

ZSZPO.262.3.2022

Orzysz, 21.10.2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

**o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej niż 130 000,00 złotych
(bez podatku od towarów i usług) prowadzone z wyłączeniem stosowania
Przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.)**

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Orzyszu zaprasza do złożenia oferty cenowej na **dostawę wyposażenia kuchni i jadalni stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. mjr. Henryka Sucharskiego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Orzyszu w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”**.

I. Zamawiający i odbiorca:

Zamawiający: Gmina Orzysz, ul. Rynek 3, 12-250 Orzysz

Odbiorca:

- **Nazwa** - Zespół Szkolno – Przedszkolny w Orzyszu
- **Adres** - ul. Wojska Polskiego 14, 12-250 Orzysz
- **Numer telefonu** - 87 4237024
- **Adres poczty elektronicznej** - zsp@orzysz.pl
- **Adres strony internetowej** - <http://bip.zsp.orzysz.pl/>
- **Godziny urzędowania** - poniedziałek – piątek 7⁰⁰-15⁰⁰
- **Pracownicy prowadzący sprawę:**
wicedyrektor – Agnieszka Chaberska, tel. 604 224 266, e-mail: zsp@orzysz.pl
wicedyrektor – Wioletta Bałdyga, tel. 087 4237024, e-mail: zsp@orzysz.pl

II. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia.

1. Przedmiot zamówienia: „**Dostawa wyposażenia kuchni i jadalni stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. mjr. Henryka Sucharskiego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Orzyszu w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”**”.
2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień:
39711000 – 9 elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku ze środkami spożywczymi
39700000 – 9 sprzęt gospodarstwa domowego
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa fabrycznie nowego wyposażenia kuchni i jadalni stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. mjr. Henryka Sucharskiego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Orzyszu w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”**.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę następującego **wyposażenia kuchni i jadalni stołówki szkolnej o parametrach nie gorszych niż wskazane poniżej:**

L.p.	Elementy przedmiotu zamówienia	Opis elementów przedmiotu zamówienia	Ilość szt./ zestaw
1.	Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej pojemność ok. 600l	<ul style="list-style-type: none"> - pojemność 600 l, - drzwi z zamkiem i funkcją samodomykającą, - możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, - energooszczędna, - materiał wykonania obudowy i wnętrza: stal nierdzewna, - filtr przeciwpływowy, - oświetlenie komory, - wymuszony obieg powietrza, - agregat górny, - na kółkach ułatwiających transport <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	1
2.	Maszynka do mielenia mięsa	<ul style="list-style-type: none"> - wilk do mięsa, - stalowa przekładnia zębata smarowana smarem półpłynnym, - moc min. 750 W, - gardziel ze stali nierdzewnej, - wydajność nie mniej 150 kg/h, - obroty ślimaka max. 150 obr./min, - obudowa silnika i taca załadownicza ze stali nierdzewnej, - w komplecie sitko <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	1
3.	Krajalnica do wędlin i sera	<ul style="list-style-type: none"> - podstawa krajalnicy wykonana z aluminium, - osłona noża i nóż pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów, - moc elektryczna max. 0,32 kW, - średnica noża min. 220 mm, - regulacja grubości krojenia <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	2
4.	Wyciskarka do cytrusów	<ul style="list-style-type: none"> - wyciskarka elektryczna, - prędkość 900 obr./min, - 2 wymienne końcówki wyciskające w komplecie, - podstawa z anodowego aluminium, - misa i sitko wykonane z poliwęglanu, - urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej, - średnica otworu wsadowego ok. 135 mm <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	1
5.	Kotłeciarka do mięsa z przystawką	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej, - obudowa modułu stekera wykonana z aluminium anodowanego, - nożyki nacinające wykonane ze stali nierdzewnej, - maksymalna grubość stekowanego mięsa ok. 30 mm, - obroty wałków nacinających min. 150 obr./min <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	2

6.	Młynek koloidalny rozdrabniacz odpadów	<ul style="list-style-type: none"> - włącznik pneumatyczny w komplecie, - zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie, - min. prędkość obrotowa: 4200 obr./min, - zestaw montażowy gwarantujący szybką instalację <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	3
7.	Zmywarka do naczyń stołowych, kosz ok. 50x50	<p>Zmywarka podblatowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - min. 3 cykle mycia, np. 90, 120, 180 s, - wydajność min. 40 koszy/h, - funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C, - możliwość użytkowania urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych, - tace filtracyjne w zbiorniku, - wysokość użytkowa min. 360 mm - w zestawie do jednej zmywarki podstawa nierdzewna z prowadnicami na kosze, - w zestawie do obu zmywarek uzdatniacz automatyczny z regeneracją czasową, możliwy min. przepływ wody 75 l/min, komplet chemii - płyn myjący 10 l, płyn nabłyszczający 10 l <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	2
8.	Patelnia elektryczna gastronomiczna poj. ok. 37l	<ul style="list-style-type: none"> - patelnia uchylna, - precyzyjny ręczny przechyl misy, - moc urządzenia min. 6,5 kW, - pojemność misy min. 37 l, - dno misy ze stali nierdzewnej <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	2
9.	Taboret podgrzewczy elektryczny pojedynczy	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej, - możliwość współpracy z dużymi garnkami nawet do 100 l, - moc elektryczna min. 5 kW, - regulacja mocy za pomocą termostatu - zasilanie 400 V <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	2
10.	Obieraczka do ziemniaków gastronomiczna	<ul style="list-style-type: none"> - 1 szt. - obieraczka jednokomorowa, - wykonana ze stali nierdzewnej, - korundowe tarcze i segmenty ściernie, - w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza, zapasowy wtryskiwacz, - jednorazowy wsad min. 10 kg, - zasilanie 400 V, - wydajność min. 300 kg/h - moc znamionowa min. 0,55 kW <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - 1 szt. - obieraczka z płuczką, - wykonana ze stali nierdzewnej, - korundowe tarcze i segmenty ściernie, - w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza, zapasowy wtryskiwacz, 	2

		<ul style="list-style-type: none"> - jednorazowy wsad min. 10 kg, - zasilanie 400 V, - wydajność min. 300 kg/h, - moc znamionowa min. 0,55 kW <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	
11.	Szatkwonica gastronomiczna do warzyw	<ul style="list-style-type: none"> - asynchroniczny silnik, - dwa otwory wsadowe, - magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, - minimalna prędkość obrotowa: 1500 obr./min, - zestaw polski tarcz tnących, - zasilanie 230 V <i>Gwarancja – 24 miesiące, autoryzowany serwis, instrukcja obsługi w języku polskim.</i>	1
12.	Garnek ze stali nierdzewnej 35l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej, - pojemność 35 l (+/- 2l), z pokrywą, - wielowarstwowe dno zapewniające dobre przewodzenie ciepła, gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury gotowania bez efektu przypalenia, - przystosowanie do kuchni ceramicznej, do kuchni elektrycznej, gazowej, indukcyjnej, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	1
13.	Garnek ze stali nierdzewnej 6l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej, - pojemność 6l (+/- 0,5l), z pokrywą, - wielowarstwowe dno zapewniające dobre przewodzenie ciepła, - gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury gotowania bez efektu przypalenia, - przystosowanie do kuchni ceramicznej, do kuchni elektrycznej, gazowej, indukcyjnej, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	3
14.	Garnek ze stali nierdzewnej 5l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali nierdzewnej, - pojemność 5l (+/- 0,5l), z pokrywą, - wielowarstwowe dno zapewniające dobre przewodzenie ciepła, - gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury gotowania bez efektu przypalenia, - przystosowanie do kuchni ceramicznej, do kuchni elektrycznej, gazowej, indukcyjnej, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	2
15.	Miska ze stali nierdzewnej 65 cm	<ul style="list-style-type: none"> - miska kuchenna ze stali nierdzewnej, stal polerowana - średnica nie mniejsza niż 65 cm <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	1
16.	Miska ze stali nierdzewnej 45 cm	<ul style="list-style-type: none"> - miska kuchenna ze stali nierdzewnej, stal polerowana, - średnica nie mniejsza niż 45 cm <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	2

17.	Gałkownica do ziemniaków	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali nierdzewnej, - wyposażona w automatyczny mechanizm oddzielający, - długość ok. 23,5 cm, szerokość nie mniejsza niż 6 cm, - nadaje się do mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	2
18.	Zestaw noży kuchennych z obieraczką do warzyw	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw noży profesjonalnych do kuchni, - komplet co najmniej 5 noży, np. nóż szefa kuchni, nóż do obierania, nóż do chleba, trybownik, nóż do obierania i skrobienia warzyw, obieraczka do warzyw, nóż do krojenia mięsa, ryb i warzyw, - wykonany ze stali nierdzewnej, - antypoślizgowa powłoka na rękojeści z osłoną na palce, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	2
19.	Pojemniki na żywność 3-5l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z transparentnego polipropylenu, - zakres temperatur od -40 do +110 stopni, - duża odporność na uderzenia, - nie absorbują zapachów i smaków, - z pokrywami w komplecie, - 6 pojemników ok. 4 l, - 6 pojemników ok. 5 l <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	12
20.	Pojemniki na żywność 10-15l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z transparentnego polipropylenu, - zakres temperatur od -40 do +110 stopni, - duża odporność na uderzenia, - nie absorbują zapachów i smaków, - z pokrywami w komplecie <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	2
21.	Pojemniki na żywność 15-20l z pokrywą	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane z transparentnego polipropylenu, - zakres temperatur od -40 do +110 stopni, - duża odporność na uderzenia, - nie absorbują zapachów i smaków, - z pokrywami w komplecie <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	2
22.	Talerz płaski	<ul style="list-style-type: none"> - kolor biały, - średnica 250 mm (+/- 10 mm), - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej, - przystosowanie do kuchenek mikrofalowych <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	280
23.	Talerz głęboki	<ul style="list-style-type: none"> - kolor biały, - pojemność 0,6 l, wysokość ok. 36 mm, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej, - przystosowanie do kuchenek mikrofalowych <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	280
24.	Kubek	<ul style="list-style-type: none"> - kolor biały, - materiał – szkło hartowane odporne na szok termiczny, - pojemność 250 ml (+/- 50 ml), - wysokość max. 9 cm, - konstrukcja z możliwością stawiania jeden na drugim, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej, - przystosowanie do kuchenek mikrofalowych <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	280

25.	Łyżka do zupy stołowa	- długość ok. 195 mm, - materiał – stal nierdzewna 18/0, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	280
26.	Widelec stołowy	- długość ok. 195 mm, - materiał – stal nierdzewna 18/0, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	280
27.	Nóż stołowy	- długość ok. 215 mm, - materiał – stal nierdzewna 18/0, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	50
28.	Waza do zupy	- kolor – biały, - materiał – porcelana, - pojemność – 3,5 l (+/- 0,5l), - z pokrywką z miejscem na umieszczenie łyżki do wazy, - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	16
29.	Miska szklana poj. ok. 2-4l	- miska wykonana ze szkła hartowanego o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne i termiczne - pojemność 3,5 l (+/- 0,5l) - możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej <i>Gwarancja – 24 miesiące</i>	8

3. Wyposażenie zostało opisane przez określenie minimalnych, wymaganych i potrzebnych zamawiającemu „parametrów funkcjonalnych” co oznacza, że dopuszczalne jest dostarczenie wyposażenia posiadającego parametry na wymaganym poziomie lub lepsze od opisanych. Jeżeli opis przedmiotu zamówienia wskazywałby w odniesieniu do niektórego wyposażenia znaki towarowe, patenty lub pochodzenie – zamawiający dopuszcza oferowanie wyposażenia równoważnego.

4. Wyposażenie winno być fabrycznie nowe i kompletne oraz oznakowane przez producenta w taki sposób, aby możliwa była identyfikacja zarówno produktu jak i producenta oraz wyposażenie winno pochodzić z autoryzowanej sieci sprzedaży – oficjalnego kanału sprzedaży na rynek Unii Europejskiej, a także być objęte gwarancją producenta. Do oferty należy dołączyć karty katalogowe produktów.

5. Przedmiot zamówienia należy dostarczyć do budynku Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Orzyszu przy ul. Wojska Polskiego 14 i przy ul. Osiedle Robotnicze 11.

6. Wykonawca zobowiązany będzie wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z postanowieniami niniejszego zapytania ofertowego, zapisami złożonej oferty oraz dokumentami postępowania, w tym wzorem umowy.

IV. Termin realizacji przedmiotu zamówienia.

Do 7 dni roboczych od dnia podpisania umowy.

V. Tryb postępowania.

Zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nierozstrzygnięcia zapytania ofertowego lub odstąpienia od zawarcia umowy bez podania przyczyny.

VI. Warunki udziału w postępowaniu.

O udział w postępowaniu mogą ubiegać się podmioty, które spełniają następujące warunki:

- a) prowadzą działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia,
- b) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- c) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

VII. Kryteria oceny oferty.

1. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do rozpatrzenia jeżeli:

- a) oferent spełnia warunki udziału w postępowaniu,
- b) oferta spełnia wymagania określone niniejszym zapytaniem ofertowym,
- c) do oferty zostały załączone wszystkie załączniki określone w pkt. IX zapytania ofertowego,
- d) oferta została złożona w określonym przez Zamawiającego terminie,
- e) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.

2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą (uzyska największą liczbę punktów przyznanych według kryteriów wyboru oferty określonych poniżej).

3. Kryteria wyboru ofert, oferty będą oceniane według poniższych „wag” (znaczenia).

L.p.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena oferty	100%

VIII. Sposób obliczenia ceny.

1. Cenę oferty należy obliczyć w formularzu ofertowym - załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Cenę oferty należy obliczyć w formularzu ofertowym, podając ceny jednostkowe netto z podaniem informacji o nazwie producenta i modelu/symbolu poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia wyszczególnionych w formularzu ofertowym. Podane ceny jednostkowe należy odpowiednio pomnożyć przez ilość zamawianych elementów, a następnie obliczyć wartość podatku VAT oraz cenę brutto (wraz z podatkiem VAT) dla poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia. Otrzymane wartości należy zsumować. Tak obliczona cena stanowić będzie cenę oferty brutto.
3. Cena oferty winna uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do wykonania z należytą starannością kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z postanowieniami zapytania ofertowego.
4. Cena oferty winna być wyrażona w złotych (PLN) i ewentualnie dodatkowo w groszach, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Ewentualny rabat lub upust należy ująć w cenie netto.
5. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN (złoty polski).

IX. Miejsce i termin złożenia oferty. Wymagania dotyczące złożenia oferty. Otwarcie ofert.

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej w postaci wydruku komputerowego lub czytelnego pisma odręcznego.

2. Oferta powinna zawierać:

- 1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy zawierający wszelkie informacje wymagane w zapytaniu ofertowym i wynikające z zawartości formularza ofertowego, który stanowi **załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**,
- 2) podpisane oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**,
- 3) pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile umocowanie do dokonania przedmiotowej czynności nie wynika z dokumentów rejestrowych.

3. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem (do wyboru):

- 1) **poczty, kuriera** na adres: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Orzyszu, 12 - 250 Orzysz, ul. Wojska Polskiego 14, w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godz. od 7.00 do 15.00
- w kopercie (opakowanie zawierające ofertę) opatrzonej nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz opisanej w sposób następujący **„OFERTA na: Dostawa wyposażenia kuchni i jadalni stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. mjr. Henryka Sucharskiego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Orzyszu w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu””**
- 2) **dostarczona osobiście** na adres: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Orzyszu, 12 - 250 Orzysz, ul. Wojska Polskiego 14, w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godz. od 7.00 do 15.00 – sekretariat
- w kopercie (opakowanie zawierające ofertę) opatrzonej nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz opisanej w sposób następujący **„OFERTA na: Dostawa wyposażenia kuchni i jadalni stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. mjr. Henryka Sucharskiego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Orzyszu w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu””**

4. Oferty należy składać w terminie **do 28 października 2022 r. do godz. 12.00.**

O zachowaniu terminu decyduje data i godzina wpływu oferty do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Orzyszu. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **28 października 2022 r. o godz. 14.00.**

6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów dodatkowych wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

7. Zapytanie ofertowe zostało zamieszczone na stronie <http://bip.zsp.orzysz.pl/> w zakładce Zamówienia publiczne/Zamówienia do 130 000,00zł.

X. Wybór oferty, podpisanie umowy.

1. Postępowanie jest jawne. Części oferty zastrzeżone przez Wykonawcę jako stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, powinny być zawarte w ofercie w sposób umożliwiający Zamawiającemu udostępnienie jawnych elementów oferty. Wykonawca nie może zastrzec następujących informacji: nazwy firmy, adresu, ceny, zakresu realizacji zamówienia, terminu wykonania, okresu gwarancji, warunków serwisu w okresie gwarancyjnym, warunków płatności.

2. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania ofertowego, stanowiącym załącznik nr 3.

3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nierozstrzygnięcia, unieważnienia zapytania ofertowego lub odstąpienia od zawarcia umowy bez podania przyczyny.
5. W przypadku złożenia jednej oferty Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny złożonej oferty.
6. O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej oraz zamieści informację o wyborze oferty na stronie <http://bip.zsp.orzysz.pl/> w zakładce Zamówienia publiczne/Zamówienia do 130 000,00zł.
7. Zamawiający nie zwraca kosztów przygotowania i złożenia oferty.
8. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w myśl art. 66 kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.
9. Oferty, które nie spełnią warunków udziału w postępowaniu, zostaną odrzucone.

XI. Dodatkowe informacje.

Jeżeli zostaną złożone oferty o takiej samej wartości brutto wykonania zamówienia i nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, zamawiający wezwie oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych. Wartość brutto wykonania zamówienia w ofercie dodatkowej nie może być wyższa niż wartość brutto wykonania zamówienia w ofercie głównej złożonej przez oferenta.

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowią następujące dokumenty:

- Załącznik nr 1 – formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – oświadczenie
- Załącznik nr 3 – wzór umowy
- Załącznik nr 4 – klauzula informacyjna

Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Orzyszu
Bogdan Kraszewski

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Orzyszu
Bogdan Kraszewski
mgr Bogdan Kraszewski