GMINA MIEJSKA GŁOGÓW
PRZEDSZKOLE PUBLICZNE nr 17
67-200 Głogów, ul. Królewska 14
NIP 693-00-12-466

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 pieczywa 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 pieczywa 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. 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.

4. 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.
5. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
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).
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. 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.
11. 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.

12. 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

DYREKTOR
Przedszkola Publicznego Nr 17
w Głogowie
mgr Urszula Rybakowska-Olszak

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

.....
miejscowość i data

FORMULARZ OFERTOWY

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 pieczywa do Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie.

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
Bułka graham (50 – 80g) Skład: zawartość mąki pszennej graham min. 60%, na kwasie z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia	szt.				300			
Bułka pszenna (80-100g). Skład: zawartość mąki pszennej min. 80%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skorka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń . Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie ci do spożycia.	szt.				800			
Bułka pszenna typu kajzerka (30 –40g) Skład: zawartość mąki pszennej min. 80%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z krzyżowym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów oraz polepszaczy pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie ci do spożycia.	szt.				600			
Bułka sojowa (50-80g). Bułka pszenna z dodatkiem prażonej mąki żytniej, łamanego ziarna pszenicy obsypana ziarnami słonecznika oraz siemieniem lnianym. Skład: mąka pszenna typ 550, prażona mąka żytnia, łamane ziarno soi, siemię lniane, łamane ziarno pszenicy, otręby pszenne, przyprawy, sól, woda, drożdże. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą	szt.				500			

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie ci do spożycia.								
Bułka tarta (w opak. 0,50 – 1,00 kg) Otrzymywana z wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, grudek. Na opakowaniu określony termin przydatności do spożycia.	kg				50			
Bułka trójka (200-250g), pieczywo pszenne drożdżowe, dekorowane kruszoną, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia. Dopuszczalna zawartość 13,5 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia.	szt.				500			
Bułka wrocławska (300-350g) Skład: zawartość mąki pszennej min. 80%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.	szt.				400			
Chleb graham krojony, pakowany (0,40 – 0,50 kg) Skład: mąka pszenna graham min.60% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej:	szt.				150			

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.								
Chleb mieszany krojony, pakowany 050-0,60 kg (opak. dopuszczone do kontaktu z żywnością). Skład: mąka pszenna min. 60%,mąka żytnia min. 25%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.	szt.				500			
Chleb razowy krojony, pakowany (0,40 – 0,50 kg) Skład: mąka żytnia razowa min.70% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.	szt.				250			
Chleb słonecznikowy krojony, pakowany (0,40-0,50kg) Skład: mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas (żytni lub pszenny), woda, łuskane ziarna słonecznika (zawartość ziaren w masie ciasta oraz na posypce min. 10% całkowitej masy produktu), sól, opcjonalnie drożdże piekarskie. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.	szt.				350			
Chleb orkiszowy krojony, pakowany (0,40-0,50kg) Skład: mąka orkiszowa (typ minimum 630 lub wyższy, w tym dopuszcza się mąkę orkiszową razową)	szt.				350			

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
stanowi minimum 50% masy użytych do wypieku mąk, naturalny zakwas, woda, sól. Dopuszcza się dodatek mąki żytniej lub standardowej mąki pszennej (maksymalnie do dopełnienia 100% składu mąki), drożdży piekarskich oraz ziaren (np. płatki orkiszowe, siemię lniane, słonecznik). Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.								
Chleb orkiszowy 100% krojony, pakowany (0,40-0,50kg) Skład: mąka orkiszowa stanowi 100% całkowitej masy użytych do wypieku mąk, naturalny zakwas, woda, sól. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.	szt.				200			
Pieczywo wieloziarniste o bogatym składzie nasion (typ: Chleb Rozmaitości lub równoważny) krojony, pakowany (0,40-0,50kg). Skład: Mąka pszenna i/lub mąka żytnia (w tym dopuszcza się mąkę żytnią razową typ 2000 lub mąkę z pełnego przemiału). Łączny udział ziaren, nasion i płatków w masie ciasta oraz jako posypka na skórce musi wynosić minimum 8% do 12% całkowitej masy gotowego produktu. W skład mieszanki ziaren muszą wchodzić co najmniej trzy z wymienionych składników: łuskane nasiona słonecznika, pestki dyni, siemię lniane, nasiona sezamu, proso lub płatki owsiane/kukurydziane. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów,	szt.				200			

Nazwa handlowa produktu, rodzaj	jednostka miary	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto	Przewidywana ilość na rok 2027	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.								
Pieczywo wysokobiałkowe o obniżonej zawartości węglowodanów (typ: Chleb ProBody lub równoważny), krojony, pakowany (0,40-0,50kg). Skład: Woda, białko pszenne (gluten), mąka sojowa i/lub śruta sojowa. Dopuszcza się niewielki dodatek pełnoziarnistej mąki (np. z pszenicy orkisz) lub suszonego zakwasu orkiszowego (poniżej 5% całkowitej masy). Łączna zawartość nasion i ziaren w masie i na posypce musi wynosić minimum 25% gotowego produktu. W skład muszą wchodzić: siemię lniane (brązowe i/lub żółte), nasiona słonecznika oraz nasiona sezamu. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, opakowany w folię. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.	szt.				150			
Rogale maślane (70 – 100g), wyrób półcukierniczy, o zawartości mąki pszennej min. 70% oraz masła na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogali. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych. Skorka gładka, błyszcząca bez wgnieceń uszkodzeń. Opakowanie zbiorcze – kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń, dopuszczalna zawartość 13,5 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia, 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia i 1,2 g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia	szt.				200			

1. W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty w postępowaniu pn. dostawa pieczywa do Przedszkola Publicznego nr 17 w Głogowie oferujemy realizację ww. dostawy za cenę:
   Cena netto (bez VAT): .....
   Słownie: .....
   Cena brutto (z VAT): .....
   Słownie: .....
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:
   - .....
   - .....
   - .....

Uwaga.

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

.....

data, podpis i pieczęć

Wykonawcy