Nazwa pola	Dane do wpisania
Pieczęć nagłówkowa Zamawiającego	

Głogów, 09.11.2026r.

ZAPROSZENIE do złożenia oferty

Dyrektor Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie Urszula Rybakowska- Olszak

zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu pn.:

Dostawa świeżego mleka i produktów mlecznych do Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie.

Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie nie przekracza kwoty 170 000 zł netto określonej w Ustawie z 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz.U. 2026 poz. 793), od której jest obowiązek stosowania ustawy Pzp.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa świeżego mleka i produktów mlecznych na potrzeby Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie. Zamawiający zastrzega sobie, że ilości poszczególnych pozycji podanych w tabeli w załączniku nr 1 są ilościami szacunkowymi, jakie zamierza nabyć Zamawiający.
2. Wykonawca będzie dostarczał środki spożywcze- pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktu.
3. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze +4°C.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
6. Dostawa środków spożywczych wykonywana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności. Wykonawca będzie dysponował co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 30 kwietnia 2004 r. Nr 139.1) i okaże dokumenty potwierdzające dopuszczenie środka transportu do transportu określonego asortymentu żywności.
7. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego podczas przyjęcia dostawy.
8. Środki spożywcze dostarczane do Zamawiającego jako jednostki systemu oświaty będą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 z 2026 r., poz 197). Muszą także posiadać informację o wartości odżywczej oraz wykaz składników wraz z wykazem alergenów. Muszą także posiadać informację o wartości odżywczej oraz wykaz składników wraz z wykazem alergenów.
9. Asortyment w dniu dostawy musi posiadać aktualny termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości- szczegółowe wymagania co do terminu przydatności do spożycia określone są w formularzu ofertowym.
10. W przypadku braku opakowania do zamówienia musi być dostarczona etykieta towaru bądź dokument HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny), który zawiera następujące pozycje: nazwę środka spożywczego, nazwę producenta (z nr weterynaryjnym), datę przydatności do spożycia, ilość towaru.
11. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych władz – zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.). Wykonawca musi podlegać stałemu nadzorowi właściwych władz.
12. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do zakładu), nie będą one zwracane do dostawcy lecz niszczone w placówce lub przekazane do utylizacji.
13. Wielkość i rodzaj dostawy uzależniony jest od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Złożenie zamówienia będzie odbywać się telefonicznie bądź

drogą elektroniczną z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem względem terminu dostawy.

Termin realizacji zamówienia

Zamówienie będzie sukcesywnie realizowane w okresie: 04.01.2027 – 31.12.2027r.

Kryteria wyboru ofert:

1. Cena brutto – max. 100 pkt

   Punktacja obliczana ze wzoru:

   C = (cena brutto oferty najtańszej / cena brutto oferty badanej) *100 pkt

   Wynik będzie zaokrąglany do dwóch miejsc po przecinku.

Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę można przesłać mailem na adres: intendent@pp17.glogow.pl, bądź pocztą lub złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego mieszczącej się przy ul. Królewskiej 14, Głogów do dnia 17.11.2026r. do godz. 9:00. W przypadku dostarczenia oferty za pośrednictwem poczty decyduje data wpływu do Zamawiającego. Oferty, które wpłyną po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrzone.

Informacje dodatkowe:

Wszelkie dodatkowe informacje mogą Państwo uzyskać w siedzibie Zamawiającego lub pod numerem telefonu 76-835-82-45

Zamawiający poinformuje na piśmie lub pocztą elektroniczną oferenta, którego oferta zostanie wybrana.

Z poważaniem

Nazwa pola	Dane do wpisania
Data i podpis Dyrektora	

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy

Administratorem Państwa danych osobowych jest **Przedszkole Publiczne Nr 17, ul. Królewska 14, 67-200 Głogów**. Więcej informacji o przetwarzaniu danych osobowych można uzyskać w zakładce RODO na stronie internetowej : http://pp17.glogow.pl

Załącznik nr 1

Nazwa pola	Dane do wpisania
Miejscowość i data	

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa pola	Dane do wpisania
Nazwa i adres Wykonawcy	
Imię i nazwisko osób uprawnionych do składania oświadczeń woli	
Adresat	

OFERTA

W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty w postępowaniu pn. Dostawa świeżego mleka i produktów mlecznych do Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie.

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Drożdże, świeże, op. 100 g, Czyste kultury drożdży z gatunku Saccharomyces cerevisiae.Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy.	kg				20			
Jogurt naturalny gęsty 2-4% tł. skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Op. kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką 300-400g, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita. Dozwolona zawartość maksymalnie 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia. Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy	szt.				3000			
Jogurt naturalny typu greckiego (w opak. 350 - 400 gram). Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa. Dozwolona zawartość maksymalnie 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy	szt.				100			
Masło „extra” w kostkach (200 -250 gram) o zawartości tłuszczu 82%. Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza się lekko twardą lub lekko mazistą, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty. Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy.	kg				160			

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Kefir naturalny 1,5% tł., butelka 0,3-0,4l. Produkt o jednolitej, konsystencji, smak kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym. dozwolona zawartość maksymalnie 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy.	l				100			
Margaryna 100% roślinna o zawartości maksymalnie 45% tłuszczu. Składniki wyłącznie naturalne. Opakowanie – miękki kubek, pojemność 350 ml	szt.				20			
Maślanka naturalna 1l, opakowanie butelka/karton, produkt pasteryzowany, dozwolona zawartość maksymalnie 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy.	l				120			
Mleko 2% tl., UHT, opak. 1l. Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Termin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostawy	l				800			

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Mleko 2% tł., pasteryzowane, opak. 5l. Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Termin przydatności do spożycia 4 dni od daty	l				3600			
Mleko 2% bez laktozy UHT, opak. 1l. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Termin przydatności do spożycia 60dni od daty dostawy	l				80			
Mozarella kulki op. 125g. Smak i zapach łagodny. Konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek. Wyłącznie z naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 7dni od daty dostawy.	szt.				420			
Ser podpuszczkowy / dojrzewający z mleka koziego w plastrach, opak. 150g. Smak: łagodny, charakterystyczny dla kozich przetworów mlecznych, bez obcych posmaków; barwa: jednolita, od białej do jasnokremowej; konsystencja: zwarta, elastyczna, umożliwiająca zdejmowanie pojedynczych plastrów bez ich łamania. Dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	szt.				50			

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Ser śmietankowo-kremowy typu mascarpone, opak. 250g. Gęsta, kremowa, jednolita i gładka w całej masie, łatwo rozsmarowująca się, bez grudek i bez wydzielającej się serwatki. Dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	szt.				50			
Ser Ricotta opak. 250g ser serwatkowy, kwasowo-termiczny, niedojrzewający, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy	szt.				50			
Ser sałatkowo-kanapkowy typu feta, op. 270g, świeży biały, zawartość tłuszczu minimum 12%, wyprodukowany z mleka krowiego, zwartym serem o słonym smaku, zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy.	szt.				130			
Ser twardy, dojrzewający, podpuszczkowy, produkowany z mleka krowiego, typu parmezan, o zwartej, ziarnistej i kruchej strukturze. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. Dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników	kg				8			

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Ser wiejski naturalny (w opak. 150 – 200g)Opakowanie: kubek zamknięty platynką, smak czysty łagodny, lekko kwaskowy. Konsystencja jednolita z grudkami, luźna, barwa biała do lekko kremowej. Dozwolona zawartość maksymalnie 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników. Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy.	szt.				900			
Ser żółty typu łowicki (w blokach 0,50 - 0,70 kg) konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy	kg				12			

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Ser żółty typu salami (w blokach 1,00 - 5,00 kg). Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy	kg				70			
Skyr islandzki naturalny opak. 0,5 kg - smak łagodny, konsystencja jednolita, dozwolona zawartość maksymalnie 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, dozwolona zawartość wyłącznie naturalnych składników	szt.				300			
Śmietana UHT 12% tł., (w opak. 0,30 - 0,55 litra) bez zagęstników w postaci skrobi modyfikowanej. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy.	szt.				120			

Załącznik nr 1

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Śmietana 30% 250ml, bez karagenu. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy.	szt.				20			
Twaróg półtłusty (w opak. 0,40 - 1,50 kg) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od daty dostawy.	kg				200			
Twaróg zmielony w op. 450g-1000g. Skład: mleko, kultury bakterii mlekowych. Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej. Termin przydatności do spożycia min. 5 dni od daty dostawy.	kg				240			

1. W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty w postępowaniu pn. dostawa świeżego mleka i produktów mlecznych do Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie oferujemy realizację ww. dostawy za cenę:

Nazwa pola	**Dane do wpisania**
Cena netto (bez VAT)	
Słownie (cena netto)	
Cena brutto (z VAT)	
Słownie (cena brutto)	

2. Oświadczam, że cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Oświadczam, że zawarte w specyfikacji warunków zamówienia postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Wyrażam zgodę na **14- dniowy** termin płatności w rozliczeniach z Zamawiającym.
5. Do oferty załączam:

Lp.	**Nazwa załącznika**
1.	
2.	
3.	

Uwaga.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Nazwa pola	**Dane do wpisania**
Data, podpis i pieczęć Wykonawcy	