

Zapytania ofertowego

Emilia Raczek

.....
(pracownik prowadzący sprawę)

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Codzienna dostawa *artykułów spożywczych* od 01 lutego 2026 r. do 30 czerwca 2026 r. - do Przedszkola Nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi „Jaś i Małgosia” w Łowiczu zgodnie z ilościami zawartymi w *załączniku nr 1* do niniejszego zapytania. Podane ilości artykułów są orientacyjne.

2.Kryteria wyboru oferty

I cena

- Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- Przedstawiona cena powinna zawierać cenę netto plus podatek VAT dostawy artykułów spożywczych wraz z rozładunkiem i wniesieniem do budynku przedszkola.

II termin i warunki realizacji i dostawy

- Artykuły spożywcze będą dostarczane na koszt Dostawcy do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (Przedszkole Nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi „Jaś i Małgosia” w Łowiczu ul. Józefa Chełmońskiego 4 , 99-400 Łowicz).
- Dostawy artykułów będą się odbywały na bieżąco na podstawie zamówienia złożonego w formie pisemnej/telefonicznej/elektronicznej przez Zamawiającego we wskazane dni i godziny.
- Dostawa artykułów powinna być dokonywana samochodami przystosowanymi do transportu żywności, spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach prawa w tym wymogi sanitarne.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie przyjęcia, żądania wymiany lub reklamacji dostawy artykułów spożywczych w asortymencie niezgodnym z zamówieniem lub dostawy towaru w uszkodzonych opakowaniach lub z krótkim terminem przydatności do spożycia lub złej jakości lub bez dokumentu poświadczającego termin przydatności do spożycia.
- Dostawa artykułów spożywczych zgodnie z przedłożonymi zamówieniami częściowymi.
- Dostawa będzie następowała na podstawie indywidualnych zamówień, a ostateczne rozliczenie wartości dokonanych zakupów będzie przeprowadzone wg faktycznie dostarczonej ilości towaru
- Dostawy będą odbywać się w godzinach 6.30 – 8.00
- W razie potrzeby dostawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru w ciągu 30 minut.

III termin płatności

- Zamawiający zobowiązuje się do terminowego regulowania opłat za dostarczone artykuły spożywcze.
- Dostawca zobowiązuje się do każdej dostawy dostarczać fakturę lub dokument WZ (w przypadku dokumentu WZ zobowiązany jest do wystawienia faktury w miesiącu zrealizowania dostawy)
- Rozliczenie transakcji następować będzie przelewem na konto wskazane na fakturze w ciągu 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę.
- Termin realizacji płatności nie może być krótszy niż 14 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.

IV warunki jakościowe

Artykuły różne

1. Opis przedmiotu zamówienia w zakresie asortymentu i ilości przedstawia.
2. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule
3. Wymagania Zamawiającego w odniesieniu do artykułów spożywczych
 - 1) Przyprawy i półprodukty spożywcze:
 - a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna;
 - c) smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków;
 - d) zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów;
 - e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
 - 2) Mąka:
 - a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek;
 - c) smak: swoisty dla danej mąki;
 - d) zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów;
 - e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych,
 - 3) Makaron:

- a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje;
 - c) smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;
 - d) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych.
- 4) Kasze, ryż, produkty zbożowe :
- a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek,
 - c) smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;
 - d) zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;
 - e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
- 5) Herbaty
- a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulaty suchy bez zbryleń i grudek;
 - c) smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków;
 - d) zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów;

- e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
- 6) Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao:
 - a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha;
 - c) smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól - słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni;
 - d) zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu;
 - e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
- 7) Kisiel, budyń, galaretki:
 - a) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;
 - b) wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne;
 - c) smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków;
 - d) zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów;
 - e) właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
- 4. Cechy dyskwalifikujące do odbioru w szczególności:
 - 1) obce posmaki, zapachy; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań
 - 2) Dostarczone artykuły muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne data spożycia.

3.Miejsce i termin składania ofert

Ofertę złożyć należy do dnia 26.01.2026 r. do godz. 10:00

- osobiście - do Przedszkole Nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi „Jaś i Małgosia” w Łowiczu ul. Józefa Chełmońskiego 4, 99-400 Łowicz u Dyrektora przedszkola w godzinach od 8.00 do 13:30 od poniedziałku do piątku,

- za pośrednictwem poczty elektronicznej – na adres p5lowicz@wikom.pl

Opis sposobu przygotowania oferty:

a) oferta powinna być złożona w formie pisemnej

c) oferta powinna być:

- opatrzona pieczęcią firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, e-mail,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę.

4. Informacje o postępowaniu o udzielenie zamówienia (sposób publikacji zapytania ofertowego)

Zapytania ofertowego zostały ogłoszone na:

- a. stronie internetowej Zamawiającego: BIP
- b. poprzez wywieszenie informacji na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.
- c. Zapytanie ofertowe zostało też skierowane do Wykonawców w liczbie 3 w formie pisemnej na adres potencjalnego Wykonawcy.

Termin ważności oferty wynosi 7 dni.

5. Informacje końcowe

-Z wybranym Dostawcą zostanie zawarta umowa na dostawę stanowiącą *Załącznik nr 2* do zapytania ofertowego.

-W ramach zamówienia zostanie wybrany Dostawca, który złoży najkorzystniejszą ofertę biorąc pod uwagę w/w kryteria.

-Dostawca zobowiązuje się do podpisania oświadczenia o nie podleganiu wykluczenia na podstawie art.7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. *Załącznik nr 3*

DYREKTOR PRZEDSZKOLA NR 5
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
"JAŚ I MAŁGOSIA" W ŁOWICZU
mgr Emilia Raczek

Spongołta
Katarzyna Dutkowska