

.....  
(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, 15-082 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: **01.01.2018-22.06. 2018 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 14.12.2017r do godz. 14.00
7. Osobą do kontaktu z oferentami jest: Helena Chwesevicz 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	550		
2.	Szynka wp b/k mięsień (element)	kg	60		
3.	Karkówka wp b/k	kg	10		
4.	Schab wp b/k	kg	230		
5.	Filet z piersi kurczaka świeży	kg	90		
6.	Udka z kurczaka ćwiartki	kg	50		
7.	Wątróbka wp	kg	30		
8.	Boczek wędzony	kg	56		
9.	Polędwica sopocka	kg	100		
10.	Szynka wp parzona	kg	60		
11.	Kiełbasa krakowska parzona JBB	kg	30		
12.	Kiełbasa żywiecka	kg	50		
13.	Kiełbasa tatrzańska	kg	50		
14.	Kiełbasa podwawelska	kg	50		
15.	Rolada drobiowa	kg	20		
16.	Kiełbasa madera Ełk	kg	42		
17.	Szynka z liściem	kg	48		
18.	Szynka konserwowa	kg	55		
19.	Szynka tyrolska JBB	kg	45		
20.	Pasztet biały drobiowy	kg	30		
21.	Parówki berlinki Ełk	kg	60		
22.	Kiełbasa biała surowa	kg	40		
23.	Mięso mielone drobiowe	kg	15		
24.	Mięso gulaszowe drobiowe	kg	15		
25.	Mięso gulaszowe wieprzowe	kg	15		
26.	Podudzie z kurczaka	kg	80		
27.	Filet z indyka świeży	kg	30		
28.	Kiełbasa szynkowa	kg	35		
29.	Kiełbasa toruńska	kg	25		
30.	Klops domowy	kg	20		
31.	Porcje rosółowe	kg	30		
<b>SUMA</b>					