

Or. 2P. 272, 4. 44. 2013

Tarnowskie Góry: Zakup materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach, w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie
Numer ogłoszenia: 274931 - 2013; data zamieszczenia: 17.12.2013
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: 247287 - 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 Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach, w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie.

II.2) Rodzaj zamówienia: Dostawy.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest zakup materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach. 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. Opis przedmiotu zamówienia: (przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części) Część A - Zakup materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4, w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie. 1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą fabrycznie nowych, pochodzących z legalnego źródła, zmontowanych oraz sprawnych materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4. 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) Deski polietylenowe HACCP o wymiarach minimum 46 x 35 cm oraz grubości minimum 1,25 cm - łącznie 18 sztuk, w tym: a) białe - 3 sztuki, b) czerwone - 3 sztuki, c) zielone - 3 sztuki, d) żółte - 3 sztuki, e) niebieskie - 3 sztuki, f) brązowe - 3 sztuki. 2) Noże profesjonalne HACCP - łącznie 21 sztuk, w tym: a) nóż do krojenia do mięsa surowego minimum 20 cm (czerwony) - 3 sztuki, b) nóż do trybowania do mięsa surowego minimum 15 cm (czerwony) - 3 sztuki, c) nóż do krojenia drobiu minimum 26 cm (żółty) - 3 sztuki, d) nóż do krojenia do mięsa gotowanego minimum 20 cm (brązowy) - 3 sztuki, e) nóż do oddzielenia ości do ryb minimum 16 cm (niebieski) - 3 sztuki, f) nóż do krojenia warzyw minimum 20 cm (zielony) - 3 sztuki, g) nóż do krojenia nabiału minimum 20 cm (biały) - 3 sztuki. 3) Waga cyfrowa gastronomiczna - 4 sztuki. Waga powinna spełniać co najmniej niżej

opisane wymagania: a) obudowa wykonana z tworzywa lub stali nierdzewnej, b) szalka ze stali nierdzewnej, c) zasilanie z baterii lub sieciowe, d) zakres minimum do 5 kg, e) dokładność do 1 g, f) wymiary minimalne wagi 170x215x55 mm. 4) Patelnie teflonowe o średnicy 28 cm i wysokości minimum 5,5 cm do pieczenia na płytach ceramicznych, elektrycznych, indukcyjnych oraz palnikach gazowych - 6 sztuk. 5) Szatkownica uniwersalna mandolina o wymiarach minimum 11,5x40x5 cm - 2 sztuki. 6) Dekorator do rzodkiewki o długości minimum 18 cm - 3 sztuki. 7) Dekorator do masła - 3 sztuki. 8) Temperówka do warzyw o średnicy minimum 3 cm - 3 sztuki. 9) Dekorator do warzyw - 3 sztuki. 10) Nóż do skrawania twistów - 3 sztuki. 11) Nóż do skrawania wiórków - 3 sztuki. 12) Nóż do wiórków i twistów - 3 sztuki. 13) Nóż do wykrawania kulek o średnicy minimum 2,2 cm - 3 sztuki. 14) Nóż owalny, karbowany o wymiarach minimum 3,2x1,8 cm - 3 sztuki. 15) Nóż do wykrawania (serce) o wymiarach minimum 2,5x2 cm - 3 sztuki. 16) Nóż do wydrążania (serce) o wymiarach minimum 1,5x2 cm - 3 sztuki. 17) Nóż do dekoracji (w kształcie litery V) o długości minimum 15 cm - 3 sztuki. 18) Nóż do melona - 3 sztuki. 19) Nóż do korniszonów o długości minimum 14,5 cm - 3 sztuki. 20) Radełko - 3 sztuki. 21) Blendery ręczne - 4 sztuki. Blendery powinny być wykonane ze stali nierdzewnej lub ewentualnie tworzywa sztucznego. Powinny nadawać się do przyrządzania sosów, musów, kremów, siekania małych ilości warzyw. W wyposażeniu blendera powinny znaleźć się: pojemnik do siekania, pojemnik do mieszania. 22) Miski ze stali nierdzewnej o średnicy minimum 20 cm, wysokości minimum 7 cm oraz pojemności minimum 1,2 l - 16 sztuk. 23) Stojak do desek HACCP o wymiarach minimum 27x32x28 cm - 3 sztuki. 24) Shakery (barmańskie) do koktajli ze stali nierdzewnej - łącznie 4 sztuki, w tym: a) o pojemności minimum 500 ml - 2 sztuki, b) o pojemności minimum 700 ml - 2 sztuki. 25) Shaker barmański Boston wraz z szklanica barmańską - shaker o pojemności minimum 750ml (średnica minimum 9,5cm, wysokość minimum 29 cm), szklanica o pojemności minimum 400 ml (średnica minimum 9 cm, wysokość minimum 15 cm) - 1 sztuka. 26) Dzbanki do spieniania mleka o pojemności minimum 0,3 l - 4 sztuki. 27) Spieniacze ręczne do mleka zasilane bateryjnie - 2 sztuki. 28) Łyżki do Cafe Latte - 20 sztuk. 29) Szklanki i kieliszki - łącznie 100 sztuk, w tym: a) szklanka wysoka - minimum 171 mm wysokości, średnica minimum 60 mm - 20 sztuk, b) szklanka niska (kulista) o pojemności minimum 0,3 l - średnica minimum 71 mm, wysokość minimum 85 mm - 20 sztuk, c) kieliszek do koktajli na stópce o pojemności minimum 0,37 l - wysokość minimum 178 mm, średnica minimum 74 mm - 20 sztuk, d) szklanka do Irish Coffe o pojemności minimum 0,225 l - 20 sztuk, e) szklanka do Latte o pojemności w zakresie od 0,25 l do 0,28 l - 20 sztuk. 30) Łyżki deserowe o długości minimum 18 cm - 20 sztuk. 31) Termosy cateringowe z nadrukami - łącznie 4 sztuki, w tym - 2 sztuki z nadrukiem KAWA, 2 sztuki z nadrukiem HERBATA. Termosy powinny być wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Powinny dysponować podwójnymi ściankami zapewniającymi izolację termiczną i utrzymywać temperaturę przez wiele godzin. Powinny posiadać termiczne zabezpieczenie zamknięcia oraz możliwość wylewania płynów bez zdejmowania korka. Pojemność termosów to minimum 1,5 l oraz wysokość minimum 25 cm. 32) Dzbanki (na wodę lub soki) - pojemność minimum 1 l wykonane z przezroczystego szkła z uchwytem, wysokość dzbanka minimum 20 cm - 4 sztuki. 33) Salaterki przezroczyste/miski przezroczyste wykonane z grubego wzmocnionego szkła - łącznie 60 sztuk, w tym: a) o średnicy 12 cm, pojemności w zakresie od 0,3 l do 0,35 l, wysokości minimum 5 cm - 20 sztuk, b) o średnicy 14 cm, pojemności w zakresie od 0,55 l do 0,60 l, wysokości minimum 6,3 cm - 20 sztuk, c) o średnicy 17 cm, pojemności w zakresie od 1,2 l do 1,3 l, wysokości minimum 7,6 cm - 20 sztuk. 34) Talerze zakąskowe białe, gładkie (bez wzoru), o średnicy minimum 19 cm - 20 sztuk. 3. Zaoferowana cena obejmuje koszty zakupu materiałów dydaktycznych oraz ich transport wraz z wniesieniem do Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4, ul. Karola Miarki 17. 4. Materiały 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 Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4, ul. Karola Miarki 17. 7. Wraz z dostawą Wykonawca przekaże Zamawiającemu wszelkie prawa do używania, będącego elementem przedmiotu zamówienia. 8. 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. 9. 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. 10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 11. Okres gwarancji na przedmiot zamówienia wynosi 24 miesiące od dnia podpisania przez obie strony bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu umowy. 12. Po podpisaniu bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego i Wykonawcę, Wykonawca wystawi Zamawiającemu za przedmiot umowy fakturę, po wcześniejszym jej uzgodnieniu z Zamawiającym. 13. 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. 14. Wynagrodzenie VAT nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku. 15. Niedośzacowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia. 16. Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 6a do SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno - prawnej. **CZĘŚĆ B - Zakup materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Technikum nr 6, w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie.** 1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą fabrycznie nowych, pochodzących z legalnego źródła, zmontowanych oraz sprawnych materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Technikum nr 6. 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) Edukacyjna wersja oprogramowania komputerowego dla agencji biura podróży - licencja na 40 stanowisk wraz z instalacją oprogramowania. Oprogramowanie powinno być stworzone z myślą o agencyjnych biurach podróży do zarządzania relacjami z klientem (Customer Relationship Management). Oprogramowanie powinno łączyć bazę klientów i ich rezerwacje, niezależnie od systemu rezerwacyjnego w jakim były zrobione (umożliwiając pobieranie danych klienta do systemów rezerwacyjnych, przy zakładaniu w nich rezerwacji). Dodatkowo program powinien posiadać opcje: a) rejestrowania sprzedaży, b) bazę touroperatorów oraz klientów, c) rozliczeń (z klientami oraz touroperatorami, w tym grupowe rozliczanie prowizji), d) płatności (w tym fakturowania), e) raportowania, prezentacji statystyk, umożliwiającą łatwą analizę danych, f) korespondencji (między pracownikami, ale również z klientem za pośrednictwem smsów). Oprogramowanie powinno umożliwiać integrację z wielofunkcyjnym systemem rezerwacji Merlin.X (wczytywanie rezerwacji z Merlin.X do systemu, pobieranie danych klienta z systemu przy zakładaniu rezerwacji w Merlin.X). 2) Edukacyjna wersja oprogramowania komputerowego dla biura podróży będącego systemem rezerwacyjnym dla touroperatorów - licencja na 40 stanowisk wraz z instalacją oprogramowania. Program powinien być dostarczany użytkownikowi na zasadzie udostępnienia usługi z serwerów firmy świadczącej usługę udostępniania oprogramowania (system powinien być zainstalowany na serwerach firmy). Zapewniony powinien być zatem odpowiedni hosting na serwerach usługodawcy dla korzystających z oprogramowania. Dodatkowo wymagana jest możliwość serwisu oprogramowania w postaci np. help-desku oraz nieodpłatnego serwisowania systemu. Oprogramowanie powinno umożliwiać wprowadzenie oferty dla touroperatora, powinno posiadać system rezerwacji wraz z wyszukiwarką ofert dla agentów (daje możliwość zakładania rezerwacji w systemie oraz korzystania z dokumentów wprowadzonych przez touroperatora). Powinno udostępniać wyszukiwarkę imprez dla klientów indywidualnych do zamieszczenia na stronach internetowych. Powinno również umożliwiać eksport oferty do wyszukiwarki Merlin.X i portali turystycznych. 3) Podręcznik dla zawodu technik obsługi turystycznej z zakresu Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych, autorzy: Włodzimierz Banasik, Hanna Borne-Januła - 25 sztuk. 4) Podręcznik dla zawodu technik obsługi turystycznej z zakresu Rezerwacja imprez i usług turystycznych autorzy: Mariola Milewska, Marek Lawin - 25 sztuk. 5)

Podręcznik dla zawodu technik obsługi turystycznej z zakresu Informacja turystyczna. Geografia turystyczna, autor: Zygmunt Kruczek - 25 sztuk. 6) Podręcznik dla zawodu technik obsługi turystycznej z zakresu Informacja turystyczna. Bazy danych i materiały promocyjne, autor: Zygmunt Kruczek - 25 sztuk. 7) Podręcznik dla zawodu technik obsługi turystycznej z zakresu Obsługa gości w recepcji, autor: Witold Drogoń - 25 sztuk. 8) Podręcznik dla zawodu technik z zakresu Organizacja pracy służby pięter, autorzy: Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek - 25 sztuk. 9) Podręcznik dla zawodu technik hotelarstwa z zakresu Rezerwacja usług hotelarskich, autor: Witold Drogoń - 25 sztuk. 10) Toner do kserokopiarki CANON IR 2022 lub równoważny - 3 sztuki. 11) Papier kserograficzny formatu A4, biały do urzędzeń biurowych, tj. drukarek (atramentowych i laserowych), kserokopiarek (do jednostronnego i dwustronnego kopiowania) oraz faxów o następujących parametrach i wymaganiach technicznych: wymiary 210x297, gramatura 80g/m² +/- 2, białosc minimum 146 CIE, klasa C, ryza minimum 500 arkuszy - 20 ryz. 12) Beskid Śląski - mapa ścienna w skali 1: 30 000 oraz o minimalnych wymiarach 100 x 112 cm - 1 sztuka. 13) Polska - Parki Narodowe i Krajobrazowe - ścienna mapa Polski z granicami wszystkich parków narodowych i krajobrazowych. W podkładzie znajdować się powinny co najmniej: sieć rzeczna, drogi główne oraz miasta. Dodatkowo opisane powinny być większe obiekty fizjograficzne i większe kompleksy leśne. Skala mapy: 1:600 000. Minimalny format mapy: 113 x 105 cm - 1 sztuka. 14) Ścienna mapa samochodowo-turystyczna Polski ze spisem miejscowości w skali 1: 650 000. Mapa aktualna na rok 2012 lub 2013 - 1 sztuka. 15) Plansze dydaktyczne Check In i Check Out, autorzy: Sylwia Oparka, Teresa Nowicka - 5 kompletów. Komplet plansz dydaktycznych syntetycznie wizualizujących powinien co najmniej obejmować zagadnienia: obsługi gościa hotelu, procedury zameldowania i wymeldowania. Komplet plansz dydaktycznych zawiera co najmniej : a) CHECK-IN gościa indywidualnego z dokonaną wcześniej rezerwacją - plansza foliowana o wymiarach minimum 42 x 59 cm, usztywniona od góry, z otworem do zawieszenia, b) CHECK-OUT: gość płaci przelewem, ale zabiera fakturę ze sobą.; plansza o wymiarach minimum 70X100 cm, wykonana z materiału banerowego, wzmocniona metalowymi listwami z zawieszka, c) CHECK-OUT: za gościa płaci osoba trzecia, plansza o wymiarach minimum 70X100 cm, wykonana z materiału banerowego, wzmocniona metalowymi listwami z zawieszka, d) CHECK-OUT: za gościa płaci osoba trzecia , ale gość skorzystał z usług dodatkowych w hotelu, za które zapłacił osobiście. Plansza o wymiarach minimum 70X100 cm, wykonana z materiału banerowego, wzmocniona metalowymi listwami z zawieszka, e) CHECK-OUT: Gość płaci gotówką. Plansza o wymiarach minimum 70X100 cm, wykonana z materiału banerowego, wzmocniona metalowymi listwami z zawieszka. 16) Plansze dydaktyczne Check in i Check out grupy, autorzy: Sylwia Oparka, Teresa Nowicka - 3 komplety. Plansze dydaktyczne powinny syntetycznie wizualizować jedno z kluczowych zagadnień obsługi gości w hotelu. Komplet plansz dydaktycznych powinien zawierać co najmniej: a) CHECK-IN grupy z voucherem. Plansza o wymiarach minimum 70X100 cm, wykonana z materiału banerowego, wzmocniona metalowymi listwami z zawieszka, b) CHECK-OUT grupy na podstawie vouchera; plansza o wymiarach minimum 70X100 cm, wykonana z materiału banerowego, wzmocniona metalowymi listwami z zawieszka. 17) Broszura dotycząca dialogu recepcjonisty z gościem - materiał uzupełniający do plansz, autorzy: Sylwia Oparka, Jolanta Frydel - 1 sztuka. Broszura zawiera dialogi z gościem dotyczące: - Check-in - Check-out, rozmowy telefoniczne recepcjonisty z gościem oraz klientem na temat rezerwacji. 3. Zaoferowana cena obejmuje koszty zakupu materiałów dydaktycznych oraz ich transport wraz z wniesieniem do Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Technikum nr 6, ul. Karola Miarki 17. 4. Zakupione materiały dydaktyczne winny posiadać wszelkie dokumenty uprawniające Zamawiającego do ich stosowania oraz niezbędne dokumenty dopuszczające do użytku w szkole. Dostarczone materiały dydaktyczne winny być sprawne 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 Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tarnowskich Górach - Technikum nr 6, ul. Karola Miarki 17. 7. Wraz z dostawą Wykonawca przekaze Zamawiającemu wszelkie prawa do używania, będącego elementem przedmiotu zamówienia. 8. 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. 9. 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. 10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 11. Okres gwarancji na przedmiot zamówienia tj.: oprogramowanie komputerowe dla agencji biura podróży wraz z instalacją oprogramowania oraz oprogramowanie komputerowe dla biura podróży będącego systemem rezerwacyjnym dla touroperatorów wraz z instalacją oprogramowania wynosi 24 miesiące od dnia podpisania przez obie strony bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu umowy. 12. Po podpisaniu bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego i Wykonawcę, Wykonawca wystawi Zamawiającemu za przedmiot umowy fakturę, po wcześniejszym jej uzgodnieniu z Zamawiającym. 13. 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. 14. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku VAT. 15. Niedoszacowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia. 16. Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 6b do SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno - prawnej.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 39.24.11.00-4, 39.24.11.30-3, 42.92.32.10-7, 39.71.12.11-1, 39.22.10.00-7, 39.22.11.30-7, 39.22.11.80-2, 39.22.11.90-5, 39.22.12.40-1, 39.31.20.00-2, 39.30.00.00-5, 39.16.21.00-6, 39.16.20.00-5, 39.16.21.10-9, 30.19.76.44-2, 48.00.00.00-8, 48.19.00.00-6, 22.11.43.00-5, 22.11.10.00-1, 22.15.00.00-6, 37.52.41.00-8.

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: 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.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1

Nazwa: Część A - Zakup materiałów dydaktycznych dla Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Tamowskich Górach - Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4, w ramach projektu Mam zawód-mam pracę w regionie

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 04.12.2013.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

PHPU 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: 9938,40

Oferta z najniższą ceną: 9938,40 / **Oferta z najwyższą ceną:** 15515,22

Waluta: PLN.