

ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH Nr 2
im. kpt. Władysława Wysockiego
15-082 Białystok
ul. Świętojańska 1, tel. 85 74-16-143
REG. 000405145, NIP 542-19-66-688

Załącznik nr 2
do regulaminu

.....
(pieczęć zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2 im. kpt. Władysława Wysockiego w Białymstoku przy ul. Świętojańskiej 1, 15-062 Białystok 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 2013r. poz. 984, 1047 i 1473 oraz Dz. U. z 2014r. poz. 423, 768, 811, 915 i 1146)

1. Określenie przedmiotu zamówienia: **dostawa ryb mrożonych do stołówki Internatu ZSZ Nr 2 w Białymstoku**
2. Inne istotne warunki zamówienia: **wyroby I GAT, dostawa raz w tygodniu**
3. Termin realizacji zamówienia: **01.01.2017-23.06. 2017 r.**
4. Kryteria wyboru:
 - **cena 100%**, termin realizacji - %, jakość towaru - %, 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 do dnia 09.12.2016r 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	Filet rybny z miruny b/s bez glazury	Kg	50		
2	Kostka z mintaja	Kg	100		
3	Kotlety rybne panierowane	Kg	10		
4	Filet z dorsza b/s SHP	Kg	40		
5	Paprykarz szczeciński 300g	Szt	40		
6	Pasta z ryby (makrela)	Kg	6		
7	Filety śledziowe b/s lub matjas małosolny	Kg	20		
8	Śledzik na raz w oleju 110g	Szt	60		
9	Sałatka z makreli 125g	Szt	60		
10	Filet z tilapii	Kg	30		
11	Burgery rybne z warzywami	Kg	10		
12	Kostka z fileta morszczuka	Kg	10		
13	Filety z morszczuka SHP	Kg	20		
14	Makrela wędzona	Kg	24		
15	Paluszki rybne panierowane z fileta	Kg	10		
SUMA					