

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

Sokołów Młp., 03.03.2015r.

Zapytanie ofertowe nr 17/2015

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

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup surowców do zajęć prowadzonych w oparciu o program innowacyjny w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”

Oferent zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Nazwa produktów/surowców	j.m	Ilość sztuk
1.	Sól morską z pieprzem -młynek	65 g	1
2.	Soł morską młynek	92 g	2
3.	Dynia (większa)	szt	2
4.	Świeża papryczka chili	szt	1
5.	Mleczko kokosowe	400 ml	3
6.	Sos pomidorowy Passata	720 ml	1
7.	Olej kokosowy do smażenia	265 ml	2
8.	Imbir korzeń	szt	1
9.	Pasta curry czerwona	115 g	1
10.	Zielona pasta curry	115 g	1
11.	makaron chow mein	200 g	3
12.	Sos sojowy jasny	150 ml	1
13.	Olej sezamowy	150 ml	1
14.	Cieciora konserwowa (Ciecierzycą w puszcze)	425 ml	1
15.	Kolendra w doniczce	szt	1
16.	Świeża mięta	szt	1
17.	Makaron ryżowy wstążki	200 g	1
18.	Suszone grzyby mun	50 g	1
19.	Papier ryżowy	50 g	4 opak.
20.	Olej arachidowy	250 ml	1
21.	Sos chili	200 g	1
22.	Sos do sajgonek	200 g	1

23.	Napój aloesowy	0,5l	2
24.	Napój ryżowy waniliowy	200 ml	4
25.	Kawa rozpuszczalna	100 g	2
26.	Serwetki dekoracyjne fioletowe 40x20	Opak.	4
27.	Serwetki dekoracyjne białe 40x20	Opak.	4
28.	Serwetki dekoracyjne ecru 40x20	Opak.	4
29.	Serwetki dekoracyjne zielone 40x20	Opak.	4
30.	Serwetki dekoracyjne żółte 40x20	Opak.	4
31.	Serwetki dekoracyjne pomarańczowe 40x20	Opak	4
32.	Mata bambusowa	-	-
33.	Pałeczki do sushi	-	-
34.	Nori (wodorosty, liście alg morskich)	Opak.	3
35.	Sos sojowy ciemny	150 ml	1
36.	Ocet ryżowy	150ml	1
37.	Pasta Wasabi (chrzan japoński)	43 g	1
38.	Czarny sezam	50g	1
39.	Imbir w zalewie sushi	190 g	1
40.	Ryż do sushi	400 g	3
41.	Łosoś norweski wędzony	100 g	2
42.	Paluszki krabowe	150g	1

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 16.03.2015r.

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).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009, poczty, mailem, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia 11.03.2015r. godz. 12.00.

Koperta zawierającą 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 - „Podkarpacie stawia na zawodowców”.

- Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 11.03.2015r. a wynik zostanie ogłoszony 11.03.2015r. o godzinie 14.00 w siedzibie Zamawiającego. Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowany telefonicznie, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

VI. DODATKOWE INFORMACJE

Pytania prosimy kierować na adres email: zssokolow@wp.pl

Formularz ofertowy

.....
.....
.....
(nazwa, adres firmy, dane do kontaktu)

składamy niniejszą ofertę na zakup surowców do zajęć prowadzonych w oparciu o program innowacyjny w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Nazwa produktów/surowców	j.m	Ilość sztuk
1.	Sól morską z pieprzem -młynek	65 g	1
2.	Soł morską młynek	92 g	2
3.	Dynia (większa)	szt	2
4.	Świeża papryczka chili	szt	1
5.	Mleczko kokosowe	400 ml	3
6.	Sos pomidorowy Passata	720 ml	1
7.	Olej kokosowy do smażenia	265 ml	2
8.	Imbir korzeń	szt	1
9.	Pasta curry czerwona	115 g	1
10.	Zielona pasta curry	115 g	1
11.	makaron chow mein	200 g	3
12.	Sos sojowy jasny	150 ml	1
13.	Olej sezamowy	150 ml	1
14.	Cieciorka konserwowa (Ciecierzycą w puszcze)	425 ml	1
15.	Kolendra w doniczce	szt	1
16.	Świeża mięta	szt	1
17.	Makaron ryżowy wstążki	200 g	1
18.	Suszone grzyby mun	50 g	1
19.	Papier ryżowy	50 g	4 opak.
20.	Olej arachidowy	250 ml	1
21.	Sos chili	200 g	1
22.	Sos do sajgonek	200 g	1
23.	Napój aloesowy	0,5l	2
24.	Napój ryżowy waniliowy	200 ml	4
25.	Kawa rozpuszczalna	100 g	2
26.	Serwetki dekoracyjne fioletowe 40x20	Opak.	4
27.	Serwetki dekoracyjne białe 40x20	Opak.	4
28.	Serwetki dekoracyjne ecru 40x20	Opak.	4
29.	Serwetki dekoracyjne zielone 40x20	Opak.	4

30.	Serwetki dekoracyjne żółte 40x20	Opak.	4
31.	Serwetki dekoracyjne pomarańczowe 40x20	Opak	4
32.	Mata bambusowa	-	-
33.	Pałeczki do sushi	-	-
34.	Nori (wodorosty, liście alg morskich)	Opak.	3
35.	Sos sojowy ciemny	150 ml	1
36.	Ocet ryżowy	150ml	1
37.	Pasta Wasabi (chrzan japoński)	43 g	1
38.	Czarny sezam	50g	1
39.	Imbir w zalewie sushi	190 g	1
40.	Ryż do sushi	400 g	3
41.	Łosoś norweski wędzony	100 g	2
42.	Paluszki krabowe	150g	1

Cena brutto łącznie za surowce do zajęć prowadzonych w oparciu o program innowacyjny

..... zł (słownie: złotych)

.....
miejsowość i data

.....
Podpis i pieczętka Oferenta