

.....  
(pieczęć zamawiającego)

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**MIASTO BIAŁYSTOK – URZĄD MIEJSKI W BIAŁYMSTOKU ul. Słonimska 1,  
15-950 Białystok, NIP: 542 030 46 37**

w imieniu którego występuje

**Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. kpt. Władysława Wysockiego, ul. Świętojańska 1, 15-062 Białystok** reprezentowany przez **Dyrektora Zespołu Szkół Zawodowych Nr2 – mgr Kazimierza Wróblewskiego** zaprasza do złożenia oferty na wykonanie usługi/**dostawy**/roboty budowlanej\* o szacunkowej wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 14 000 euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 z późn. zm.)

1. Określenie przedmiotu zamówienia: **dostawa mięsa i wyrobów mięsnych do stołówki Internatu ZSZ Nr 2 w Białymstoku**
2. Inne istotne warunki zamówienia: **wyroby I GAT, dostawa 2 razy w tygodniu wędliny, codziennie mięso świeże**
3. Termin realizacji zamówienia: **01.09.2017-31.12. 2017 r.**
4. Kryteria wyboru:
  - **cena 100%**, termin realizacji - %, jakość towaru -100 %, szybkość dostawy - %, ilość dostarczanego mięsa zgodna z zamówieniem- 100%
5. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.  
Oferta winna zawierać:  
kalkulacje kosztów brutto produktów ujętych w zamówieniu, dokumenty identyfikacyjne dostawcy
6. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego / przesłać pocztą elektroniczną na adres: [zsz2@zsz2.bialystok.pl](mailto:zsz2@zsz2.bialystok.pl) do dnia 11.08.2017r do godz. 14.00
7. Osobą do kontaktu z oferentami jest: Helena Chwesewicz tel. 85 741 55 85
8. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem pkt. 9.
9. W uzasadnionych przypadkach zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania.
10. **Wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia:**
  1. oferowane produkty żywnościowe winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:
    - a. ustawy z dnia 25 sierpnia o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 ze zm., z uwzględnieniem zmian wprowadzonych ustawą z dnia 28 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2014, poz. 35),
    - b. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r., poz. 1256),

c. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 ze zm.),

d. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.),

e. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).

f. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE Nr 304 z 2011r., poz.18 z późn. zmianami)

2. dostarczane produkty muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe, zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach, a ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechować się wysokimi walorami smakowymi

3. produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych i prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:

- nazwa oraz adres dostawcy lub producenta
- nazwa oraz rodzaj produktu
- termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok)
- masa netto
- warunki przechowywania
- wykaz składników wg udziału surowców
- klasa jakości handlowej
- wszelkie składniki lub substancje pomocnicze powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

przy żywności nieopakowanej powinna znajdować się etykieta/atest z w/w informacjami

\* - właściwe podkreślić

Zatwierdzam  
**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2  
w Białymstoku

.....  
*mgr Kazimierz Wróblewski*

(podpis dyrektora)

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Przybliżona ilość	Cena jedn. brutto zł	Wartość brutto zł
1	Łopatka wp b/k surowa	Kg	370		
2	Szynka wp b/k mięsień (element)	Kg	70		
3	Karkówka wp b/k	kg	20		
4	Schab wp b/k	Kg	150		
5	Filet z piersi kurczaka świeży	Kg	150		
6	Udka z kurczaka ćwiartki	Kg	40		
7	Wątróbka wp	kg	60		
8	Boczek wędzony	Kg	35		
9	Polędwica sopocka	Kg	70		
10	Szynka wp parzona	Kg	35		
11	Kiełbasa krakowska parzona JBB	Kg	40		
12	Kiełbasa żywiecka	kg	40		
13	Kiełbasa tatrzańska	kg	60		
14	Kiełbasa podwawelska	kg	40		
15	Rolada drobiowa	kg	18		
16	Kiełbasa madera Ełk	kg	36		
17	Szynka z liściem	kg	30		
18	Szynka konserwowa	kg	40		
19	Szynka tyrolska JBB	kg	46		
20	Pasztet biały drobiowy	Kg	55		
21	Parówki berlinki Ełk	Kg	55		
22	Kiełbasa biała surowa	Kg	60		
23	Mięso mielone drobiowe	Kg	10		
24	Mięso gulaszowe drobiowe	Kg	10		
25	Mięso gulaszowe wieprzowe	kg	20		
26	Podudzie z kurczaka	kg	60		
27	Filet z indyka świeży	kg	20		
28	Kiełbasa szynkowa	Kg	20		
29	Kiełbasa toruńska	Kg	15		
30	Klops domowy	Kg	15		
31	Porcje rosołowe	kg	24		
32	Szynka młodzieżowa	Kg	10		
<b>SUMA</b>					

