

.....
(pieczęć zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

o szacunkowej wartości równej lub wyższej niż kwota **20 000 zł netto**
i równej lub niższej niż kwota **130 000 zł netto**

Dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2 im. kpt. Władysława Wysockiego w Białymstoku przy ul. Świętojańskiej 1, 15-062 Białystok zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu, które zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych zamówienie nie podlega przepisom ww. ustawy na wykonanie usługi/dostawy/roboty budowlanej*:

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: **01.09.2021 – 31.12.2021**

4. Kryteria oceny ofert:

cena 100%, termin realizacji -%, jakość towaru -%, -%
obliczone wg wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = C_{\min}/C_{wn} \times 100 \text{ pkt}$$

Gdzie:

C_{\min} – cena minimalna spośród zaproponowanych cen ofertowych,

C_{wn} – cena zaproponowana przez wykonawcę n

5. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.

Oferta winna zawierać:

5.1. kalkulacje kosztów brutto produktów ujętych w zamówieniu

5.2. dokumenty identyfikacyjne dostawcy

5.3. oferowane produkty żywnościowe winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności,

a w szczególności:

5.3.1. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz.2021 ze zm.,)

5.3.2. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r. , poz. 1154),

5.3.3. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 ze zm.),

5.3.4. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego

(Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.),

5.3.5. 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).

DUM

5.3.6. 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)

5.4. 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

5.5. 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

6. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego / przesłać pocztą elektroniczną na adres: zsz2@zsz2.bialystok.pl* do dnia **23.08.2021 do godz. 14.00**

7. Osobą do kontaktu z Wykonawcami jest: **Helena Chwesewicz, tel. 505-442-233**

8. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz spełniają wymagane przez zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

9. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wymaganiom określonym w zapytaniu ofertowym oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria oceny ofert.

11. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania.

12. Zamawiający zamieści na stronie internetowej informację o wyniku postępowania.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2
w Białymstoku

Zatwierdzam
mgr Kazimierz Wróblewski

(podpis dyrektora)

* - właściwe podkreślić

Długo.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Przybliżona ilość	Cena jedn. brutto zł	Wartość brutto zł
1.	Łopatka wp b/k surowa	kg	500		
2.	Szynka wp b/k mięsień (element)	kg	90		
3.	Karkówka wp b/k	kg	80		
4.	Schab wp b/k	kg	130		
5.	Filet z piersi kurczaka świeży	kg	50		
6.	Udka z kurczaka ćwiartki	kg	80		
7.	Wątróbka wp	kg	50		
8.	Boczek wędzony	kg	20		
9.	Połądwica sopocka	kg	70		
10.	Szynka wp parzona	kg	70		
11.	Kiełbasa krakowska parzona (zawartość mięsa min.77,4%)	kg	50		
12.	Kiełbasa żywiecka	kg	40		
13.	Kiełbasa tatrzańska	kg	40		
14.	Kiełbasa podwawelska	kg	52		
15.	Rolada drobiowa	kg	30		
16.	Kiełbasa (zawartość mięsa min. 76%)	kg	18		
17.	Szynka z liściem	kg	30		
18.	Szynka konserwowa	kg	46		
19.	Szynka tyrolska (zawartość mięsa wieprzowego min.61%, mięso z kurczaka min. 2,9%)	kg	30		
20.	Pasztet biały drobiowy	kg	30		
21.	Parówki berlinki (zawartość mięsa min. 60%)	kg	50		
22.	Kiełbasa biała surowa	kg	63		
23.	Przysmak w konserwie	kg	35		
24.	Mięso gulaszowe wieprzowe	kg	20		
25.	Salami bumerang	kg	12		
26.	Podudzie z kurczaka,	kg	50		
27.	Filet z indyka świeży	kg	40		
28.	Kiełbasa szynkowa	kg	30		
29.	Kiełbasa toruńska	kg	20		
30.	Klops domowy	kg	25		
31.	Porcje rosółowe	kg	35		
32.	Szynka z piersi indyka	kg	20		
SUMA					

Dumy.

