



Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.
tel./fax 17 7729009

Sokołów Młp., 22.11.2016r.

Zapytanie ofertowe nr 1/2016

I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp.
tel. 17 77 29 009
NIP: 814 125 86 67

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Rodzaj zamówienia: dostawa

Nazwa zamówienia: zakup książek do biblioteki

Przedmiotem zamówienia jest zakup książek do biblioteki w ramach projektu pt. Szkoła profesjonalnych kompetencji praktycznych, Działanie nr 9.4 numer wniosku WND-RPPK.09.04.00-18-0009/16

2. Szczegółowy opis przedmiotu zapytania:

Wyposażenie w książki pracowni samochodowej

Zestaw I – 20 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Marek Zalewski, Mariusz Szymańczak, Przemysław Kubiak	„Podstawy konstrukcji maszyn z elementami bhp.” Podręcznik do kształcenia w zawodach technik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych i elektromechanik pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Paweł Fabiś, Przemysław Kubiak	Diagnozowanie elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Paweł Fabiś, Przemysław Kubiak	Naprawa elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Łukasz Konieczny, Jan Warczek	Diagnozowanie zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Mariusz Szymańczak, Marek Zalewski	Organizacja i prowadzenie procesu obsługi pojazdów samochodowych	Nowa Era
Michał Markowski, Zbigniew Stanik	Naprawa zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych.	Nowa Era

Wyposażenie w książki pracowni gastronomicznej

Zestaw I – 1 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP



Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Piotr Dominik, Anna Kmiołek	Repetytorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy. Kucharz . Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów.	WSiP
Piotr Dominik	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów.	WSiP
Piotr Dominik	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	WSiP

Zestaw II – 4 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Anna Kmiołek-Gizara	Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja T.6.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL

Zestaw III – 10 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL
Anna Kmiołek	Usługi gastronomiczne. Podręcznik do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Beata Dasiewicz	Chemia wokół nas. Chemia w kuchni.	Zamkor



Zestaw IV – 5 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL
Sandeman Florens	Dekorowanie stołu	Delta W-Z
Rudolf Biller	Ozdabianie potraw	Delta W-Z

Wyposażenie w książki pracowni informatycznej Zestaw I – 20 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	PRACOWNIA APLIKACJI INTERNETOWYCH. TWORZENIE APLIKACJI INTERNETOWYCH I BAZ DANYCH ORAZ ADMINISTROWANIE BAZAMI. KWALIFIKACJA E.14	WSiP
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	PRACOWNIA URZĄDZEŃ TECHNIKI KOMPUTEROWEJ. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12	WSiP
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	REPETYTORIUM I TESTY EGZAMINACYJNE. EGZAMIN ZAWODOWY. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12. SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE	WSiP
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 1. Tworzenie stron internetowych	Nowa Era
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 2. Tworzenie baz danych i administrowanie bazami danych.	Nowa Era
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 3. Tworzenie aplikacji internetowych	Nowa Era

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 16.12.2016r.

IV. RODZAJ I OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z SPOSOBEM OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował będzie się następującymi kryteriami:

1 kryterium: cena - waga 100 pkt.

Sposób oceny ofert:

P (liczba punktów za kryterium dla poszczególnych ofert) = najniższa cena brutto łączna spośród złożonych ofert/cenę brutto łączną oferty badanej x 100 pkt.

Do realizacji zamówienia zostanie wybrany oferent, który otrzyma największą liczbę punktów.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY



Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik 1 Wzór formularza ofertowego).

Oświadczenie o braku powiązań z wykonawcami (załącznik nr 2)

Oświadczenie o nieistnieniu konfliktu interesów (załącznik nr 3)

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009, poczty, poczty elektronicznej, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia 30.11.2016r.

Koperta zawierająca ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór dostawcy w związku z realizacją projektu - Szkoła profesjonalnych kompetencji praktycznych

- Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 01.12.2016r. Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowany telefonicznie, osobiście, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

VI. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wszelkie wyjaśnienia dotyczące niniejszego zapytania przekazywane będą pisemnie, faksem, pocztą e-mail na adres spkpsokolow@op.pl

2. Zamawiający z wykonawcą będzie porozumiewał się mailem, osobiście, faksem, telefonicznie oraz pocztą tradycyjną.

3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcą będzie Pani Anna Kolano.

4. Informacje na temat wykluczenia zawarte są w Wytycznych Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w pkt. 38.

5. Wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania ubiegających się o zamówienie.

6. Wszelkich informacji związanych z zapytaniem ofertowym udziela Pan Antoni Kula - Dyrektor zespołu Szkół w Sokołowie Młp., ul. Lubelska 37, pod numerem telefonu: 17 7729009.

VII. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO

1. Nieudzielania odpowiedzi oferentom, których oferta nie zostanie uznana za najkorzystniejszą,
2. Zawarcia umowy tylko z wybranym oferentem,
3. Nierozpatrywania ofert otrzymanych po terminie,
4. Odwołania postępowania bez podania przyczyn oraz do zamknięcia postępowania bez wybrania oferty,
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Złożenia przez

VIII. WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu na podstawie z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykluczeni z postępowania zostaną również Wykonawcy, którzy posiadają z Zamawiającym powiązania kapitałowe i osobowe, w szczególności poprzez:



- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
- b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawania w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

Zapytanie ofertowe zostało zamieszczone na stronie internetowej ZS w Sokołowie Młp.: <http://bip.zssokolow.edu.pl> oraz na tablicy informacyjnej w siedzibie Zamawiającego.

Załącznik 1

Formularz ofertowy

.....
.....

(nazwa, adres firmy, dane do kontaktu)

składamy niniejszą ofertę na zakup książek do biblioteki w ramach projektu pt. Szkoła profesjonalnych kompetencji praktycznych Działanie nr 9.4 numer wniosku WND-RPPK.09.04.00-18-0009/16

Wyposażenie w książki pracowni samochodowej

Zestaw I – 20 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Marek Zalewski, Mariusz Szymańczak, Przemysław Kubiak	„Podstawy konstrukcji maszyn z elementami bhp.” Podręcznik do kształcenia w zawodach technik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych i elektromechanik pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Paweł Fabiś, Przemysław Kubiak	Diagnozowanie elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Paweł Fabiś, Przemysław Kubiak	Naprawa elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Łukasz Konieczny, Jan Warczek	Diagnozowanie zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych.	Nowa Era
Rafał Burdzik, Mariusz Szymańczak, Marek Zalewski	Organizacja i prowadzenie procesu obsługi pojazdów samochodowych	Nowa Era
Michał Markowski, Zbigniew Stanik	Naprawa zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych.	Nowa Era

Wyposażenie w książki pracowni gastronomicznej

Zestaw I – 1 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP



Piotr Dominik, Anna Kmiołek	Repetitorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy. Kucharz . Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów.	WSiP
Piotr Dominik	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów.	WSiP
Piotr Dominik	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	WSiP

Zestaw II – 4 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Anna Kmiołek-Gizara	Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja T.6.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL

Zestaw III – 10 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL
Anna Kmiołek	Usługi gastronomiczne. Podręcznik do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Beata Dasiewicz	Chemia wokół nas. Chemia w kuchni.	Zamkor



Zestaw IV – 5 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	WSiP
Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP
Hanna Kunachowicz	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw	Wydawnictwo lekarskie PZWL
Sandeman Florens	Dekorowanie stołu	Delta W-Z
Rudolf Biller	Ozdabianie potraw	Delta W-Z

Wyposażenie w książki pracowni informatycznej

Zestaw I – 20 szt.

Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	PRACOWNIA APLIKACJI INTERNETOWYCH. TWORZENIE APLIKACJI INTERNETOWYCH I BAZ DANYCH ORAZ ADMINISTROWANIE BAZAMI. KWALIFIKACJA E.14	WSiP
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	PRACOWNIA URZĄDZEŃ TECHNIKI KOMPUTEROWEJ. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12	WSiP
Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	REPETYTORIUM I TESTY EGZAMINACYJNE. EGZAMIN ZAWODOWY. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12. SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE	WSiP
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 1. Tworzenie stron internetowych	Nowa Era
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 2. Tworzenie baz danych i administrowanie bazami danych.	Nowa Era
Krzysztof T. Czarkowski, Ilona Nowosad	Kwalifikacja E.14. część 3. Tworzenie aplikacji internetowych	Nowa Era



Wyposażenie w książki pracowni samochodowej

Cena brutto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Cena netto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Wyposażenie w książki pracowni gastronomicznej

Cena brutto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Cena netto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Wyposażenie w książki pracowni informatycznej

Cena brutto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Cena netto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Razem kwota oferty:

Cena brutto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

Cena netto łącznie książki do biblioteki zł (słownie:
..... złotych)

OŚWIADCZENIA:

1. Oświadczam że oferuję przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
2. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że akceptuję warunki zapytania ofertowego i nie wnoszę do nich uwag.
4. Oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na ustalonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....
miejsowość i data

.....
Podpis i pieczętka Oferenta