

.....
(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 Nr 2 – 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 2018r. poz. 1986 j.t.)

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 chleba i wyrobów piekarniczych do stołówki Internatu ZSZ Nr 2 w Białymstoku**

2. Inne istotne warunki zamówienia: **wyroby I GAT, dostawy codziennie**

3. Termin realizacji zamówienia: **01.01.2019 – 21.06.2019**

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 do dnia 19.12.2018 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)

md

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Przybliżona ilość	Cena jedn. brutto zł	Wartość brutto zł
1.	Bułka zwykła podlaska 48g	szt.	7200		
2.	Bułka wrocławska 48g	szt.	2100		
3.	Bułka z żurawiną 40g	szt.	450		
4.	Bułka dyniowa 70g	szt.	80		
5.	Bułka graham 80g	szt.	310		
6.	Bułka maślana	szt.	120		
7.	Bułka z serem, makiem, jagodami 80g	szt.	410		
8.	Pączek 50g	szt.	450		
9.	Świderek 50g	szt.	360		
10.	Chałka 400g	szt.	80		
11.	Bułka musli 60g	szt.	240		
12.	Paluch 75g zwykły	szt.	120		
13.	Chleb baltonowski krojony 600g	szt.	410		
14.	Chleb dyniowy 400g	szt.	10		
15.	Chleb domowy 400g	szt.	80		
16.	Chleb żytni razowy 500g	szt.	90		
17.	Chleb staropolski 450g	szt.	120		
18.	Chleb wieloziarnisty 400g	szt.	70		
19.	Chleb słonecznikowy 400g	szt.	18		
20.	Bułka cynamonka 80g	szt.	360		
21.	Paluchy z ziarnami słonecznika 60g	szt.	120		
22.	Mini chałka 80g	szt.	200		
23.	Oponka z marchewką 30g	szt.	210		
24.	Chleb Babuni 450g	szt.	80		
25.	Chleb „Trzy ziarna” 400g	szt.	40		
26.	Chleb wileński 450g	szt.	10		
27.	Bułka żytnia	szt.	210		
SUMA					

