

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1_KPO_2025**z dnia 21.02.2025r.****na dostawę sprzętu gastronomicznego, kuchennego, cateringowego, czyszczącego
i urządzeń pralniczych****1. Zamawiający:**

„Oławian Hotel” Teresa i Piotr Maraj spółka jawna
ul. Sikorskiego 6
55-200 Oława
NIP 9121875877

2. Postanowienia ogólne:

- 2.1. Niniejsze postępowanie toczy się w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z projektem „Inwestycje dla „OŁAWIAN HOTEL” Teresa i Piotr Maraj spółka jawna w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności” „realizowanego w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności.
- 2.2. Zamawiający nie jest zobowiązany do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.
- 2.3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu do składania ofert oraz do unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
- 2.4. Zamawiający wyklucza zawarcie umowy – choćby warunkowej – z wykonawcą w trybie art. 66-70 Kodeksu cywilnego.
- 2.5. Wynik niniejszego postępowania zostanie upubliczniony w taki sam sposób, w jaki upublicznione zostało zapytanie ofertowe.
- 2.6. Zamawiający wyklucza możliwość składania ofert częściowych.

3. Termin i sposób składania ofert:

- 3.1. Złożenie oferty oznacza złożenie wypełnionego i podpisanego przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy formularza oferty wraz ze wszystkimi oświadczeniami stanowiącymi załączniki do zapytania ofertowego za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 3.2. Termin składania ofert upływa w dniu 28.02.2025r.

- 3.3. Oferta powinna być złożona na formularzu ofertowym (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego) wraz z oświadczeniem o braku powiązań osobowych i kapitałowych (załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego) oraz zestawieniem, wskazującym do każdego elementu zamówienia producenta i model oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Zestawienie powinno zostać przekazane w formacie .pdf, np. z aktywnymi linkami do oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Zestawienie będzie wykorzystane przez Zamawiającego do weryfikacji parametrów sprzętu i wyposażenia. Załączniki nr 2 i 3 muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- Jeżeli upoważnienie osoby podpisującej ofertę nie wynika z dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć także kopię pełnomocnictwa.
- 3.4. Oferent składa formularz ofertowy, wskazując cenę oferty oraz zestawienie określające producenta i model oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych należy złożyć wraz z ofertą.
- 3.5. Składając ofertę ceny należy wyrazić w złotych polskich, w których będą również prowadzone rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
- 3.6. Osobą wyznaczoną do kontaktu z Oferentami jest Jolanta Białek, [e-mail: j.bialek@olawianhotel.pl](mailto:j.bialek@olawianhotel.pl) oraz Mateusz Białek, [e-mail: mateusz.bialek87@gmail.com](mailto:mateusz.bialek87@gmail.com)

4. Przedmiot zamówienia:

4.1. CZĘŚĆ 1: SPRZĘT GASTRONOMICZNY , KUCHENNY, CATERINGOWY, CZYSZCZĄCY I URZĄDZENIA PRALNICZE .

- 4.1.1. Kody CVP: 42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania; 42340000-1 Piece inne niż domowe; 42341000-8 Piece przemysłowe; 39315000-3 Urządzenia restauracyjne; 39713100-4 Zmywarki do naczyń; 42959000-3 Zmywarki do naczyń inne niż używane w gospodarstwie domowym; 39715100-8 Elektryczne podgrzewacze wody, natychmiastowe lub akumulacyjne oraz grzałki nurnikowe; 14820000-5 Szkło; 39221120-4 Filiżanki i szklanki; 39221121-1 Filiżanki; 39221200-9 Zastawa stołowa; 39221210-2 Talerze; 39221220-5 Półmiski; 39223000-1 Łyżki, widelce; 39223100-2 Łyżki; 39223200-3 Widelce; 39241110-7 Noże; stołowe; 39112000-0 Krzesła; 39121200-8 Stoły; 39713200-5 Maszyny piorące i suszarki do ubrań; 42716110-2 Urządzenia piorące; 42716120-5 Pralki; 39713200-5 Maszyny piorące i suszarki do ubrań; 39713210-8 Pralki i suszarki; 39713211-5 Urządzenia do suszenia i prasowania ; 42718100-3 Maszyny do prasowania; 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny; 39315000-3 Urządzenia restauracyjne; 42000000-6 Maszyny przemysłowe ; 42900000-5 Różne maszyny ogólnego i specjalnego przeznaczenia ; 42995000-7 Różne maszyny czyszczące
- 4.1.2. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego,

kuchennego, cateringowego, czyszczącego i urządzeń pralniczych zgodnie z warunkami i wykazem poniżej.

4.1.2.1. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY - 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia: pojemność:

- 10x 1/1 GN
- kolorowy szklany wyświetlacz o przekątnej 10,1"
- elektroniczny panel sterowania z pokrętką obsługi
- wzdłużny układ przewodnic na pojemniki GN
- możliwość zaprogramowania i nazwania 1200 programów / do 12 etapów każdy
- bojlerowy system wytwarzania pary
- sonda termiczna 6-punktowa
- automatyczne podgrzewanie i chłodzenie komory
- automatyczne usuwanie wilgoci
- 3 wentylatory o zmiennych kierunkach pracy
- regulacja mocy wentylatora 5-stopniowa
- system automatycznego mycia- 9 programów, w tym program mycia bieżącego w czasie 12 minut mycie z tabletkami i bez
- automatyczne odkamienianie zwijany prysznic; oświetlenie LED
- autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów
- port USB; Ethernet; złącze WiFi
- drzwi z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią pomiędzy nimi
- system EnergyStar
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiar: 850x775x1014 mm
- zasilanie: 400V
- moc: 18,9 kW

w zestawie podstawa pod piec z 2 rzędami przewodnic na pojemniki i blachy GN, wyposażona w dolną półkę oraz bolce do nałożenia pieca; wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; wymiar dopasowany do modelu pieca.

4.1.2.2. ZMYWARKA KAPTUROWA 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- obsługa za pomocą 2 przycisków
- panel sterowania z wyświetlaczem LCD
- 3 czasy mycia: 90, 180 i 300 sek.
- wbudowane dozowniki płynów myjących regulowane z poziomu panela sterowania
- automatyczne odpowietrzanie dozowników

- wbudowana pompa odpływowa
- wbudowana pompa podnosząca ciśnienie płukania
- kosz o wymiarze: 500x500 mm
- wysokość komory załadunkowej 440 mm
- podwójne sito zbiornika
- zużycie wody na cykl 3 ltr
- obudowa ze stali nierdzewnej
- nóżki nierdzewne z opcją regulacji wysokości
- wymiar: 630x720x1995 mm
- zasilanie 400V
- moc przyłączeniowa: 6,68 kW

4.1.2.3. BEMAR INDUKCYJNY - 6 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- wersja stołowa
- standard 1/1 GN
- pokrywa uchylna z szybą
- mechanizm spowalniający opadanie pokrywy z regulacją
- podwójne dno
- w zestawie pojemnik nierdzewny o wys. 65 mm
- grzałka indukcyjna z regulacją mocy
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 600x420x300 mm
- zasilanie: 230V
- moc: 0,9 kW

4.1.2.4. PORCELANA CATERINGOWA

Asortyment wg poniższego zestawienia / ilość po 40 kpl. z każdego asortymentu:

- "Talerz płytki obiadowy"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - średnica: 26,5 cm
 - wysokość: 2,7 cm
 - waga: 0,63 kg
 - grubość: 4,5 mm"
- "Talerz płytki deserowy"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą

- przeznaczony do zastosowań w gastronomii
- możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
- średnica: 21 cm
- wysokość: 2,5 cm
- waga: 0,33 kg
- grubość: 4 mm"
- "Talerz głęboki"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - średnica: 23,5 cm
 - wysokość: 4,4 cm
 - waga: 0,46 kg
 - grubość: 4,5 mm"
- "Półmisek"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - średnica: 28,5 cm
 - wysokość: 3 cm
 - waga: 0,72 kg
 - grubość: 3,5 mm"
- "Półmisek"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - średnica: 32 cm
 - wysokość: 3,2 cm
 - waga: 0,83 kg
 - grubość: 3,5 mm"
- "Salaterka"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - średnica: 14,5 cm
 - wysokość: 7 cm

- waga: 0,32 kg
- grubość: 3,5 mm"
- "Filiżanka"
 - materiał: porcelana biała, wzór z nieregularną falą
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - wersja sztaplowana
 - spodek w komplecie
 - pojemność: 220 ml
 - średnica: 98 / 161 mm
 - wysokość: 64 mm
 - waga: 0,43 kg
 - grubość: 4 mm"
- "Nóż stołowy"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - materiał: stal nierdzewna 18/10
 - wzór gładki z lekkim zagłębieniem, polerowany
 - długość: 231 mm
 - waga: 0,09 kg
 - grubość: 6/1.5 mm"
- "Widelec stołowy"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - materiał: stal nierdzewna 18/10
 - wzór gładki z lekkim zagłębieniem, polerowany
 - długość: 205 mm
 - waga: 0,05 kg
 - grubość: 5/2 mm"
- "Łyżka stołowa"
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - materiał: stal nierdzewna 18/10
 - wzór gładki z lekkim zagłębieniem, polerowana
 - długość: 202 mm

- waga: 0,06 kg
- grubość: 2,5 mm"
- "Łyżeczka"
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - materiał: stal nierdzewna 18/10
 - wzór gładki z lekkim zagłębieniem, polerowany
 - długość: 131 mm
 - waga: 0,02 kg
 - grubość: 2,5 mm"
- "Widelczy do ciasta"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - materiał: stal nierdzewna 18/10
 - wzór gładki z lekkim zagłębieniem, polerowany
 - długość: 155 mm
 - waga: 0,03 kg
 - grubość: 2 mm"
- "Łyżeczka do latte"
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - materiał: stal nierdzewna 18/10
 - wzór gładki z lekkim zagłębieniem, polerowany
 - długość: 192 mm
 - waga: 0,03 kg
 - grubość: 2 mm"
- "Kieliszek do wódki"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - wersja na nóżce
 - pojemność: 20 ml
 - średnica: 42 mm
 - wysokość: 90 mm"
- "Kieliszek do wina"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii

- możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
- wysoka nóżka
- pojemność: 580 ml
- średnica: 95 mm
- wysokość: 230 mm"
- "Kieliszek do wina"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - wysoka nóżka
 - pojemność: 275 ml
 - średnica: 74 mm
 - wysokość: 190 mm"
- "Kieliszek do szampana"
 - przeznaczony do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - wysoka nóżka
 - pojemność: 160 ml
 - średnica: 70 mm
 - wysokość: 230 mm"
- "Szlanka long"
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - grube dno
 - pojemność: 220 ml
 - średnica: 53 mm
 - wysokość: 152 mm"
- "Karafka do wody"
 - przeznaczona do zastosowań w gastronomii
 - możliwość mycia w zmywarce przemysłowej
 - z otworem
 - pojemność: 1200 ml
 - średnica: 120 mm
 - wysokość: 270 mm"

4.1.2.5. KRZESŁO SKŁADANE-SZTAPLOWANE - 100 szt.

Wymagane parametry techniczne:

- siedzisko i oparcie tapicerowane

- uchwyty do unoszenia/przesuwania krzesła
- kolor czerwony
- tkanina z przeszyciem w romby z dodatkiem złotych akcentów
- tkanina o zwiększonej wytrzymałości na ścieranie
- stelaż stalowy wykonany z profilu o grubości 25 mm lakierowany na kolor złoty z metalicznym połyskiem
- wymiar krzesła: 440x630x910 mm
- wymiar siedziska: 390x400 mm
- grubość siedziska: 60 mm
- wysokość siedziska: 460 mm
- obciążenie maksymalne: 140 kg

4.1.2.6. STOŁY CATERINGOWE - 20 szt.

Wymagane parametry techniczne:

- składany w walizkę z rączką do transportu
- blat w kolorze czarnym wykonany z polietylenu HDPE
- grubość blatu 35 mm
- konstrukcja wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor szary
- nogi ze wspornikami i blokadą
- maksymalne obciążenie stołu 150 kg
- wymiar: 1800x740x735 mm
- waga: 11,5 kg

4.1.2.7. PRALNICA - 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- wsad 18 kg
- 7" dotykowy panel sterowania
- 29 programów fabrycznych + opcja tworzenia programów własnych
- łącze USB to aktualizacji oprogramowania oraz importowania programów
- dostęp do platformy internetowej
- duża siła wirowania- 1.133 obr/min.
- drzwi o średnicy: 460 mm
- maksymalny pobór wody na cykl: 111,6 ltr.
- ręczne i automatyczne dozowanie detergentów
- 4 komory na dozowanie proszków: pranie wstępne, pranie główne, wybielanie, zmiękczenie
- silnik sterowany przez falownik- łagodny rozruch
- brak konieczności kotwienia do posadzki
- bęben i płaszcz wykonany ze stali nierdzewnej

- obudowa stalowa pokryta powłoką skinplate
- poziom głośności podczas pracy: poniżej 70 dB
- wymiar: 884x913x1415 mm
- zasilanie 400V
- moc: 12,75 kW
- w komplecie zewnętrzny dozownik na 4 płyny sterowany elektronicznie

4.1.2.8. SUSZARKA BĘBNOWA - 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- wsad 18 kg
- 7" dotykowy panel sterowania
- łącze USB
- inteligentna kontrola wilgotności z regulacją temperatury na wylocie bębna
- drzwi o średnicy: 574 mm
- podwójna izolacja
- odzysk gorącego powietrza
- osiowo- promieniowy przepływ powietrza
- silnik sterowany przez falownik- łagodny rozruch
- ruch rewersyjny bębna
- bęben ze stali nierdzewnej
- sterowanie elektroniczne - regulacja czasu i temperatury suszenia
- system antyzagraceniowy
- sygnał końca cyklu
- napęd przenoszony przez przekładnię
- filtr pyłkowy
- drzwi z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- szerokie drzwi
- brak konieczności kotwienia
- obudowa stalowa pokryta powłoką skinplate
- podwójna szyba w drzwiach
- szuflada i filtr kłaczeków wykonane ze stali nierdzewnej
- poziom głośności podczas pracy: 65 dB
- wymiar: 785x1125x1694 mm
- moc: 18,97 kW

4.1.2.9. MAGIEL NIECKOWY - 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- panel sterowania z prawej strony

- długość wału: 200 cm
- średnica wału: 29 cm
- wydajność suszenia: 52-79 kg/h
- pedał nożny dla łatwego startu/stopu maszyny
- płynna regulacja temperatury
- duży docisk niecki
- regulacja prędkości prasowania za pomocą falownika
- podgrzew elektryczny
- magiel nawrotny umożliwiający ustawienie maszyny pod ścianą
- wylot powietrza- do usuwania wilgotnego powietrza na zewnątrz pomieszczenia umieszczony w lewej nodze
- inwenter czasowy umożliwiający prasowanie o różnej prędkości
- obudowa ze stali galwanizowanej
- poziom głośności podczas pracy: 50 dB
- wymiar: 2600x500x1100 mm
- zasilanie: 400V
- moc: 17,7 kW

4.1.2.10. KOSTKARKA DO LODU -1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- wydajność dobową 48 kg
- zbiornik na lód o poj. 25 kg
- wersja chłodzona wodą
- w zestawie łopata do lodu
- nóżki z regulacją wysokości
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 497x592x797 mm
- zasilanie: 230V
- moc: 0,45 kW

4.1.2.11. Ekspres do kawy - 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- wersja automatyczna z możliwością przygotowywania 2 kaw jednocześnie
- elektroniczny dotykowy panel sterowania o przekątnej 7"
- łącze USB
- możliwość przygotowania kaw: espresso, 2x espresso, caffè, 2x caffè, americano, ristretto, dzbanek kawy, cappuccino, 2x cappuccino, latte macchiato, gorące mleko, pianka mleczna, gorąca woda
- zbiornik na wodę o poj. 6 ltr + możliwość pobierania wody z zewnętrznego pojemnika

- zalecana wydajność 100 porcji dziennie
- zbiornika na kawę o poj. 1 kg
- regulowana wysokość wylewki w zakresie 80- 150 mm
- regulowana wielkość porcji kawy 8- 15 g
- regulowana poj. porcji kawy w zakresie
- 2 bloki grzewcze
- 2 pompy
- młynek stalowy stożkowy
- funkcja One Touch Cappuccino
- automatyczne płukanie spieniacza do mleka
- zautomatyzowany system odkamieniania
- funkcja MailRaport
- wymiar: 390x545x620 mm
- zasilanie: 230V
- moc: 3,1 kW

4.1.2.12. Maszyna czyszcząca wodą – 1 szt.

Wymagane parametry i cechy urządzenia:

- wersja kompaktowa prowadzona ręcznie
- skuteczne mycie i suszenie mytych powierzchni
- zbiornik na wodę o poj. 25 ltr.
- wskaźnik poziomu wody na obudowie
- zbiornik na detergent myjący
- mechanizm szybkiego demontażu/montażu szczotki
- szerokość robocza 43 cm
- belka ssąca typu V
- zdejmowana pokrywa górna z łatwym dostępem do akumulatorów
- zasilanie akumulatorowe 24V
- czas pracy- do 2,5 h
- w zestawie: 2 akumulatory żelowe o poj. 85 Ah, złączka do podłączenia akumulatorów, ładowarka, szczotka szorująca- tarczowa, zestaw 5 padów do podłóg średnio twardych
- wymiar: 520x1135x1025 mm

4.1.3. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:

4.1.3.1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, jego transport do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie sprzętu, jego serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi dostarczonego sprzętu.

4.1.3.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt.

W ramach gwarancji Dostawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w terminie do 6 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego. Na czas naprawy Dostawca zobowiązuje się zapewnić Zamawiającemu sprzęt zastępczy o podobnych parametrach użytkowych.

4.1.3.3. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być fabrycznie nowy, z terminem produkcji nie starszym niż 2024 rok.

4.1.3.4. Do dostarczanych sprzętów Dostawca musi zapewnić instrukcje obsługi w j. polskim.

4.1.3.5. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być o równoważnych lub lepszych parametrach, niż podane.

4.1.3.6. Termin realizacji: 14 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karami umownymi w wysokości 1% wartości złożonej oferty za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. W przypadku opóźnienia przekraczającego 7 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

4.1.3.7. Zamawiający wymagać będzie od Dostawcy stosowania zasad gwarantujących zachowanie równości szans i niedyskryminacji, w tym m. in. oparcia zasad rekrutacji i warunków zatrudnienia opartych wyłącznie na kwalifikacjach, kompetencjach i doświadczeniu.

5. Warunki udziału w postępowaniu ofertowym:

5.1. Każda oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:

5.1.1. zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami w niniejszym zapytaniu, w tym w szczególności z opisem przedmiotu zamówienia,

5.1.2. złożona w sposób wskazany w niniejszym zapytaniu,

5.1.3. złożona w terminie wskazanym w niniejszym zapytaniu.

5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji wiarygodności informacji przedstawianych przez Oferentów, w tym także w zakresie warunków, jakie musi spełniać Wykonawca.

5.3. Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń i ew. wyjaśnień Oferentów metodą spełnia/nie spełnia.

6. Kryteria oceny ofert:

6.1. Wybór najkorzystniejszej oferty dla każdego przedmiotu zamówienia nastąpi w oparciu o kryterium ceny netto, określane wg wzoru: $(X/Y) \times 100$, gdzie: X = najniższa cena netto, Y = cena netto ocenianej oferty.

6.2. Zamawiający wybierze dla każdej części przedmiotu zamówienia ofertę najkorzystniejszą na

podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym. Dla każdego przedmiotu zamówienia oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów uznana zostanie za najkorzystniejszą.

- 6.3. Jeżeli w niniejszym postępowaniu nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty w tej samej cenie, Zamawiający wezwie Oferentów, którzy je złożyli, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego dodatkowych ofert cenowych.
- 6.4. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od Oferenta pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty w terminie określonym przez Zamawiającego. Niezłożenie wyjaśnień spowoduje wykluczenie Oferenta z postępowania lub odrzucenie oferty.
- 6.5. W przypadku gdy Oferent, którego oferta została wybrana, nie podpisze umowy w formie pisemnej w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający będzie uprawniony do wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert.

7. Załączniki:

7.1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

7.2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym