

.....
(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 produktów rolnych, warzyw i owoców 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)

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Przybliżona ilość	Cena jedn. brutto zł	Wartość brutto zł
1.	Banany	kg	160		
2.	Cytryny	kg	85		
3.	Jabłka	kg	350		
4.	Cebula	kg	160		
5.	Kapusta biała	kg	210		
6.	Kapusta kiszona	kg	200		
7.	Kapusta pekińska	kg	120		
8.	Kapusta czerwona	kg	80		
9.	Koper zielony	pęczek	40		
10.	Marchew	kg	210		
11.	Ogórek świeży	kg	60		
12.	Ogórek kwaszony	kg	70		
13.	Rzodkiewka	pęczek	30		
14.	Salata	szt.	90		
15.	Pomidor	kg	50		
16.	Seler	kg	10		
17.	Por	kg	25		
18.	Pietruszka zielona	pęczek	80		
19.	Pietruszka korzeń	kg	10		
20.	Pieczarki	kg	80		
21.	Ziemniaki	kg	2700		
22.	Buraki czerwone	kg	160		
23.	Papryka świeża	kg	25		
24.	Kalafior świeży	szt.	12		
25.	Pomarańcze	kg	60		
26.	Gruszki	kg	150		
27.	Kiwi	kg	20		
28.	Brzoskwinia	kg	20		
29.	Nektarynka	kg	40		
30.	Rzodkiew biała	kg	30		
31.	Mandarynki	kg	130		
32.	Szcypior	pęczek	20		
33.	Śliwki	kg	120		
SUMA					

