

Przemyśl, 20 czerwca 2018 r.

Przedsiębiorstwo Społeczne Tabgha
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Z. Krasieńskiego 24
37-700 Przemyśl
REGON: 380384760, NIP: 7952548795

Zapytanie ofertowe nr 1/2018 na zakup i dostawę fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego

Zamówienie udzielane jest w trybie zapytania ofertowego przy wartości zamówienia nie przekraczającego kwoty 30.000 euro wyłączonego ze stosowania Ustawy PZP na podstawie art. 4 pkt. 8.

ZAMAWIAJĄCY

Przedsiębiorstwo Społeczne Tabgha
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Z. Krasieńskiego 24
37-700 Przemyśl
REGON: 380384760, NIP: 7952548795

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zakup i dostawa fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego.
2. Szczegółowy opis zamówienia stanowi **Załącznik Nr 1**.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: **do 31 lipca 2018 r.**

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta ma być sporządzona w języku polskim i napisana czytelnie.
2. Oferta oraz załączniki mają zostać podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym.
3. Dopuszcza się przedstawienie załączników w formie własnej opracowanej przez Wykonawcę, pod warunkiem, że dokumenty zawierać będą wszystkie żądane przez Zamawiającego informacje zawarte w Zapytaniu, oraz będą podpisane przez przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym.
4. Oferta ma zostać opatrzona pieczętką firmową.
5. Posiadać ma datę sporządzenia.
6. Zawierać ma adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, numer NIP.
7. Każdy Wykonawca składa tylko jedną ofertę.
8. Ofertę składa się w jednym egzemplarzu.
9. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
12. Ofertę należy złożyć w kopercie lub innym opakowaniu, szczelnie zamkniętym, zaadresowanym na Zamawiającego z dopiskiem „Zapytanie ofertowe nr 1/2018 na zakup i dostawę fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego”.