

.....
(pieczęć zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

Miasto Białystok, ul. Słonimska 1, 15-950 Białystok, NIP: 966 211 72 20 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 2017r. poz. 1579 z późn. zm.)

Zamawiający:

NABYWCA: MIASTO BIAŁYSTOK

ul. Słonimska 1, 15-950 Białystok

NIP: 966 211 72 20

ODBIORCA: Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. kpt. Władysława Wysockiego – kod ZSZ2

ul. Świętojańska 1, 15-082 Białystok

tel. 85-7416143, e-mail: zsz2@zsz2.bialystok.pl, www.zsz2.bialystok.pl

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, dostawy codziennie**

3. Termin realizacji zamówienia: **01.09.2018 – 31.12.2018**

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 do dnia 23.08.2018 r. 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)

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Przybliżona ilość	Cena jedn. brutto zł	Wartość brutto zł
1.	Łopatka wp b/k surowa	kg	430		
2.	Szynka wp b/k mięsień (element)	kg	80		
3.	Karkówka wp b/k	kg	60		
4.	Schab wp b/k	kg	160		
5.	Filet z piersi kurczaka świeży	kg	80		
6.	Udka z kurczaka ćwiartki	kg	60		
7.	Wątróbka wp.	kg	50		
8.	Boczek wędzony	kg	32		
9.	Polędwica sopocka	kg	75		
10.	Szynka wp. parzona	kg	52		
11.	Kiełbasa krakowska parzona JBB	kg	35		
12.	Kiełbasa żywiecka	kg	30		
13.	Kiełbasa tatrzańska	kg	30		
14.	Kiełbasa podwawelska	kg	50		
15.	Rolada drobiowa	kg	22		
16.	Kiełbasa madera Ełk	kg	25		
17.	Szynka z liściem	kg	30		
18.	Szynka konserwowa	kg	40		
19.	Szynka tyrolska JBB	kg	35		
20.	Pasztet biały drobiowy	kg	20		
21.	Parówki berlinki Ełk	kg	50		
22.	Kiełbasa biała surowa	kg	45		
23.	Przysmak w konserwie	kg	30		
24.	Mięso gulaszowe wieprzowe	kg	20		
25.	Salami bumerang	kg	10		
26.	Podudzie z kurczaka	kg	63		
27.	Filet z indyka świeży	kg	30		
28.	Kiełbasa szynkowa	kg	18		
29.	Kiełbasa toruńska	kg	15		
30.	Klops domowy	kg	18		
31.	Porcje rosółowe	kg	26		
32.	Szynka z piersi indyka	Kg	12		
SUMA					

