



„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

Giżycko, dnia 29.05.2014 r.

WE.0718.69.25.2014

Zapytanie ofertowe na DOSTAWĘ ODZIEŻY KUCHARSKIEJ, HOTELARSKIEJ oraz OBUWIA na potrzeby realizacji staży zawodowych”

I. Zamawiający

Powiatowy Zespół Obsługi Szkół

i Placówek Oświatowych

ul. Smętka 7, 11-500 Giżycko

Tel. 87 429 94 35, fax 87 428 11 51

e-mail: e.kozłowska@gizycko.starostwo.gov.pl

II. Tytuł projektu

„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

III. Program, Priorytet, Działanie

Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach,

Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.

IV. Nazwa przedmiotu zapytania

Przedmiotem zapytania ofertowego jest dostawa odzieży kucharskiej, hotelowej oraz obuwia na potrzeby realizacji staży zawodowych w projekcie pn. „Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”.

Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami dostępne jest na stronie Zamawiającego www.pzosipo.gizycko.edu.pl.

V. Szczegółowy opis przedmiotu zapytania

Odzież kucharska i obuwie oraz odzież hotelarska, zgodnie z załącznikiem nr 3.

Komplet kucharza/ki składa się z: bluzy kucharskiej, spodni, zapaski, czapki i obuwia, natomiast komplet hotelarza składa się z: bluzki/ koszuli białej, spódnicy/spodni, kamizelki.

Łącznie 56 kompletów.

Zamawiający informuje, że na tym etapie zapytania ofertowego nie jest w stanie określić ilości kompletów odzieży w ramach danego zawodu (kucharza i hotelarza).

Zamawiający poda ilość kompletów odzieży wg. zawodów w podziale na poszczególne etapy realizacji zamówienia (zgodnie z rozdziałem VI) tylko dla wybranego Dostawcy/Wykonawcy.

Kod CPV: 18 00 00 00 - 9; 18 33 20 00 - 5; 18 23 00 00 - 0

VI. Termin wykonania Zapytania

Wymagany termin realizacji zamówienia, dostawa kompletnej odzieży:

Etap 1: (dla uczniów odbywających staż w lipcu): do **26.06.2014 r.**

Etap 2: (dla uczniów odbywających staż w sierpniu): do **25.07.2014 r.**

VII. Opis sposobu obliczania ceny

Cena oferty wyrażona w PLN winna zawierać wszystkie koszty, jakie Dostawca/Wykonawca poniesie z tytułu należytej realizacji zamówienia (w tym koszty dostarczenia, załadunku, rozładunku, ubezpieczenia transportu przedmiotu zamówienia do czasu jego odbioru).



„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

VIII. Opis przygotowania oferty

Ofertę cenową należy złożyć zgodnie z formularzem ofertowym załącznik nr 1 stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania, do którego należy przedłożyć zestawienie Załącznik Nr 2. Zarówno załącznik nr 1, jak i Załącznik Nr 2 mają być wypełnione w całości. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone czytelnym podpisem osoby/osób sporządzających ofertę. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT należy do obowiązków Dostawcy. Zamawiający nie uzna za oczywistą pomyłkę i nie będzie poprawiał błędnie wystawionej stawki podatku VAT.

IX. Kryteria wyboru oferty

Jedynym kryterium oceny oferty jest: cena zamówienia (wartość brutto wyrażona w PLN). Zamawiający wybierze Dostawcę, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę na łączną cenę brutto wg zestawienia cenowego (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).

X. Miejsce i termin składania ofert

Termin składania ofert upływa **04.06.2014 r., do godz. 13.00.**

Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania. Oferty można składać:

- osobiście lub listownie na adres: Powiatowy Zespół Obsługi Szkół i Placówek Oświatowych, ul. Smętka 7, 11-500 Giżycko z dopiskiem na nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie **”Dostawa odzieży kucharskiej, hotelarskiej oraz obuwia”**
- faxem 87 428 11 51
- za pośrednictwem poczty elektronicznej w formie plików załączonych do korespondencji na adres: e.kozlowska@gizycko.starostwo.gov.pl; pliki powinny być zapisane w formacie umożliwiającym odczytanie ich treści np. PDF

XI. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego. Powiadomieni zostaną również oferenci, którzy złożyli oferty w danym postępowaniu o udzielenie zamówienia (za pośrednictwem poczty lub drogą elektroniczną lub telefonicznie).

XII. Osoba wyznaczona do kontaktów w ramach ww. zadania ze strony Zamawiającego (tel. e-mail, tel/ fax)

Emilia Kozłowska: e-mail: e.kozlowska@gizycko.starostwo.gov.pl, tel. 87 429 94 35/ 87 428 11 51

XIV. Pozostałe informacje:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub odwołania niniejszego zapytania,
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego zapytania ofertowego,
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

DYREKTOR

mgr Kazimierz Ambroziak

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - formularz oferty
2. Załącznik nr 2 – zestawienie cenowe
3. Załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia



„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
nr WE.0718.69.25.2014**

FORMULARZ OFERTY

na wykonanie zamówieniaponiżej 30 tys. EURO
(nazwa zamówienia)

I. Nazwa i adres Zamawiającego:
**Powiatowy Zespół Obsługi Szkół i Placówek Oświatowych
Ul. Smętka 7, 11-500 Giżycko**

II. Opis przedmiotu zamówienia

.....

.....

.....

- a) termin wykonania zamówienia
- b) okres gwarancji (jeśli dotyczy).....
- c) warunki płatności
- d)
- e)

III. Forma złożenia oferty

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 04.06.2014 r. do godz. 13.00 w formie

- pisemnej (osobiście lub listownie) na adres Zamawiającego*
- e-mail na adres e.kozłowska@gizycko.starostwo.gov.pl; *
- faxem na numer: (87) 428 11 51*

IV. Nazwa i adres wykonawcy

.....

.....

NIP:.....

Nr rachunku bankowego:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu Zamówienia za:

Łączną cenę netto:zł.
Łączną cenę brutto:zł.
słownie brutto:zł.

- 2. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
- 3. Oświadczam, że spełniam warunki

4. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącymi integralną część oferty są:

- 1)
- 2)

.....dnia

.....
(podpis osoby uprawnionej)

(pieczęć wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić



„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
nr WE.0718.69.25.2014**

ZESTAWIENIE CENOWE

Lp.	Przedmiot zamówienia	ilość kompletów	cena netto / za komplet	cena brutto / za komplet
1.	komplet kucharski damski (bluza kucharska, spodnie, zapaska, czapka, obuwie)	1		
2.	komplet kucharski męski (bluza kucharska, spodnie, zapaska, czapka, obuwie)	1		
3.	komplet hotelarski damski (koszula, kamizelka, spódnica)	1		
4.	komplet hotelarski męski (koszula, kamizelka, spodnie)	1		
Łączna cena				

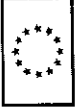


„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
nr WE.0718.69.25.2014

Opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Dodatkowe wymagania
komplet dla kucharki	bluzy kucharskie: damskie/męskie	z długim rękawem w kolorze białym z lamówką, dwa rzędy guzików w kolorze czarnym, z min. 1 kieszonką na przodzie, materiał: poliester i bawełna w proporcjach optymalnych dla ubrań kucharskich; rozmiary S, M, L, XL	na bluzach należy umiejscowić logotypy unijne związane z projektem, wykonane metodą haftu lub sitodruku w pełnej kolorystyce zgodne z wytycznymi: logotyp POKL oraz Unii Europejskiej Projekt należy przedstawić do akceptacji dla Zamawiającego.
	spodnie kucharskie damskie/męskie	kolor czarny, dwie kieszenie tylne i jedna przednia, zapinane na rozporek i guzik, guma po bokach materiał: poliester i bawełna w proporcjach optymalnych dla ubrań kucharskich; rozmiary S, M, L, XL	bez nadruku logotypów
	zapaska (fartuch długi), damska/męska	długa za kolano (ok. 70 cm), kolor czerwony, materiał: poliester i bawełna w proporcjach optymalnych dla ubrań kucharskich, wiązana na wysokości pasa – dł. wiązania ok. 70 cm;	bez nadruku logotypów
	czapka kucharska, typu budyniówka	wysoka z możliwością regulacji obwodu (z tyłu zapinana na rzep) materiał: poliester i bawełna w proporcjach optymalnych dla ubrań kucharskich, kolor biały	bez nadruku logotypów
	buty kucharskie tzw. chodaki damskie/męskie	kolor biały z pięcieniem z tyłu, podeszwa antypoślizgowa, część wewnętrzna – wyjmowana wyściółka posiadająca właściwości higieniczne, różne rozmiary	bez logotypów



„Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego”

komplety dla hotelarzy		
<p>komplet damski rozmiary S, M, L, XL</p>	<p>koszula biała z długim rękawem z kołnierzykiem zapinana na guziki w kolorze koszuli, wcięta w pasie, materiał: bawełna elastyczna, w proporcjach optymalnych dla ubrań kelnerskich, kamizelka - kolor czarny z regulacją szerokości w tylnej części zapinana na guziki z przodu dwie kieszonki (w okolicy pasa) na podszewce, materiał poliester, spódnica kolor czarny, zapinana na guzik i zamek z tyłu z rozporkiem; długość: do kolana, materiał poliester</p>	<p>na kamizelkach należy umiejscowić logotypy unijne związane z projektem, wykonane metodą haftu lub sitodruku w pełnej kolorystyce zgodne z wytycznymi: logotyp POKL oraz Unii Europejskiej Projekt należy przedstawić do akceptacji dla Zamawiającego.</p>
<p>komplet męski rozmiary S, M, L, XL</p>	<p>koszula biała z długim rękawem z kołnierzykiem zapinana na guziki w kolorze koszuli, wcięta w pasie, materiał: bawełna elastyczna, w proporcjach optymalnych dla ubrań kelnerskich, kamizelka - kolor czarny z regulacją szerokości w tylnej części zapinana na guziki z przodu dwie kieszonki (w okolicy pasa) na podszewce, materiał poliester, spodnie kolor czarny, zapinane na guzik i zamek z tyłu z kieszonki, materiał poliester</p>	<p>na kamizelkach należy umiejscowić logotypy unijne związane z projektem, wykonane metodą haftu lub sitodruku w pełnej kolorystyce zgodne z wytycznymi: logotyp POKL oraz Unii Europejskiej Projekt należy przedstawić do akceptacji dla Zamawiającego.</p>