

**ANDRZEJ SKUPIEŃ Wynajem Pokoi,
Wyżywienie "OLIWIA"
34-531 Małe Ciche,
Małe Ciche nr 46
NIP: 7361603999**

Dane identyfikacyjne Zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2025-94467-226302

na dostawę nowych środków trwałych niezbędnych do realizacji przedsięwzięcia MŚP pt.: „Inwestycja polegająca na uruchomieniu zewnętrznego SPA, pralni dla gości noclegowych, usługi cateringowej oraz wynajmu rowerów elektrycznych w Regionie 3 obejmującym województwa lubelskie, małopolskie, podkarpackie oraz świętokrzyskie”

Zwracam/y się z prośbą o przedstawienie oferty na:

na dostawę nowych środków trwałych niezbędnych do realizacji przedsięwzięcia MŚP pt.: „Inwestycja polegająca na uruchomieniu zewnętrznego SPA, pralni dla gości noclegowych, usługi cateringowej oraz wynajmu rowerów elektrycznych w Regionie 3 obejmującym województwa lubelskie, małopolskie, podkarpackie oraz świętokrzyskie”.

a/ Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem postępowania jest dostawa nowych środków trwałych tworzących linię do uruchomienia nowej usługi cateringu w ramach realizacji przedsięwzięcia MŚP, na którą składają się:

1. Piec konwekcyjno parowy – 1 szt. o parametrach technicznych:

- elektryczny piec konwekcyjno – parowy;
- 10 lub 11xGN1/1;
- trzy szyby drzwi;
- wielopunktowa sonda temperatury;
- system automatycznego mycia;
- automatyczna klapka;
- automatyczne schładzania;
- piec wyposażony w system iniekcyjny połączony z rekuperatorem- woda natryskiwana na grzałki wstępnie podgrzana lub w system bojlerowy;
- zakres pracy 30 – 300 °C;
- panel gładki i wodoodporny bez pokręteł i wystających przycisków;
- możliwość zaprogramowania min. 220 programów po min. 10 kroków;
- zmienne prędkości wentylatora;
- dwukierunkowe obroty wentylatora;
- taktowanie wentylatora;
- rynienka na skropliny z drzwi;
- slot USB;
- łącze LAN;
- wym. 933x863x1046mm plus/minus 10%;
- moc w zakresie 18,5kW-19,5kW;
- waga w zakresie 137-167kg;
- zasilanie 400V/3N,
- podstawa z przewodnikami na pojemniki GN (Podstawa pod piec konwekcyjno- parowy - 16 przewodnic GN 1/1, Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; wymiar dostosowany do proponowanego modelu pieca),
- uzdatniacz wody automatyczny,
- zestaw 10szt GN,
- chemia do czyszczenia pieca.

KOD CPV 42214100-0 Piece kuchenne

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

2. Szatkownica do warzyw – 1 szt. o parametrach technicznych:

- Nablatowa szatkownica o pochylonej budowie z półkolistym cylindrem podawczym, o wydajności 5 kg/min. lub 20-400 porcji dziennie.
- Maszyna posiada płytę dociskową wykonaną z acetalu i podajnik rurowy o średnicy 56 mm.
- Pojemność cylindra wynosi 1,65 litra.
- Narzędzia tnące o średnicy 185 mm wykonane są ze stali nierdzewnej/ aluminium/acetalu i posiadają wymienne lub stałe noże. Mogą być myte w zmywarce.
- Silnik obraca narzędzia bezpośrednio, bez pasa.

- Podstawa maszyny i cylinder podawczy: anodowane aluminium.
- Płyta dociskowa: acetal.
- Narzędzia tnące: stal nierdzewna/aluminium/poliamid wzmocniony włóknem szklanym.
- Tarcza wyrzutowa: acetal. 0,25 kW. Jedna prędkość (350 obr/min).
- Zabezpieczenie termiczne.
- Przekładnia planetarna.
- Zestaw tarcz: do krojenia w plastry karbowane 3mm, tarcza do krojenia w kostkę 10x10 wraz z tarczą tnącą, tarcza do krojenia w słupki 6x6mm, tarcza do wiórków 6mm, tarcza do rozdrabniania, tarcza do krojenia w plastry 10x10

KOD CPV 42215100-7 Maszyny do krojenia żywności

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

3. **Obieraczka do warzyw – 1 szt.** o parametrach technicznych:

- obieraczka nierdzewna do ziemniaków,
- pojemność minimum 20 kg,
- powierzchnia wnętrza walca, drzewiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund),
- czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków),
- zużycie wody: 2,5 l/min,
- wykonana ze stali nierdzewnej,
- możliwość montowania do podłogi,
- w komplecie wyłącznik, separator obierzyn w zestawie, przystosowana do podłączenia wody.

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

4. **Wilk do mięsa dwuzakresowy - 1 szt.** o parametrach technicznych:

- wilk - korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne;
- demontowany korpus mielący - łatwy do utrzymania w czystości;
- kołek dociskowy z tworzywa;
- przycisk: włącz/wyłącz;
- prawe i lewe obroty;
- wydajność: do 300 kg/h;
- pojemnik na mięso;
- obudowa napędu - wykonanie polerowane aluminium;
- szarpak, nóż dwustronny,
- system obejmujący - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o $\varnothing$ 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o $\varnothing$ 4,5 mm.

KOD CPV 39312100-3 Krajalnice do mięsa

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

5. **Kotłeciarka – 1 szt.** o parametrach technicznych:

- Kotłeciarka - Elektryczna prasa do mięsa, umożliwiającą przygotowanie min. 500 kotletów w ciągu godziny, z możliwością regulowania grubości - od 0,5 cm do 3 cm, w ciągu godziny.
- wymiar min 560mm x 700mm x 450 mm,
- waga min 100kg,
- zasilanie 230V lub 400V.

KOD CPV 42215200-8 Maszyny do przetwarzania żywności

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

6. **Zgrzewarka – 1 szt.** o parametrach technicznych:

- zgrzewarka – posiadająca certyfikat CE,
- moc min. 0,7kW,
- szerokość 230-240mm, wys. przy otwartej nie większa niż 500mm,

- w zestawie komplet matryc, folia do zgrzewania oraz pojemniki na zupę oraz drugie danie, ręczne foliowanie, zasilanie 230V, w całości wykonana ze stali nierdzewnej.

KOD CPV 42921300-1 Maszyny do pakowania zbiorczego lub jednostkowego

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

7. Ekspres do kawy – 1 szt. o parametrach technicznych:

- Ekspres do kawy – automatyczny, z możliwością zakodowania przepisów kawowych , podłączenia do wody,
- pojemnik na wodę min 6L,
- wyświetlacz dotykowy ułatwiający obsługę,
- wydajność na godz. min 35 filiżanek,
- funkcja liczenia filiżanek, funkcja gorącego mleka, funkcja gorącej wody,
- automatyczne informacje o konieczności odkamieniania, spieniacz do mleka,
- regulacja wysokości w celu ustawienia filiżanek o większej pojemności,
- możliwość przygotowania espresso, latte macchiato, americano, cappuccino, gorące mleko itp.

KOD CPV 39711310-5 Elektryczne zaparzacze do kawy

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

8. Mikser ręczny – 1 szt. o parametrach technicznych:

- mikser ręczny – zanurzeniowy,
- dł. przystawki min 60cm,
- obroty min 11 000/min,
- zestaw z silnikiem i dodatkową przystawką,
- możliwość zanurzenia w garnkach o pojemności ok. 100 litrów.

KOD CPV 39711211-1 Miksery kuchenne

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

9. Taboret elektryczny - 1 szt. o parametrach technicznych:

- taboret elektryczny – wykonany ze stali nierdzewnej,
- moc grzewcza min. 5kW,
- śr. płyty grzejnej nie mniejsza niż 440mm,
- zasilany 400V,
- wym. Min. 570mmx570mm z regulowaną wysokością nóżek min.490mm.

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

10. Podgrzewacze do potraw – zestaw 8 szt. o parametrach technicznych:

- zestaw podgrzewaczy do potraw (8 szt.) – wykonane z polipropylenu, odporne na wysoką temp.
- możliwość regulacji temperatury co 1 st.,
- zakres temperatury od 35st do 85st.,
- znacznik maksymalnej ilości wody w pojemniku,
- panel sterowania w pełni elektroniczny (wskazujący docelową temp jak i aktualną),
- pamięć ostatniej temperatury,
- uchwyt na informację jakie danie jest serwowane,
- wycięcie na chochle,
- pokrywa ze szkła hartowanego zachowująca ciepło i ergonomię pracy,
- grzałka wykonana ze stali AISi304,
- wkład GN 1/1 ze stali nierdzewnej AISi 304 (demontowany),
- poj. wody max 4L

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

11. Kociołek - Podgrzewacz indukcyjny - 3 szt. o parametrach technicznych:

- przeznaczenie do zupy,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
- pojemność nie mniejsza niż 11l,
- z wkładem,
- grube dno,
- regulowana stabilizacja urządzenia,
- rynienki zapobiegające kapaniu.

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

12. Zestaw pojemników do transportu żywności - 10 szt. o parametrach technicznych:

- do zimnych i gorących potraw,
- wysoki poziom izolacji termicznej,
- odporność -20st do max. +110 st.,
- możliwość mycia w zmywarce,
- ergonomiczne uchwyty,
- rozmiar Gn 1/1.

KOD CPV 39221130-7 Pojemniki na żywność

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

13. Wyciskarka profesjonalna – 1 szt. o parametrach technicznych;

- prędkość obrotów: 60 obr./min,
- Silnik: indukcyjny, bezszczotkowy,
- Moc: 200 W,
- Napięcie 230 V,
- Czas pracy ciągłej: do 24 godzin (zabezpieczenie termiczne),
- Średnica otworu wsadowego: 88 mm,
- Możliwość wkładania całych owoców i warzyw bez potrzeby wcześniejszego krojenia,
- 2 komplety sit (do soków klarownych i gęstszych),
- 2 zbiorniki (na sok i pulpę) popychacz, szczotka obrotowa do czyszczenia, szczotki ręczne,
- System zapobiegający kapaniu,
- Cicha praca poniżej 50db,
- automatyczne wyłączenie w przypadku przegrzania, system rewers,
- obudowa stal nierdzewna, elementy mające kontakt z żywnością: tworzywa sztuczne wolne od BPA (BPA Free).

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

14. Profesjonalny blender próżniowy – 1 szt. o parametrach technicznych:

- indukcyjny bezszczotkowy,
- moc silnika 1700 W,
- prędkość obrotowa do 32000 obr./min,
- technologia próżniowa: Automatyczne odsysanie powietrza przed blendowaniem,
- pojemność kielicha 1.4l (tworzywo BPA Free),
- sterowanie: Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym,
- programy automatyczne: smoothie, koktajl, lód, tryb ręczny, funkcja pulsacyjna,
- poziom hałasu: Redukowany- system obudowy wygłuszającej,
- czujnik bezpieczeństwa, automatyczne wyłączanie,
- stalowe noże.

KOD CPV 39711211-1 Miksery kuchenne

KOD CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

b/ Warunki udziału w postępowaniu

1. Podmioty, które składają oferty nie mają powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym.
2. Wykonawca jest związany z ofertą przez okres 30 dni. Zamawiający może wezwać wykonawców do przedłużenia terminu związania z ofertą o określony czas. Brak wyrażenia zgody na przedłużenie związania z ofertą będzie skutkowało odrzuceniem złożonej przez Wykonawcę oferty.
3. Podana w ofercie cena ma charakter ryczałtowy i musi być wyrażona w PLN (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku). W przypadku oferty wyrażonej w walucie obcej do przeliczenia zostanie zastosowany kurs średni NBP z dnia poprzedzającego dzień sporządzenia protokołu z wyboru ofert.
4. Wraz z wypełnionym i podpisanym Formularzem oferty winny być złożone:
 - 4.1. Pełnomocnictwo i ewentualne inne dokumenty wskazujące umocowanie do złożenia oferty (jeżeli dotyczy)
 - 4.2. Oświadczenie o braku powiązań, zgodnie z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy będących załącznikami do zapytania ofertowego, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. Wykonawca powinien zaoferować konkretny przedmiot zamówienia wskazując producenta, model i/lub inne niezbędne oznaczenie pozwalające Zamawiającemu na dokonanie oceny oferty. Do oferty należy dołączyć stosowny opis/specyfikację pozwalającą Zamawiającemu dokonać oceny czy zaoferowany przedmiot jest zgodny z jego wymaganiami wskazanymi w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza również ogólne jednoznaczne oświadczenie, że zaoferowany przedmiot w pełni spełnia wszystkie wymagane parametry opisane przez Zamawiającego.

c/ Kryteria oceny ofert – wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1	Cena	50
2	Termin realizacji przedmiotu zamówienia	30
3	Czas reakcji na zgłoszenie serwisowe	20
SUMA		100

d/ Opis sposobu przyznawania punktacji

KC – kryterium ceny, CN – najniższa cena netto wśród rozpatrywanych ofert, C – cena netto analizowanej oferty.
 $KC = CN / C \times 50$ pkt.

KT - Termin realizacji przedmiotu zamówienia - Waga 30 pkt.
 Max. termin na realizację to 6 tygodni od podpisania umowy
 Krótszy lub równy 2 tygodnie – 30 pkt.
 3-4 tygodnie – 20 pkt.
 5-6 tygodni - 10 pkt.
 Powyżej 6 tygodni - 0 pkt.

KCR: Czas reakcji na zgłoszenie serwisowe. Waga 20 pkt.
 Sposób punktacji:
 czas reakcji na zgłoszenie serwisowe
 do 4 godzin - 20 pkt.
 od 5 do 8 godzin - 15 pkt.
 od 9 do 24 godzin - 10 pkt.
 powyżej 24 godzin - 0 pkt.

Liczba przyznanych punktów $P = KC + KT + KTR$

Oferty spełniające wszystkie wymogi przedstawione w niniejszym zapytaniu ofertowym zostaną uszeregowane od najmniejszej ilości punktów do największej ilości punktów. Zwycięży oferent, który uzyska największą ilość punktów. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska te sama ilość punktów, wyżej w rankingu będzie ta oferta, która zawiera najniższą cenę. Jeżeli nadal nie będzie można rozstrzygnąć postępowania ofertowego, wybrana zostanie oferta z najkrótszym terminem realizacji zamówienia. Jeżeli nadal nie będzie można rozstrzygnąć postępowania ofertowego, wybrana zostanie oferta z najkrótszym czasem reakcji na zgłoszenie serwisowe.

e/ Termin i sposób składania ofert

1. Ofertę należy złożyć **WYŁĄCZNIE** za pomocą strony bazy konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) BK2021.

Zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, dla zamówień udzielanych w projektach perspektywy 2021-2027, wszystkie oferty powinny być składane za pośrednictwem BK2021. Komunikacja między zamawiającym a oferentem (pytania/odpowiedzi) również musi odbywać się za pośrednictwem BK2021.

2. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego kierując swoje zapytania wyłącznie poprzez stronę internetową bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający, pomimo upływu terminu, o którym mowa powyżej, może udzielić wyjaśnień (po jego przekroczeniu Zamawiający nie gwarantuje odpowiedzi). Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w zdaniu pierwszym.

Treść wyjaśnienia bez wskazania źródła zapytania Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której upubliczniono zapytanie ofertowe (bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl) BK2021.

Termin składania ofert upływa w nieprzekraczalnym terminie:	dzień	miesiąc	rok
	05	05	2025

f/ Oferta zostanie odrzucona w przypadku, gdy:

1. Jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
2. Wykonawca nie spełnia warunków udziału określonych w pkt. b zapytania ofertowego.
3. Jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa.
4. Oferty na wykonanie niekompletnej Części zamówienia podlegają odrzuceniu.

g/ Informacja na temat zakazu konfliktu interesów

Z udziału postępowaniu Zamawiający wykluczy podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z Zamawiającym

osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na (zgodnie z zasadą konkurencyjności):

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z Ustawą o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości z dnia 09.11.2000 r. przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się powiązania między Zamawiającym lub członkami organów tego podmiotu, a wykonawcą lub członkami organów wykonawcy, polegające na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione

wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie 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 lub kurateli.

h/ Termin wykonania zamówienia

Ostateczny możliwy do zaakceptowania termin realizacji zamówienia upływa w dniu:	31.07.2025 r.
--	----------------------

i/ Informacja o możliwości składania ofert częściowych i wariantowych:

1. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych. 2. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych. 3. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę na przedmiot zamówienia. Niedopuszczalne jest dzielenie przedmiotu zamówienia na mniejsze części.
--

j/ Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w umowie zawartej z Wykonawcą, który zostanie wybrany w wyniku przeprowadzonego postępowania. Ewentualne zmiany zapisów umowy będą zawierane w formie pisemnego aneksu, a ponadto będą one mogły być wprowadzane z powodu: 1. zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających bezpośredni wpływ na realizację umowy; 2. wystąpienia zjawisk związanych z działaniem siły wyższej (klęska żywiołowa, niepokoje społeczne, działania militarne, pandemia COVID-19 itp.);
--

k/ Dodatkowe warunki:

1. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie przewiduje zwrotu Wykonawcom kosztów udziału w postępowaniu.
2. Jeżeli zaoferowana cena będzie się różniła o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub będzie budzić wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zażąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny. Zamawiający oceni te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić ofertę w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny.
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania.
2. Wykonawca oświadcza, że nie jest wykluczony na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
3. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
4. Wykonawca posiada niezbędną wiedzę oraz dysponuje odpowiednim doświadczeniem niezbędnym do wykonania zamówienia.
5. Wykonawca posiada odpowiedni potencjał techniczny do wykonania zamówienia lub zagwarantuje odpowiednich podwykonawców posiadających odpowiedni potencjał niezbędny do wykonania zamówienia.
6. Wykonawca dysponuje odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub zagwarantuje odpowiednich podwykonawców dysponujących osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
7. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia we wskazanych terminach.
8. Wykonawca oświadcza, że zna i akceptuje warunki realizacji zamówienia określone w zapytaniu ofertowym oraz nie wnosi żadnych zastrzeżeń i uwag w tym zakresie.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wystąpienia do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty w przypadku powstania wątpliwości. Zapytania będą kierowane drogą elektroniczną na adres e-mail podany w ofercie. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie może skutkować odrzuceniem oferty.

l/ Pozostałe informacje:

1. Informujemy, że powyższe zapytanie nie stanowi oferty zawarcia umowy ani też oferty prowadzenia negocjacji w tym celu i jest skierowane do wielu adresatów.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień.
3. Wykaz załączników do zapytania ofertowego:
 - 3.1. Załącznik nr 1: Formularz oferty
 - 3.2. Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku powiązań.