

## 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 produktów rolnych, warzyw i owoców do stołówki Internatu ZSZ Nr 2 w Białymstoku**

2. Inne istotne warunki zamówienia: **wyroby I GAT, dostawy 2 razy w tygodniu**

3. Termin realizacji zamówienia: **01.09.2017-31.12. 2017 r.**

4. Kryteria wyboru:

- **cena 100%**, termin realizacji - %, jakość towaru - 100%, szybkość dostawy - %,

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)

*MP*

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. Miary	Przybliżona ilość	Cena jedn. Brutto zł	Wartość brutto zł
1	Banany	Kg	130		
2	Cytryny	Kg	40		
3	Jabłka	Kg	450		
4	Cebula	Kg	250		
5	Kapusta biała	Kg	350		
6	Kapusta kiszona	Kg	160		
7	Kapusta pekińska	Kg	90		
8	Kapusta czerwona	kg	70		
9	Koper zielony	pęczek	36		
10	Marchew	Kg	300		
11	Ogórek świeży	kg	84		
12	Ogórek kwaszony	Kg	50		
13	Rzodkiewka	pęczek	60		
14	Salata	Szt	110		
15	Pomidor	Kg	30		
16	Seler	Kg	40		
17	Por	kg	12		
18	Pietruszka zielona	pęczek	72		
19	Pietruszka korzeń	kg	40		
20	Pieczarki	Kg	60		
21	Ziemniaki	Kg	3200		
22	Buraki czerwone	kg	210		
23	Papryka świeża	kg	15		
24	Kalafior świeży	szt	20		
25	Pomarańcze	Kg	60		
26	Gruszki	Kg	160		
27	Kiwi	Kg	30		
28	Brzoskwinia	Kg	30		
29	Nektarynka	Kg	30		
<b>SUMA</b>					

