	kg
4.	Mięso wieprzowe b/kości karkówka	50 kg	kg
5.	Mięso wieprzowe b/kości łopatka	220 kg	kg
6.	Mięso wieprzowe b/kości szynka	60 kg	kg
7.	Mięso wołowe b/kości polędwica	4 kg	kg
8.	Korpus drobiowy ze skrzydełkiem	200 kg	kg
9.	Korpus drobiowy bez skrzydełka	20 kg	kg
10.	Mięso wieprzowe b/kości schab	140 kg	kg
11.	Udka z kurczaka	10 kg	kg
12.	Podudzie z kurczaka	200 kg	kg
13.	Szponder wołowy	30 kg	kg
14.	Filet z indyka świeży	30 kg	kg

Tabela nr 4

## Część IV – WARZYWA, OWOCE, KISZONKI

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Burak Cwikłowy	90 kg	kg
2.	Botwinka	30 szt	szt.
3.	Brokuł	20 szt	szt.
4.	Cebula	150 kg	kg
5.	Czosnek	150 szt	szt.
6.	Fasola „Jaś”	35 kg	kg
7.	Kalafior (średnia Wielkość Do 1 Kg)	20 szt	szt.
8.	Kapusta Biała ( Do 3 Kg Główka )	70 kg	kg
9.	Kapusta Młoda ( Do 1 Kg główka )	40 szt	szt.

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

10.	Kapusta Kiszona	75 kg	kg
11.	Kapusta Pekinńska	60 kg	kg
12.	Koper Pęczek	200 szt	szt.
13.	Cebula Czerwona	5 kg	kg
14.	Marchewka - nie pastewna	280 kg	kg
15.	Ogórek Kiszony	60 kg	kg
16.	Ogórek Zielony Gruntowy-Szklarniowy	90 kg	kg
17.	Pietruszka Korzeń	2 kg	kg
18.	Pieczarka	18 kg	kg
19.	Papryka	30 kg	kg
20.	Natka Pietruszki	200 szt	szt.
21.	Pomidor	72 kg	kg
22.	Rzodkiewka – pęczek	50 szt	szt.
23.	Rzepa (czarna Lub Biała)	15 kg	kg
24.	Seler	80 kg	kg
25.	Salata	90 szt	szt.
26.	Szczypiorek	50 szt	szt.
27.	Ziemniaki Młode od maja do końca czerwca	700 kg	kg
28.	Ziemniaki – tylko odmiany żółte w środku	1500 kg	kg
29.	Kiwi	200 szt	szt.
30.	Czerwona Kapusta	30 kg	kg
31.	Banan	300 kg	kg
32.	Gruszka	30 kg	kg
33.	Jabłko	420 kg	kg
34.	Mandarynka	30 kg	kg
35.	Pomarańcza	30 kg	kg
36.	Groch Łupany	25 kg	kg
37.	Fasolka Szparagowa od maja do końca czerwca	30 kg	kg
38.	Salata Lodowa	25 szt	szt.
39.	Por	150 szt	szt.
40.	Cytryna	10 kg	kg

Tabela nr 5

### Część V – MROŻONKI

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Włoszczyzna 2,5 kg	40 kg	kg
2.	Ryba mrożona filet Sola	175 kg	kg
3.	Fasolka szparagowa żółta 2,5kg	30 kg	kg
4.	Fasolka szparagowa zielona 2,5 kg	60 kg	kg
5.	Owoce mrożone mieszanka-owocowa kompotowa 2,5 kg	300 kg	kg
6.	Truskawka mrożona	100 kg	kg
7.	Wiśnia mrożona	100 kg	kg
8.	Marchew kostka 2,5 kg	60 kg	kg
9.	Mieszanka warzyw na patelnie 2,5 kg	10 kg	kg
10.	Kalafior 2,5 kg	30 kg	kg
11.	Brokuł 2,5 kg	30 kg	kg
12.	Marchewka z groszkiem 2,5 kg	50 kg	kg
13.	Frytki karbowane Quik 2,5kg	10 kg	kg
14.	Ryba filet miruna	30 kg	kg
15.	Paluszki rybne z fileta panierowane Frosta 6 kg	50 kg	kg
16.	Groszek zielony	10 kg	kg

Tabela nr 6

### Część VI – ARTYKUŁY GARMAŻERYJNE

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Pierogi ruskie	270 kg	kg
2.	Gołąbki z mięsem i ryżem	56 kg	kg
3.	Knedle z serem białym	56 kg	kg
4.	Kluski śląskie	220 kg	kg
5.	Pyzy ziemniaczane	55 kg	kg
6.	Kopytka	200 kg	kg
7.	Naleśniki z serem białym	150 kg	kg
8.	Naleśniki z dżemem	54 kg	kg

Tabela nr 7

### Część VII– RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: PRODUKTY PRZEMIAŁU ZIARNA

L.p.	Nazwa towaru (artykułu)	Ilość	Jednostka miary
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Mąka pszenna typ 450 - 500	50 kg	kg
2.	Mąka ziemniaczana 500 g lub 1 kg	4 kg	kg
3.	Kasza jęczmienna	50 kg	kg
4.	Kasza kuskus	10 kg	kg
5.	Kasza pęczak	10 kg	kg
6.	Kasza gryczana	20 kg	kg
7.	Ryż SPOMET długoziarnisty	50 kg	kg
8.	Makaron – różne kształty Reggia	150 kg	kg
9.	Czosnek granulowany 20 g	10 szt	szt.
10.	Kasza manna	1 kg	kg
11.	Koncentrat barszczowy w płynie 300 ml	20 szt	szt.
12.	Makaron zacierka 250 g	40 szt	szt.
13.	Herbata liściasta	15 szt	szt.
14.	Carry przyprawa 100 % 15g	40 szt	szt.
15.	Kurkuma 10 g	10 szt	szt.
16.	Papryka ostra 20g	20szt	szt.
17.	Papryka słodka 20g	40 szt	szt
18.	Majonez 700 ml Winiary	42 szt	szt.
19.	Sól jodowana	90 kg	kg
20.	Pieprz ziołowy 15g	10 szt	szt.
21.	Majeranek 100g	40 szt	szt.
22.	Pieprz czarny mielony 20g	50 szt	szt.
23.	Liść laurowy 100 g	50 szt	szt.
24.	Ziele angielskie 100 g	50 szt	szt.
25.	Vegeta podravka 75g	80 szt	szt.
26.	Lubczyk 15 g	80 szt	szt.
27.	Cynamon 20g	6 szt	szt.
28.	Delikat do mięsa 75 g	20 szt	szt.
29.	Cukier 1kg	150 kg	kg
30.	Toffifee 125g	200 szt	szt.
31.	Ptasie mleczko Wedel waniliowe – śmietankowe 360 g	200 szt	szt.
32.	Wafelek Knoppers 25g	320 szt	szt.
33.	Chrzan w słoiczku 200 g ( bez dodatku konserwantów)	20 szt	szt.
34.	Szczaw w słoiczku 300 g ( bez dodatku konserwantów)	10 szt	szt.
35.	Kwaszek cytrynowy 20 g ( bez dodatku konserwantów)	5 szt	szt.
36.	Mus owocowy Kubuś 100 g	700 szt	szt.
37.	Kukurydza konserwowa 400 g	10 szt	szt.
38.	Woda naturalna niegazowana ( nisko lub średnio mineralizowana ) 0,5l	50 szt	szt.
39.	Woda naturalna gazowana ( nisko lub średnio mineralizowana ) 0,5l	50 szt	szt.
40.	Koncentrat pomidorowy 900 ml ( min. 30% koncentratu pomidorowego)	12 szt	szt.

Tabela nr 8

### Część VIII– RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: JAJKA

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

<b>L.p.</b>	<b>Nazwa towaru (artykułu)</b>	<b>Ilość</b>	<b>Jednostka miary</b>
-1-	-2-	-3-	-4-
1.	Jaja klasa L	570 szt	szt.