

.....
(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 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 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: **01.01.2019 – 21.06.2019**

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 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)

wp

| L.p. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Przybliżona ilość | Cena jedn. brutto zł | Wartość brutto zł |
|-------------|---------------------------------|-------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| 1. | Łopatka wp b/k surowa | kg | 440 | | |
| 2. | Szynka wp b/k mięsień (element) | kg | 85 | | |
| 3. | Karkówka wp b/k | kg | 78 | | |
| 4. | Schab wp b/k | kg | 260 | | |
| 5. | Filet z piersi kurczaka świeży | kg | 30 | | |
| 6. | Udka z kurczaka ćwiartki | kg | 72 | | |
| 7. | Wątróbka wp | kg | 40 | | |
| 8. | Boczek wędzony | kg | 32 | | |
| 9. | Polędwica sopocka | kg | 84 | | |
| 10. | Szynka wp parzona | kg | 65 | | |
| 11. | Kiełbasa krakowska parzona JBB | kg | 35 | | |
| 12. | Kiełbasa żywiecka | kg | 50 | | |
| 13. | Kiełbasa tatrzańska | kg | 50 | | |
| 14. | Kiełbasa podwawelska | kg | 45 | | |
| 15. | Rolada drobiowa | kg | 22 | | |
| 16. | Kiełbasa madera Ełk | kg | 25 | | |
| 17. | Szynka z liściem | kg | 42 | | |
| 18. | Szynka konserwowa | kg | 50 | | |
| 19. | Szynka tyrolska JBB | kg | 35 | | |
| 20. | Pasztet biały drobiowy | kg | 30 | | |
| 21. | Parówki berlinki Ełk | kg | 60 | | |
| 22. | Kiełbasa biała surowa | kg | 70 | | |
| 23. | Przysmak w konserwie | kg | 32 | | |
| 24. | Mięso gulaszowe wieprzowe | kg | 15 | | |
| 25. | Salami bumerang | kg | 10 | | |
| 26. | Podudzie z kurczaka | kg | 80 | | |
| 27. | Filet z indyka świeży | kg | 50 | | |
| 28. | Kiełbasa szynkowa | kg | 38 | | |
| 29. | Kiełbasa toruńska | kg | 25 | | |
| 30. | Klops domowy | kg | 12 | | |
| 31. | Porcje rosółowe | kg | 20 | | |
| 32. | Szynka z piersi indyka | Kg | 15 | | |
| SUMA | | | | | |

