

Łowicz, dn. 19.01.2026r.

Przedszkole Integracyjne nr 6
„Pod Świerkami” w Łowiczu
ul. Księżacka 26
99-400 Łowicz

Zapytanie ofertowe

Emilia Żebrowska- dyrektor przedszkola

.....
(prowadzący sprawę)

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Codzienna dostawa: *artykuły spożywcze* różne od 01 lutego 2026 r. do 30 czerwca 2026 r. do Przedszkola Integracyjnego nr 6 „Pod Świerkami” w Łowiczu zgodnie z asortymentem zawartym w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania.

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 Integracyjne nr 6 „Pod Świerkami” w Łowiczu ul. Księżacka 26, 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 wykaz asortymentowy
2. **Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż ¾ 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 charakterystyczna 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, bez wyczuwalnej stęchlizny;
 - 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 suche 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 zlepów i grudek, 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:
- a) Obce posmaki, zapachy; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane,

zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

- b) 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 Przedszkola Integracyjnego nr 6 „Pod Świerkami” w Łowiczu ul. Księżacka 26, 99-400 Łowicz do sekretariatu przedszkola w godzinach od 7.00 do 15.00 od poniedziałku do piątku,

- za pośrednictwem poczty elektronicznej – na adres: p6lowicz@wikom.pl

Opis sposobu przygotowania oferty:

a) oferta powinna być złożona w formie pisemnej,

b) 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)

Zapytanie ofertowe zostało 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 poczty elektronicznej potencjalnego Wykonawcy

Termin ważności oferty wynosi 7 dni.

5. Informacje końcowe

- Z wybranym Dostawcą zostanie zawarta umowa na dostawę stanowiąca *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*

L.p.	Nazwa asortymentu	Ilość
	Barszcz biały	Butelka
	Barszcz czerwony	Butelka
	Baton zbożowy	Sztuka
	Ciastka: biszkopty	Opakowanie
	Ciastka: herbatniki	Sztuka
	Ciastka: owsiane	Sztuka
	Chrupki kukurydziane	Sztuka
	Cukier	1 kg
	Cukier waniliowy	Opakowanie
	Cukierki galaretki	1 kg
	Czekolada gorzka	Sztuka
	Czekolada mleczna	Sztuka
	Dżem truskawkowy	Sztuka
	Dżem owoce leśne	Sztuka
	Dżem brzoskwiniowy	Sztuka
	Fasola Jaś średni	Opakowanie
	Groch polówki	Opakowanie
	Groszek konserwowy w puszcze	Sztuka
	Herbat czarna w torebkach	Opakowanie
	Herbata owocowa w torebkach	Opakowanie
	Jabłka suszone	Opakowanie
	Jaja	Paletka
	Kakao	Opakowanie
	Kabanosy roślinne	Opakowanie
	Kasza gryczana	1 kg
	Kasza jęczmienna	1 kg
	Kasza jaglana	1 kg
	Kasza jęczmienna pęczak	1 kg
	Ketchup łagodny	Sztuka
	Koncentrat pomidorowy	Sztuka
	Konfitura z jagód	Sztuka
	Konfitura z malin	Sztuka
	Konfitura z truskawek	Sztuka
	Konfitura z porzeczki czarnej	Sztuka
	Konfitura z wiśni	Sztuka
	Kukurydza konserwowa	Sztuka
	Łosoś wędzony	Sztuka
	Majonez	Sztuka
	Makaron pszenny świderki	1 kg
	Makaron pszenny rurka	1 kg
	Makaron pszenny penetki	1 kg
	Makaron pszenny kuleczka	1 kg
	Makaron pszenny muszelka	1 kg
	Makaron pszenny spaghetti	1 kg
	Makaron pszenny 3 kol świderki	1 kg
	Makaron pszenny kokardki	1 kg
	Makaron pszenny nitka rosółowa	1 kg
	Mąka pszenna	1 kg
	Mąka bezglutenowa	Opakowanie

Miód	Sztuka
Krem czekoladowy	Sztuka
Olej roślinny	1 l
Orzechy włoskie	Sztuka
Żurawina suszona	Sztuka
Rodzyunki	Sztuka
Pestki dyni	Sztuka
Pestki słonecznika	Sztuka
Pasta warzywna z pomidorami	Sztuka
Paprykarz warzywny z kaszą jęczmienną z pomidorami	Sztuka
Pesto bazyliowe	Sztuka
Pesto paprykowo-pomidorowe	Sztuka
Pieczywo chrupkie pszenne	Sztuka
Pieczywo chrupkie razowe	Sztuka
Płatki kukurydziane	Sztuka
Płatki czekoladowe	Sztuka
Płatki owsiane	Sztuka
Pomidory suszone w oleju	Sztuka
Przecier pomidorowy	Sztuka
Ryba w pomidorach	Puszka
Powidła śliwkowe	Sztuka
Proszek do pieczenia	Sztuka
Ryż biały	1 kg
Sól	1 kg
Szczaw konserwowy	Sztuka
Wafle kakaowe bez czekolady	Sztuka
Wafle kakaowe w czekoladzie	Sztuka
Wafle ryżowe	Sztuka
Wafle kukurydziane	Sztuka
Woda niegazowana	1,5 l
Woda niegazowana	0,33 l
Przekąski: snacki popcornowe	Sztuka
Mus jabłkowy	Sztuka
Żelki owocowe	Sztuka
Przyprawy: pieprz czarny	Sztuka
Przyprawy: pieprz ziołowy	Sztuka
Przyprawy: papryka słodka	Sztuka
Przyprawy: czosnek granulowany	Sztuka
Przyprawy: bazylia suszona	Sztuka
Przyprawy: oregano suszone	Sztuka
Przyprawy: zioła prowansalskie	Sztuka
Przyprawy: kurkuma	Sztuka
Przyprawy: lubczyk	Sztuka
Przyprawy: do drobiu	Sztuka
Przyprawy: do wieprzowiny	Sztuka
Przyprawy: ziele angielskie	Sztuka
Przyprawy: liść laurowy	Sztuka
Przyprawy: cebulka prażona	Sztuka
Sok tłoczony jabłko	5 l
Sok klarowany jabłko	1 l
Sok klarowany pomarańcza	1 l

Sporządził:

INTENDENT

 Anna Skarupiańska

Zatwierdził:

DYREKTOR
 Przedszkola Integracyjnego nr 6
 „Pod Świerkami” w Łowiczu
 mgr Emilia Żebrowska