

Trzciana, 17.11.2025 r.

Zamawiający:

Powiat Rzeszowski/ Zespół Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie,
36-071 Trzciana 193,

Tel: 17 85 14 077 (sekretariat szkoły), e-mail: sekretariat@zstw.powiat.rzeszowski.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 29/2025

Powiat Rzeszowski/ Zespół Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie, zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu dotyczącym udzielenia zamówienia publicznego, którego wartość szacunkowa nie przekracza równowartości w złotych polskich 130 000 zł netto na:

DOSTAWĘ PRZETWORZONYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH do Internatu ZSTW w Trzcianie

I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WARUNKI JEGO REALIZACJI

Przedmiotem zamówienia jest dostawa przetworzonych produktów spożywczych do Internatu Zespołu Szkół Techniczno-Weterynaryjnych w Trzcianie (wg formularza cenowego – opisu przedmiotu zamówienia zamieszczonego w załączniku nr 1. do Zapytania ofertowego).

1. Dostawa ww. artykułów odbywać się będzie na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy.
2. Ww. artykuły zamawiane będą przez Zamawiającego sukcesywnie partiami po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym lub mailowym (dwa lub trzy razy w tygodniu).
3. Produkty powinny być zgodne z Polskimi Normami, dostarczane bezpłatnie do Zamawiającego transportem dopuszczonym przez organy sanitarne do transportu żywności, zabezpieczającym w pełni jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.
4. Zamawiane artykuły mają być dostarczane do Zamawiającego w oryginalnych opakowaniach producenta, które zawierają informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji, z widocznym terminem przydatności do spożycia, warunkami przechowywania oraz innymi informacjami wymaganymi odpowiednimi przepisami.
5. Przetworzone produkty spożywcze (garmażeryjne) **nie mogą być mrożone**.
6. Opakowania nie mogą być uszkodzone, muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
7. Dostarczany produkt musi być zgodny z produktem opisanym w formularzu cenowym - opisie przedmiotu zamówienia oraz w cenie, którą podał Wykonawca na etapie składania oferty na Zapytanie ofertowe.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian ilościowych zamówień przedstawionego asortymentu, stosownie do rzeczywistych potrzeb, przy zachowaniu cen jednostkowych podanych w ofercie.
9. Dostawa towaru musi nastąpić w ciągu maksymalnie 3 dni od momentu złożenia zamówienia przez Zamawiającego, nie licząc dni wolnych od pracy.
10. Zapłata za zamówiony towar będzie następować po każdorazowej dostawie na podstawie dostarczonej faktury z zachowaniem terminu płatności.
11. Kupujący zastrzega sobie prawo do nieprzyjęcia, żądania wymiany lub reklamacji dostawy asortymentu niezgodnego z zamówieniem, lub asortymentu w uszkodzonych opakowaniach, nieposiadającego lub posiadającego zbyt krótki termin przydatności do użycia, niezgodnego z zawartą umową i formularzem cenowym podpisanym przez Wykonawcę.

II MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Oferty w formie pisemnej na załączonym formularzu ofertowym (załącznik nr 1) należy dostarczyć do Zamawiającego na adres: Zespół Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie, 36-071 Trzciana 193, w wybrany sposób:

1. bezpośrednio do siedziby Zespołu Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie do sekretariatu w zamkniętej kopercie z dopiskiem: **„OFERTA w postępowaniu dotyczącym udzielenia zamówienia publicznego na dostawę przetworzonych produktów spożywczych 2026”**,
2. wysłać pocztą tradycyjną w zamkniętej kopercie z dopiskiem jak w punkcie 1) (liczy się data wpłynięcia oferty do zamawiającego, a nie data stempla pocztowego),
3. wysłać pocztą elektroniczną na adres: sekretariat@zstw.powiat.rzeszowski.pl w temacie maila wpisując dopisek jak w punkcie 1).

Termin składania ofert do dnia **24 listopada 2025 r. do godz. 11.00.**

Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu **24 listopada 2025 r. o godz. 11:15**

Godziny pracy sekretariatu: od poniedziałku do piątku od 7.00 - 15.00, kontakt: tel. 178514077 (sekretariat szkoły).

III TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia będzie realizowany przez okres 12 miesięcy: **od dnia 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.** (z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych w tym w okresie ferii zimowych i letnich, przerw świątecznych) po zawarciu pisemnej umowy na dostawę przetworzonych produktów spożywczych zgodnie ze złożoną ofertą.

IV OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Przed przygotowaniem oferty należy dokładnie zapoznać się z zapytaniem ofertowym i załącznikami.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę na przedmiot zamówienia należy sporządzić na załączonym formularzu cenowym (załącznik nr 1) podając ceny jednostkowe produktu netto oraz ceny jednostkowe brutto wraz z wartością zamówienia konkretnego produktu zgodnie z przewidywaną ilością zamówienia tego produktu w terminie wykonania zamówienia.
4. W przypadku formy papierowej kilkustronicowej oferta musi mieć ponumerowane strony, musi być trwale spięta w sposób uniemożliwiający wypadnięcie kolejno ponumerowanych stron.
5. Oferta Wykonawcy, a także oświadczenia lub dokumenty, których wystawcą jest Wykonawca, muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
6. Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami należy umieścić w zamkniętej, nieprzeźroczystej kopercie uniemożliwiającej odczytanie zawartości bez jej uszkodzenia opatrzoną następującymi danymi Wykonawcy: nazwa firmy, adres siedziby, adres poczty elektronicznej e-mail i numer telefonu osoby uprawnionej ze strony Wykonawcy do porozumiewania się z Zamawiającym.
7. Na kopercie, w której znajduje się oferta należy umieścić dopisek:
„OFERTA w postępowaniu dotyczącym udzielenia zamówienia publicznego na dostawę przetworzonych produktów spożywczych 2026”
8. Dopuszcza się możliwość wysyłania ofert w formie elektronicznej drogą mailową na adres: sekretariat@zstw.powiat.rzeszowski.pl, o tytule takim samym jak dopisek podany w punkcie 6.

V OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT

1. W postępowaniu rozpatrywane będą tylko **kompletne oferty** złożone na załączonym druku, w wyznaczonym wyżej terminie. Oferty niekompletne lub złożone po terminie zostaną odrzucone.
2. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty stanowi: **cena/wartość oferty - 100%**
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu i spełniająca wszystkie wymogi formalne, która zawiera najniższą wartość zamówienia.

VI ZAŁĄCZNIKI

1. Oferta - formularz cenowy
2. Klauzula RODO

Uwagi

1. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania zostanie zamieszczona na stronie BIP. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie i równocześnie ustali z nim warunki podpisania umowy.
2. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty zawarcia umowy w rozumieniu kodeksu cywilnego i ma na celu wyłącznie rozeznanie na rynku w zakresie cen i obszaru realizacji.
3. Ze strony ZSTW w Trzcianie do kontaktów w sprawie niniejszego zapytania upoważniona jest: p. Edyta Baran, tel: 17 85 14 077, wew. 26 lub za pośrednictwem poczty e-mail: intendent@zstw.powiat.rzeszowski.pl.

DYREKTOR ZESPOŁU SZKÓŁ
TECHNICZNO-WETERYNARYJNYCH

mgr inż. Janusz Jakubek

Dostawa produktów spożywczych do Internatu ZST-W w Trzcianie
Przetworzone produkty spożywcze
CPV 15894000-1

Lp.	Nazwa towaru	Ilość przewidywana	Jednostka	Cena netto	Wartość netto	Cena brutto	Wartość brutto
1	<u>Golabki z mięsem i ryżem</u> - zawijane w liść kapusty (50 % mięsa, 50% ryżu) świeże, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane.	1500	szt.		0,00		0,00
2	<u>Kluski śląskie</u> - świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, mąka ziemniaczana, jaja, olej, sól, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu.	400	kg		0,00		0,00
3	<u>Knedle ze śliwkami</u> - świeże, skład: mąka pszenna, jaja, olej, sól, knedle szczególnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, świeże, skład: mąka pszenna, jaja, olej, sól, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	100	kg		0,00		0,00
4	<u>Kopytka</u> - świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, jaja, olej, sól, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	400	kg		0,00		0,00
5	<u>Krokiety z kapustą słodką i pieczarkami</u> - świeże, panierowane w jajku i bułce tartej, lekko smażone, skład: mąka, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, zawartość farszu min. 60%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, o wymiarach ok. 10cm x 3cm.	600	szt.		0,00		0,00
6	<u>Krokiety z mięsem</u> - świeże, panierowane w jajku i bułce tartej, lekko smażone, skład: mąka, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, zawartość farszu min. 60%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, o wymiarach ok. 10cm x 3cm.	800	szt.		0,00		0,00
7	<u>Krokiety z pieczarkami i serem żółtym</u> - świeże, panierowane w jajku i bułce tartej, lekko smażone, skład: mąka, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, zawartość farszu min. 60%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, o wymiarach ok. 10cm x 3cm.	1800	szt.		0,00		0,00
8	<u>Krokiety z szynką i serem żółtym</u> - świeże, panierowane w jajku i bułce tartej, lekko smażone, skład: mąka, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, zawartość farszu min. 60%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, o wymiarach ok. 10cm x 3cm.	1000	szt.		0,00		0,00
9	<u>Naleśniki z jabłkiem</u> - (60 g farszu)	1000	szt.		0,00		0,00
10	<u>Naleśniki z serem na słodko</u> - (60 g farszu)	1000	szt.		0,00		0,00
11	<u>Pierogi leniwe</u> (paluszki ziemniaczane z serem) - 44% ziemniaków, 15% sera - barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości,	300	kg		0,00		0,00
12	<u>Pierogi ruskie</u> - świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, ser biały 40%, jaja, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczególnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, świeże, skład: mąka pszenna, jaja, olej, sól, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, ser biały, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	1100	kg		0,00		0,00
13	<u>Pierogi z kapustą słodką i pieczarkami</u> - świeże - skład: mąka pszenna, kapusta słodka 35%, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczególnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	700	kg		0,00		0,00
14	<u>Pierogi z mięsem (drób, wołowina)</u> - świeże, skład: mąka pszenna biały jaja, przyprawy, pierogi szczególnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, świeże, skład: mąka pszenna, jaja, olej, sól, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, niepopękane i jednakowej wielkości, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	400	kg		0,00		0,00
15	<u>Pierogi z owocami (truskawka, śliwka lub jagoda)</u> - świeże, skład: mąka pszenna, owoce 20%, jaja, olej, sól, pierogi szczególnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	120	kg		0,00		0,00
16	<u>Pierogi ze szpinakiem i serem białym</u> - świeże - skład: mąka pszenna, szpinak, ser biały, cebula, olej, sól, przyprawy, pierogi szczególnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	100	kg		0,00		0,00
17	<u>Płacek tortilla</u> - (200g) - skład mięsno-warzywny	500	szt.		0,00		0,00
18	<u>Płacki ziemniaczane</u> - (1 sztuka = 100g)	1200	szt.		0,00		0,00
19	<u>Przy z mięsem</u> - świeże, skład: mięso wołowe - min. 25%, mąka pszenna, jaja, cebula, przyprawy, olej roślinny, sól, ziemniaki, mąka ziemniaczana, niepopękane i jednakowej wielkości, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.	100	kg		0,00		0,00
20	<u>Uszka z grzybami</u> - (borowiki)	70	kg		0,00		0,00
21	<u>Naleśniki po meksykańsku</u> (60g mięsa) - skład mięsno-warzywny	800	szt.		0,00		0,00
22	<u>Uszka z mięsem</u> - (drób, wołowina)	100	kg		0,00		0,00
23	<u>Naleśniki z kremem czekoladowym</u> (60g farszu)	1000	szt.		0,00		0,00
Razem:					0,00		0,00

Zamówienie musi być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz. U. poz. 1154)

Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

Wykonawca zobowiązuje się (w razie konieczności) dostarczyć wyroby garmażeryjne (poz. 1, 5, 6, 7, 8, 15, 16, 17, 21) o temperaturze 70 stopni C w pojemnikach GM dodatkowo w termoportach w godzinach wcześniej uzgodnionych z zamawiającym. (w godz. od 07.00 do godz. 18.00)