świeżych warzyw i owoców

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 świeżych warzyw i owoców 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 świeżych warzyw i owoców 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. Warzywa i owoce powinny być:
    a) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niezwiędłe, czyste nieuszkodzone;
    b) Barwa: typowa dla odmiany;
    c) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
    d) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
    e) Opakowanie: towar powinien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z

żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

Wymagania jakościowe dla warzyw i owoców zostały określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000r. (Dz.U.2023r.poz.1980).

Wymagania jakościowe dla ziemniaków jadalnych zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 marca 2026 r. (Dz.U. 2026 poz. 423).

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).
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

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
Pieczęć Wykonawcy	
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 świeżych warzyw i owoców 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
Ananas świeży, klasa jakości I, waga 1kg	szt.				40			
Arbuz (sezon), klasa jakości I, waga nie mniej niż 1,5 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie	kg				200			
Awokado, klasa jakości I, waga 1 sztuki minimum 140g, owoc twardy, skórka w kolorze ciemnego brązu, miąższ zielony, jednolity bez ciemnych przebarwień	szt.				150			
Banan luzem, klasa jakości I, długość w zakresie 20-25 cm, w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości	kg				420			
Bataty bulwy o stożkowym kształcie, lekko słodkim smaku, klasa jakości I	kg				300			
Borówki, klasa jakości I, opakowanie 250g	kg				70			
Botwina, klasa jakości I, pęczek o wadze minimum 300g, liście o zdrowym i świeżym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia, bez pożółkłych i suchych liści	pęczek				60			

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
Brokuł z liśćmi przyciętymi, klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, róże brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów	szt.				150			
Brzoskwinia (sezon), klasa jakości I, waga 1 sztuki minimum 80g, świeża dostępność poza sezonem owocowym, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg				60			
Buraki czerwone, klasa jakości I, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni, o średnicy 6-10 cm	kg				420			
Buraki czerwone pasteryzowane –woreczek foliowy, 450g masa po odcieku, bez dodatku octu spirytusowego	1 op.				100			
Cebula biała, klasa jakości I, biała, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania	kg				130			
Cukinia, klasa jakości I, świeża, jędrna i twarda długość paluszka max 18-25 cm, dostępność poza sezonem, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach,	kg				165			

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
Cytryna, klasa jakości I, wielkość 1 sztuki 6-7 cm, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia.	kg				140			
Czerwona porzeczka (sezon), klasa jakości I	kg				10			
Czosnek świeży – klasa jakości I; waga 1 główki ok 45g, główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska	szt.				90			
Dynia, klasa jakości I, klasa jakości I, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym	kg				100			
Fasolka szparagowa żółta/zielona (sezon) świeża luzem – klasa jakości I, świeża, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg				30			
Granat, klasa jakości I	szt.				12			
Grejfrut, klasa jakości I	kg				150			

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
Gruszki, luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa, o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien by c całkowicie zdrowy, odpowiednio dojrzały, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg				470			
Imbir korzeń świeży, klasa jakości I	kg				2			
Jabłko klasa jakości I, dostępność poza sezonem, o średnicy 6,5 – 8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, o kształcie, wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe	kg				750			

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
Kalafior klasa jakości I, cały i zdrowy, o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia róży listkami, odgnieceń, bez liści, twardy, jędrny, o zwięzłej budowie, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba). Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej. Średnica minimalna kalafiora 10-15 cm.	szt.				120			
Kalarepa, klasa jakości I, odmiana biała, zgrubiała łodyga pędowa, chrupiący miąższ oraz łagodny, lekko słodkawy smak, waga 1 sztuki min 240g	szt.				400			
Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Masa główki nie mniej niż 1200g oraz duże główki 3-4 kg na gołąbki.	kg				250			
Kapusta czerwona (głowiasta), klasa jakości I, dostępność poza sezonem, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo	kg				80			

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
Kapusta kiszona, pakowana 0,5-1kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego, poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym,o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg				100			
Kapusta pekińska, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, masa główki nie mniej niż 450 g do 2kg	kg				75			
Kiełki mix smaków świeże pakowane, opak. 250g, klasa jakości I	op.				80			
Kiwi, klasa jakości I, waga 1 sztuki minimum 75 g, opakowanie koszyk, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt.				780			
Koper zielony(pęczek) klasa jakości I, waga pęczka minimum 150 g, klasa jakości I, ładny, zielony (bez pożółkłych części), świeży, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, długość kopru: nie więcej niż 25 cm	pęczek				250			
Malina (sezon), klasa jakości I, opakowanie 250g	kg				30			

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
Mandarynki luzem, bezpestkowa, słodka, klasa jakości I, waga 1 sztuki minimum 60g, dostępność poza sezonem, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak	kg				190			
Marchew, klasa jakości I, korzeń cały i czysty (należycie osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, opakowanie - worek raszlowy	kg				1350			
Melon miodowy – klasa jakości I, świeży cały, jędrny o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym	kg				200			
Nektarynka (sezon),luzem/koszy, klasa jakości I, waga 1 sztuki minimum 110g, dostępność poza sezonem, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg				80			

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
Ogórek kiszony, opakowanie wiaderko 3kg, klasa jakości I, ogórki świeże z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, bez dodatku kwasu mlekowego lub octowego. Twardy i chrupiący. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego, produkt utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg				165			
Ogórek świeży luzem, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste, długość paluszka ok. 15-25cm	kg				350			
Papryka czerwona świeża, klasa jakości I, papryka w kolorze czerwonym , o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony	kg				250			
Papryka żółta świeża – klasa jakości I, papryka w kolorze żółtym, o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony.	kg				100			

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
Pieczarka uprawna świeża – klasa jakości I, pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub białokremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wnętrze pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg				50			
Pietruszka (korzeń), opakowanie worek raszlowy klasa jakości I, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć	kg				300			
Pietruszka zielona (pęczek) klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschłych części, pakowana w pęczki o wadze minimum 150 g	pęczek				530			
Pomarańcze, klasa jakości I, dostępność poza sezonem – waga 1 sztuki minimum 240g, jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, słodkie, bez pestek, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; średnica od 6cm do 10 cm	kg				320			

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
Pomelo klasa jakości I, gruba skórka, która jest zielona lub żółta, miąższ o słodko-kwaśnym smaku	kg				20			
Pomidor koktajlowy pakowany, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - czerwone, żółte lub pomarańczowe, jednolite odmianowo, o zdrowym, świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, średnica 20 mm - 35 mm; pakowane w pojemniki 250 g	kg				160			
Pomidor malinowy – klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzałe są niedopuszczalne	kg				150			
Por klasa jakości I, dostępność poza sezonem o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora	szt.				350			
Rabarbar – klasa jakości I, o świeżym i młodym wyglądzie, jędrny bez przesuszenia, zwiędnięcia lub zgnicia cięty, pęczek ok. 500g.	szt.				20			
Roszponka op. 100g, klasa jakości I, produkt myty do bezpośredniego spożycia	op.				140			

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
Rukola klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, wąski o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Produkt myty – do bezpośredniego spożycia	op.				50			
Rzodkiewka – klasa jakości I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata, czysta (bez ziemi, kamieni, chwastów, traw itp.), niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, minimalna średnica 2,5 cm; pęczek minimum 200g	pęczek				630			
Sałata masłowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem ładne, zdrowe zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez żadnych ubytków, bez objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów, traw itp.), bez oznak wyrastania w pęd nasienny, minimalna masa główki nie może być niższa niż 150g, dostarczana luzem w skrzynce wyścielonej papierem do kontaktu z żywnością	szt.				250			
Seler korzeń, klasa jakości I, opakowanie - worek raszlowy	kg				330			
Seler naciowy w pęczkach ok. 500g, klasa jakości I, z soczystymi, zgrubiałymi ogonkami liściowymi, które są główną jadalną częścią rośliny	op.				60			

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
Szczaw świeży, klasa jakości I, o kwaśnym smaku, prostej łodydze i strzałkowatych liściach	pęczek				120			
Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I, dostępność poza sezonem świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, w pęczkach o wadze minimum 100g	pęczek				400			
Szpinak świeży – klasa jakości I, dostępność poza sezonem młody, ładny i zielony, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i pożółkłych liści, pakowany w opakowaniach 125g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	op.				40			
Śliwka węgierka (sezon) klasa jakości I, MAŁA, DROBNA, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg				75			

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
Truskawki – klasa jakości I, świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka powinny być świeże i zielone; truskawki w opakowaniach 2kg, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg				65			
Winogrono białe – klasa jakości I, bezpestkowe, o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia, opakowanie 3-7kg	kg				150			
Ziemniaki klasa jakości I, jadalne nieobrane, o jednolitej odmianie, czyste, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, o średnicy 4-8 cm. Opakowanie 15 kg z nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze. Odmiany żółe - odmiany Orlik, Denar,	kg				2500			

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
Ziemniaki młode jadalne (sezon), klasa jakości I, jadalne nieobrane, o jednolitej odmianie, czyste, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, o średnicy 4-8 cm. Opakowanie 15 kg z nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia	kg				400			

1. W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty w postępowaniu pn. dostawa świeżych warzyw i owoców 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	