

OR. 2P. 272.4.49. 2013

Tarnowskie Góry: Zakup materiałów dydaktycznych dla Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Tarnowskich Górach w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie

Numer ogłoszenia: 22979 - 2014; data zamieszczenia: 05.02.2014

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 520324 - 2013r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Powiat Tarnogórski, ul. Karłuszowiec 5, 42-600 Tarnowskie Góry, woj. śląskie, tel. 032 3813786, faks 032 3813727.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Zakup materiałów dydaktycznych dla Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Tarnowskich Górach w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie.

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest zakup materiałów dydaktycznych dla Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego w Tarnowskich Górach - Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 14. Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projektu systemowego pn. Mam zawód - mam pracę w regionie, który jest współfinansowany przez Powiat Tarnogórski, Budżet Państwa oraz Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013. 2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia następujących materiałów dydaktycznych: 1) Odzież robocza kucharska (materiał bawełna i poliestr): a) bluzy kucharskie białe z długim rękawem, rozmiar S - 4 szt., M- 5 szt., L - 3 szt., b) spodnie kucharskie białe unisex, rozmiar S - 4szt., M - 5 szt., L - 3 szt., c) zapaska kelnerska, dł. min.60 cm, 12 szt. 2) Sokowirówka - do twardych warzyw, moc min. 700 W, 2 prędkości, duży otwór na warzywa min. Ø 75 mm, bezpieczne zamknięcie, zbiornik na odpady min. 2 l - przezroczysty lub z przezroczystą pokrywą, pojemnik na sok z separatorem piany, antypoślizgowe nóżki, filtr siatkowy ze stali nierdzewnej, łatwość mycia elementów - 1 szt. 3) Gofrownica - moc min. 1300 W, termoizolacyjna obudowa, nienagrzewające się uchwyty, powłoka nieprzylepająca, lampki kontrolne - 1 szt. 4) Mikser ręczny - moc min. 400 W, min. 5 ustawień prędkości + turbo, rączka pokryta materiałem antypoślizgowym, po 2 końcówki ze stali nierdzewnej do ubijania i mieszania - 3 szt. 5) Frytownica gastronomiczna elektryczna - moc min. 2200 W, obudowa ze stali nierdzewnej, termostat chroniący przed przegrzaniem, pojemność min. 3l. -1 szt. 6) Malakser - moc min. 750 W, min. 2 ustawienia prędkości + funkcja puls, blokada bezpieczeństwa, pojemność misy min. 2 l, pojemność miksera kielichowego min 1,2 l, wyposażenie min.: nóż metalowy, tarcza emulgacyjna, 2 tarcze tnące do wiórek (cienkich i grubych) lub 1 dwustronna - 1 szt. 7) Noże do caringu - ze stali nierdzewnej, rękojeść chropowata z aluminium lub z polipropylenu (do kontaktu z żywnością) a) nóż tajski 1 szt., b) nóż do wycinania spirali (do warzyw) 1 szt., c) nóż tajski typu sierp 1 szt., d) wydrążacz do kulek (dwustronny) średnica 22/30 mm 1 szt., e) nóż Julienne 1 szt.

8) Nóż - tasak do ziół - półokrągłe ostrze ze stali nierdzewnej zakończone dwoma uchwytami - 1 szt. 9) Nóż do sera - ostrze ze stali nierdzewnej 13 cm (+- 1 cm)- 1 szt. 10) Nożyce do drobiu - ostrze ze stali nierdzewnej, ergonomiczna, antypoślizgowa ręczka, dolny uchwyt zamknięty -1 szt. 11) Otwieracz do konserw - ze stali nierdzewnej - 1 szt. 12) Kokilki do zapiekania (do sufletów) - pojemność 120- 150 ml, wys. 4,5-5 cm, średnica 8-10 cm - 12 szt. 13) Garnek (wanienka) do gotowania ryb - ze stali nierdzewnej - 1 szt. 14) Szybkuwar - pojemność 6 l, wykonany ze stali nierdzewnej 18/10, wielowarstwowe, hermetycznie zamknięte dno - 1 szt. 15) Wyciskacz do czosnku - stalowa, solidna obudowa, wytrzymały - 2 szt. 16) Garnki- wykonane ze stali nierdzewnej, grube, wielowarstwowe dno, do stosowania na wszystkich rodzajach kuchni, z metalowymi uchwytami dobrze przymocowanymi, z metalowymi pokrywami (pokrywy z metalowym uchwytem): a) o pojemności 1,8 - 2,4 l średnica 16cm (+- 2 cm) - 3 szt., b) o pojemności 4,3 - 4,8 l średnica 20cm (+- 2 cm) -1 szt. 17) Rondle - wykonane ze stali nierdzewnej, grube, wielowarstwowe dno, do stosowania na wszystkich rodzajach kuchni, z metalowymi uchwytami dobrze przymocowanymi, z metalowymi pokrywami (pokrywy z metalowym uchwytem) o pojemności 2 l średnica 16cm (+- 2 cm) - 3szt. 18) Nóż do wilczka- nóż dwustronny do wilczka MESCO o średnicy gardzieli 70 mm- 1szt. 19) Pojemniki do żywności- pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością, prostokątne z pokrywami, z uchwytami ułatwiającymi przenoszenie, z polipropylenu: a) o pojemności 20l (+-2l)- 3szt.; b) o pojemności 15l (+-2l)- 3szt.; c) o pojemności 10l (+- 1l)- 3szt.; d) o pojemności 6l (+-1l) - 3szt. 20) Sita z siatką- metalowe sita z metalową siatką oraz uchwytem, średnica 20cm (+/- 2 cm) -3szt. 21) Noże uniwersalne HACCP- z rękojeściami w kolorach HACCP- czerwonym, żółtym, niebieskim, zielonym, białym, brązowym, stal walcowana, do mycia w zmywarkach: a) długość ostrzy 20cm (+-2cm)- 6 kolorów po 3szt., b) zielony nóż do jarzyn długość ostrza 6cm (+-1cm)- 3szt. 22) Sztućce - wykonane ze stali 18/10, wzory proste bez zbędnych elementów dekoracyjnych: a) łyżki-12szt; b) widelce-12szt; c) noże-12szt; d) łyżeczki do herbaty-24szt; e) widelczyk do ciasta-24szt; f) łyżeczki do kawy-24szt. 23) Zastawa stołowa- wytrzymała, funkcjonalna, biała porcelana ze wzmocnionymi rantami, pokryta wytrzymałą powłoką szklaną, przystosowana do mycia w zmywarkach: a) talerz płytki 25cm -24szt, b) talerz płytki 15cm-36szt, c) miska poj. 0,45l- 12szt, d) miska poj 0,6l - 12szt, e) bulionówka z uchwytami-12szt, f) spodek do bulionów ki-12szt, g) filiżanka poj 0,20-0,25 l -24szt, h) spodek do filiżanki śr 14cm-24szt. 24) Termosy stalowe z pompką- obudowa i wkład stalowy, pokrywa i uchwyt z polipropylenu-2szt. 25) Deski do krojenia HACCP- deski w kolorach HACCP (czerwony, zielony, żółty, niebieski, biały, brązowy), wymiary min. 40x30xmin 1,25cm, przystosowane do mycia w zmywarkach - każdy z kolorów x 3 szt. 26) Stojak na deski nierdzewny- min. 30x27x27 x3szt. 27) Taca gastronomiczna- taca gastronomiczna z polipropylenu, wym. min. 425x300mm, z profilowanymi bokami w formie uchwytów- 6szt. 28) Piramida zdrowego żywienia- plakat o wym. min. 100x70cm, 1szt. 29) Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem- ćwiczenia, cz.1 i 2; Ewa Superczyńska, Melania Żylińska- Kaczmarek - 2 komplety. 30) Książka z zakresu dekoracji stołu, zawierająca co najmniej 10 propozycji dekoracji wraz z instrukcją krok po kroku- 1 szt. 31) Książka z zakresu dekoracji potraw, zawierająca co najmniej 10 propozycji dekoracji wraz z instrukcją krok po kroku- 1 szt. 32) Tusz do drukarki HP Deskjet Ink Advantage 3525 (655 czarny) - 4 szt. (oryginał lub zamiennik). 33) Tusz do drukarki C8765E(HP 338) czarny - 3 szt. + C8766E kolor (HP 343) - 1 szt. 34) Papier ksero - 10 ryz: a) format A4 b) przeznaczony do wysokonakładowych drukarek i kopiarek c) kolor biały d) gramatura 80g/m2 (+-2g) e) białość CIE min. 146 f) ilość arkuszy w 1 ryzie min. 500. 3. Zaoferowana cena powinna obejmować koszty zakupu materiałów dydaktycznych oraz ich transport wraz z wniesieniem do Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 14 w Tarnowskich Górach, ul. Strzelców Bytomskich 7. 4. Wyżej wymienione materiały i pomoce dydaktyczne winny posiadać wszelkie dokumenty uprawniające Zamawiającego do ich stosowania oraz niezbędne dokumenty dopuszczające do użytku w szkole. Dostarczony przedmiot zamówienia winien być sprawny oraz pierwszej jakości. 5. Wykonawca oświadcza iż przedmiot zamówienia będzie posiadał instrukcję w języku polskim (dotyczy tych elementów przedmiotu zamówienia, dla których istnieje instrukcja). 6. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w terminie do 14 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy przez Zamawiającego i Wykonawcę, do Specjalnego Ośrodka Szkolno - Wychowawczego Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 14 w Tarnowskich Górach, ul. Strzelców Bytomskich 7. 7. Z czynności odbioru zostanie sporządzony protokół odbioru. Odbiór nastąpi w miejscu dostarczenia materiałów dydaktycznych, w obecności przedstawiciela Zamawiającego

oraz Wykonawcy i będzie polegał na analizie technicznej i wizualnej (optycznej) przedmiotu zamówienia. 8. W przypadku stwierdzenia wad lub usterek przedmiotu zamówienia podczas odbioru przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się wymienić uszkodzony towar na nowy w terminie do 3 dni roboczych od daty sporządzenia protokołu stwierdzającego daną usterkę lub wadę. 9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 10. Okres gwarancji na przedmiot zamówienia tj. sokowirówkę, mikser ręczny, gofrownicę, frytownicę, malakser, szybkowar, garnki, rondle oraz termosy wynosi 24 miesiące od dnia podpisania przez obie strony bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu umowy. 11. Po podpisaniu bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego i Wykonawcę, Wykonawca wystawi Zamawiającemu za przedmiot umowy fakturę, po wcześniejszym jej uzgodnieniu z Zamawiającym. 12. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze (rachunku) w terminie do 14 dni kalendarzowych od daty wpływu do kancelarii ogólnej Zamawiającego, prawidłowo wystawionej faktury (rachunku). 13. Wynagrodzenie VAT nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku. 14. Niedoszacowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia. 15. Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 6 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia - SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno - prawnej. kod CPV: 39162110-9; 30197644-2; 30192113-6.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 18.13.00.00-9, 39.22.11.80-2, 39.24.11.20-0, 39.71.12.00-1, 39.71.15.00-4, 39.71.13.00-2, 39.71.13.50-7, 39.22.11.50-3, 39.24.12.00-5, 39.22.10.00-7, 39.22.12.40-1, 39.22.11.80-2, 39.22.11.30-7, 39.22.30.00-1, 39.22.00.00-0, 39.22.11.20-4, 39.22.12.00-9, 39.22.11.60-6, 39.22.11.90-5, 39.16.21.00-6, 39.16.20.00-5.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak, projekt/program: rzedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projektu systemowego pn. Mam zawód - mam pracę w regionie, który jest współfinansowany przez Powiat Tarnogórski, Budżet Państwa oraz Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 27.01.2014.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

PPHU ZUBER Andrzej Zuber, ul. Krakowska 29C, 50-424 Wrocław, kraj/woj. dolnośląskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 8130,08 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

Cena wybranej oferty: 10188,90

Oferta z najniższą ceną: 10188,90 / **Oferta z najwyższą ceną:** 15880,00

Waluta: PLN.