

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:

Dostawa: *mięso i przetwory mięsne, wędliny* 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 asortymentu wraz z rozładunkiem i wniesieniem do budynku przedszkola.

II termin i warunki realizacji i dostawy

- Mięso i przetwory mięsne, wędliny 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 mięsa i przetworów mięsnych i wędlin będą się odbywały na bieżąco na podstawie zamówienia złożonego w formie pisemnej/telefonicznej/elektronicznej przez Zamawiającego we wskazane dni i godziny.
- Dostawy mięsa i przetworów mięsnych i wędlin powinny być dokonywane 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 mięsa i przetworów mięsnych i wędlin 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.
- Dostawy mięsa i przetworów mięsnych i wędlin zgodnie z przedłożonymi zamówieniami częściowymi.
- Dostawy mięsa i przetworów mięsnych i wędlin będą następowały na podstawie indywidualnych zamówień, a ostateczne rozliczenie wartości dokonanych zakupów będzie przeprowadzone wg faktycznie dostarczonej ilości towaru.
- Dostawy mięsa i przetworów mięsnych i wędlin 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
- 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

Mięso i przetwory mięsne, wędliny

1. Opis przedmiotu zamówienia w zakresie asortymentu i ilości przedstawia wykaz asortymentowy.
2. **Termin przydatności do spożycia: mięso –nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do Zamawiającego.**
wędliny –nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
3. Wymagania Zamawiającego w odniesieniu do zamawianych mięsa i przetworów mięsnych i wędlin:
 - 1) Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych i wędlin:
 - a) czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
 - b) konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
 - c) smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia,
 - d) barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
 - e) mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
 - f) mięso wołowe z bydła młodego,
 - 2) Wymagania dla asortymentu wędliny:
 - a) klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych;
 - b) bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwników, azotynu sodu i innych środków chemicznych

3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych.

Mięso drobiowe w elementach z kością :

- a) elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
- b) linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła;
- c) połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi;
- d) barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu;
- e) nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;
- f) dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych;

Mięso drobiowe w elementach bez kości:

- a) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien;
 - b) dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości,
 - c) barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu,
 - d) nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
 - e) dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.
- Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu,
- 4) Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia.
- 5) Cechy dyskwalifikujące do odbioru – w szczególności:
- a) mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości, oznaki mrożenia;
 - b) wędliny: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu,
 - c) składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin itp.;

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 w sekretariacie 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 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*

L.p.	Nazwa asortymentu	Ilość
1	Antrykot wołowy	1 kg
2	Boczek wędzony parzony	1 kg
3	Filet z indyka	1 kg
4	Filet z kurczaka	1 kg
5	Kabanosy wieprzowe	1 kg
6	Kiełbasa biała parzona	1 kg
7	Kiełbasa podwawelska	1 kg
8	Korpus ze skrzydłami	1 kg
9	Kości wieprzowe	1 kg
10	Kurczak świeży	1 kg
11	Mięso mielone wieprzowe	1 kg
12	Mięso mielone drobiowe	1 kg
13	Mięso od szynki	1 kg
14	Parówki z szynki	1 kg
15	Polędwiczka wieprzowa	1 kg
16	Pręga wołowa	1 kg
17	Schab wieprzowy b/k	1 kg
18	Szponder wołowy	1 kg
19	Polędwica sopocka	1 kg
20	Schab i szynka	1 kg
21	Szykowa	1 kg
22	Szynkowa z piersi kurczaka	1 kg
23	Szynka biebrzowska	1 kg
24	Szynka gotowana	1 kg
25	Schabówka	1 kg
26	Szynka konserwowa	1 kg
27	Schab zapiekany	1 kg

Sporządził:

INTENDENT
mgr Anna Skorupińska

Zatwierdził:

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