

Rusiec, 18.06.2019 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr ZO/01/06/2019

dotyczące udzielenia zamówienia w trybie rozeznania rynku

1. **Tytuł zamówienia:** Zapytanie ofertowe nr ZO/01/06/2019 Dostawa drobnego sprzętu laboratoryjnego w ramach zadania 1.
2. **Termin składania ofert:** od 18.06.2019 r. do 21.06.2019 r.
3. **Zamawiający:** PAMAPOL S. A., ul. Wieluńska 2, 97-438 Rusiec, NIP: 8321761681, REGON: 730365765.
4. **Numer ogłoszenia:** ZO/01/06/2019.
5. **Miejsce i sposób składania ofert:**
  - a. oferty należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie 3 dni od daty publikacji ogłoszenia, tj. do 21.06.2019r., do godz. 23:59, w jednej z dwóch form:
    - I. **elektronicznej** - w formie pliku lub plików zawierających skan wypełnionej i podpisanej oferty (zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania) wraz z kopiami dokumentów potwierdzających spełnienie wymagań określonych w punkcie 9 poniżej, które należy załączyć do wiadomości e-mail o tytule: „ZO/01/06/2019 – Oferta” wysłanej na adres: [projekty@pamapol.com.pl](mailto:projekty@pamapol.com.pl),
    - II. **papierowej** - w formie wypełnionego, podpisanego i wydrukowanego dokumentu oferty (zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania) wraz z kopiami dokumentów potwierdzających spełnienie wymagań określonych w punkcie 9 poniżej, które należy złożyć w zamkniętej w kopercie z napisem „ZO/01/06/2019 – Oferta” i dostarczyć na adres podany w punkcie 3 powyżej (osobiście lub przez pośrednika).
  - b. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna, budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości lub została przesłana drogą elektroniczną.
  - c. Jeżeli Wykonawca nie złożył dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wątpliwości Zamawiającego, Zamawiający może wezwać do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym.
  - d. Wszystkie dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski, za potwierdzeniem zgodności przez Wykonawcę, bądź osobę uprawnioną do jego reprezentowania.
  - e. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
  - f. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne pakiety niniejszego zamówienia.
  - g. Brak jakiegokolwiek informacji wymaganej przez Zamawiającego w niniejszym zapytaniu skutkuje odrzuceniem oferty chyba, że wynika ona z załączników do oferty.
  - h. Ewentualne poprawki lub zmiany w tekście Oferty i dokumentach załączonych do niej muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osoby uprawnione, zgodnie z dokumentem określającym status prawny Wykonawcy lub dołączonym do oferty pełnomocnictwem.
  - i. Strony zapisane oferty i załączników muszą być ponumerowane i podpisane lub zaparafowane przez Wykonawcę bądź osobę/-y uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
  - j. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej, trwałą i czytelną techniką pod rygorem nieważności. Wymóg zachowania formy pisemnej oznacza konieczność złożenia na niej własnoręcznego podpisu.
  - k. Obowiązek zachowania formy pisemnej odnosi się zarówno do oferty, jak i wszystkich załączników.

- I. Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, w tym również te przedstawiane w formie oryginałów, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.
- m. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
- n. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki i uzupełnienia do złożonej Oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania Ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak dla składania Oferty z dopiskiem „ZMIANA”.
- o. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania Ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia.
- p. Koperta oznakowana dopiskiem WYCOFANE nie będzie otwierana.

6. **Kategoria zamówienia:** dostawy.

7. **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest dostawa drobnego sprzętu laboratoryjnego w ramach zadania 1 dla PAMAPOL S.A., w postaci:

- Pakiet 1 - wiskozymetr–konsystometr 30cm - 1 kpl.
- Pakiet 2 - wiskozymetr–konsystometr 24cm - 1 kpl.
- Pakiet 3 - pH-metr - 2 kpl.
- Pakiet 4 - waga analityczna (laboratoryjna), mała - 1 kpl.
- Pakiet 5 - waga laboratoryjna średnia - 1 kpl.
- Pakiet 6 - waga laboratoryjna duża - 1 kpl.

Pełen zakres zamówienia opisano w punkcie 9.

8. **Rola w projekcie:** Dostawa drobnego sprzętu laboratoryjnego w ramach zadania 1 jest niezbędna do realizacji programu badawczego zaplanowanego w ramach projektu „Opracowanie przez PAMAPOL S. A. nowatorskiej gamy dań typu convenience o wysokich walorach prozdrowotnych” w ramach Działania 1.2 Inwestycje przedsiębiorstw w badania i innowacje, Poddziałania 1.2.2 Projekty B+R przedsiębiorstw TYP PROJEKTU 1, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa łódzkiego na lata 2014-2020 (numer konkursu: RPLD.01.02.02-IP.02-10-043/18).

9. **Zakres / wymagania / warunki udziału:** z uwagi na zakres prac badawczych związanych z procesem opracowania nowatorskiej gamy dań typu convenience o wysokich walorach prozdrowotnych, w zadaniu 1 zasadny jest zakup następującego sprzętu laboratoryjnego:

**Pakiet Nr 1 - Wiskozymetr–konsystometr 30 cm (1 kpl.)**

(Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Wiskozymetr–konsystometr 30 cm** – urządzenie do oceny konsystencji półpłynnych produktów żywnościowych. Konsystencję próbki mierzy się na podstawie jej oporu plastycznego w kontrolowanych warunkach. Urządzenie składa się z rynny za pomocą której prowadzone są pomiary.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Długość rynny pomiarowej: 30 cm	<b>tak-podać</b>	
2.	Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej gatunku 316 odpornej na działanie kwasów.	<b>tak-podać</b>	
3.	Oznaczenia wygrawerowane z dokładnością 0,5 cm	<b>tak-podać</b>	
4.	Urządzenie zgodne z normą ASTM F1080-93	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
5.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruści (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
6.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
7.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
8.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
9.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
10.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 2 - Wiskozymetr–konsystometr 24 cm (1 kpl.)**  
(Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Wiskozymetr–konsystometr 24 cm** – urządzenie do oceny konsystencji półpłynnych produktów żywnościowych. Konsystencję próbki mierzy się na podstawie jej oporu plastycznego w kontrolowanych warunkach. Urządzenie składa się z rynny za pomocą której prowadzone są pomiary.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Długość rynny pomiarowej: 24 cm	<b>tak-podać</b>	
2.	Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej gatunku 316 odpornej na działanie kwasów.	<b>tak-podać</b>	
3.	Oznaczenia wygrawerowane z dokładnością 0,5 cm	<b>tak-podać</b>	
4.	Urządzenie zgodne z normą ASTM F1080-93	<b>tak - podaść</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
5.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
6.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podaść</b>	
7.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
8.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
9.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
10.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 3 - pH-metr (2 kpl.)**  
 (Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_ Cena netto za 1 kpl. \_\_\_\_\_

**Przeñośny miernik pH do żywności** – urządzenie umożliwia pomiar pH i temperatury za pomocą specjalnej elektrody pH z ostrzem przebijającym ze stali nierdzewnej.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Pomiar pH w następujących zakresach: <ul style="list-style-type: none"> <li>• min. -2.0 do 20.0 pH; (rozdzielczość min. 0.1 pH);</li> <li>• min. -2.00 do 20.00 pH; (rozdzielczość min. 0.01 pH);</li> <li>• min. -2.000 do 20.000 pH; (rozdzielczość min. 0.001 pH).</li> </ul>	<b>tak-podać</b>	
2.	Kalibracja pH: min. 4 punkty kalibracyjne	<b>tak-podać</b>	
3.	Pomiar temperatury w zakresie min. -20.0 do 120.0°C (rozdzielczość min. 0.1°C)	<b>tak-podać</b>	
4.	Elektroda pH do produktów spożywczych z ostrzem przebijającym ze stali nierdzewnej, z wbudowanym sensorem temperatury, złącze DIN, kabel o długości min. 1 m	<b>tak - podać</b>	
5.	Zasilanie: baterie 1.5V AA	<b>tak-podać</b>	
6.	Roztwór kalibracyjny pH 4.01: min. 200 ml	<b>tak-podać</b>	
7.	Roztwór kalibracyjny pH 7.01: min. 200 ml	<b>tak-podać</b>	
8.	Roztwór do czyszczenia elektrod z mięsa i tłuszczów mięsnych: min. 1 saszetka	<b>tak-podać</b>	
9.	Walizka transportowa	<b>tak - podać</b>	
10.	Port USB do transferu danych	<b>tak-podać</b>	
11.	Podświetlany ekran graficzny	<b>tak-podać</b>	
12.	Urządzenie wodoszczelne: minimum IP 67	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
13.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
14.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
15.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
16.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
17.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
18.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 4 - Waga analityczna (laboratoryjna), mała (1 kpl.)**  
 (Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Waga analityczna (laboratoryjna), mała** – urządzenie wykorzystywane będzie w procesie tworzenia receptur nowej gamy dań gotowych. Mały zakres ważenia pozwoli na doprecyzowanie składu produktów prozdrowotnych m.in. o obniżonej ilości soli oraz innych składników niepożądanych przez konsumenta.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Zakres ważenia min. 50 g, max 220 g	<b>tak-podać</b>	
2.	Dokładność odczytu: min. 0,0001 g	<b>tak-podać</b>	
3.	Średnica szalki: max 150 mm	<b>tak-podać</b>	
4.	Obciążenie minimalne: 10 mg	<b>tak - podać</b>	
5.	Wyświetlacz graficzny	<b>tak-podać</b>	
6.	Zasilanie: sieciowe	<b>tak-podać</b>	
7.	Legalizacja	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
8.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
9.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
10.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
11.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
12.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
13.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 5 - Waga laboratoryjna średnia (1 kpl.)**  
(Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Waga laboratoryjna średnia** – urządzenie wykorzystywane będzie w procesie tworzenia receptur nowej gamy dań gotowych. Urządzenie umożliwi przygotowywanie ze zwiększoną dokładnością naważek substratów, produktów.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Zakres ważenia min. 800 g, max 1500 g	<b>tak-podać</b>	
2.	Dokładność odczytu: min. 0,01 g	<b>tak-podać</b>	
3.	Średnica szalki: max 250 mm	<b>tak-podać</b>	
4.	Wyświetlacz graficzny	<b>tak-podać</b>	
5.	Zasilanie: sieciowe	<b>tak-podać</b>	
6.	Legalizacja	<b>tak - podaść</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
7.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
8.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b><u>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</u></b>	<b>tak - podaść</b>	
9.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
10.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
11.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
12.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 6 - Waga laboratoryjna duża (1 kpl.)**  
 (Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Waga laboratoryjna duża** – urządzenie wykorzystywane będzie w procesie tworzenia receptur nowej gamy dań gotowych. Urządzenie umożliwi przygotowywanie naważek substratów i produktów, o większej masie (nieprzekraczającej 10 kg).

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Zakres ważenia min. 7 000 g, max 10 000 g	<b>tak-podać</b>	
2.	Dokładność odczytu: min. 0,1 g	<b>tak-podać</b>	
3.	Wyświetlacz graficzny	<b>tak-podać</b>	
4.	Zasilanie: sieciowe	<b>tak-podać</b>	
5.	Legalizacja	<b>tak-podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
6.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
7.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
8.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
9.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
10.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
11.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Informacje dodatkowe:**

- Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne pakiety niniejszego zamówienia.
- Jeżeli w zestawieniu parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9, zostały określone parametry minimalne asortymentu, to oznacza, że można zaoferować asortyment o wyższych parametrach jakościowo-wydajnościowych od żądanych przez Zamawiającego pod warunkiem spełnienia wszystkich określonych parametrów minimalnych.
- Zamawiający wymaga minimum 10-dniowego terminu ważności oferty.

 10. **Planowane miejsce realizacji dostawy:** PAMAPOL S. A., ul. Wieluńska 2, 97-438 Rusiec.

 11. **Kryteria oceny ofert:**

- a) Każda oferta Wykonawcy spełniającego wymagane warunki, nie podlegająca odrzuceniu, zostanie oceniona pod względem następujących kryteriów:

**Kryterium 1:** Cena netto w zł za dostawę poszczególnych pakietów zamówienia zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 [waga W1: 80%],

**Kryterium 2:** Termin dostawy poszczególnych pakietów zamówienia wyrażony w dniach (14 dni lub krótszy) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania [waga W2: 10%],



**Kryterium 3:** Okres gwarancji dla poszczególnych pakietów zamówienia wyrażony w miesiącach (12 miesięcy lub dłuższy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia [waga W3: 10%].

OPIS SPOSOBU PRYZYNAWANIA PUNKTACJI:

Przyznanie punktów dla każdej oferty złożonej i niewykluczonej w postępowaniu nastąpi wg wzoru:

$$P_x = (C_{min} / C_x * 100\% * W1) + (T_{min} / T_x * 100\% * W2) + (G_x / G_{max} * 100\% * W3),$$

w którym użyte symbole oznaczają kolejno:

- $P_x$  - punktacja końcowa ocenianej oferty „x”,
- $C_{min}$  - najniższa cena poszczególnych pakietów spośród cen we wszystkich ofertach złożonych i niewykluczonych w postępowaniu,
- $C_x$  - cena pakietu zawarta w ocenianej ofercie „x”,
- $W1$  - waga dla kryterium 1,
- $T_{min}$  - najkrótszy termin dostawy poszczególnych pakietów spośród terminów we wszystkich ofertach złożonych i niewykluczonych w postępowaniu,
- $T_x$  - termin dostawy pakietu zawarty w ocenianej ofercie „x”,
- $W2$  - waga dla kryterium 2.
- $G_x$  - termin gwarancji pakietu zawarty w ocenianej ofercie „x”,
- $G_{max}$  - najdłuższy termin gwarancji dla poszczególnych pakietów spośród terminów we wszystkich ofertach złożonych i niewykluczonych w postępowaniu,
- $W3$  - waga dla kryterium 3.

- b) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która w wyniku przeprowadzonej oceny uzyska najwyższą punktację dla poszczególnego pakietu (tj. najwyższą wartość wskaźnika  $P_x$ ).

12. **Wykluczenia:** O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym. 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 przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

13. **Cel realizacji zamówienia:** Celem zamówienia jest dostawa drobnego sprzętu laboratoryjnego w ramach zadania 1, niezbędna do realizacji programu badawczego zaplanowanego w ramach projektu „Opracowanie przez PAMAPOL S. A. nowatorskiej gamy dań typu convenience o wysokich walorach prozdrowotnych” w ramach Działania 1.2 Inwestycje przedsiębiorstw w badania i innowacje, Poddziałania 1.2.2 Projekty B+R przedsiębiorstw TYP PROJEKTU 1, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 (numer wniosku: RPLD.01.02.02-10-0018/19, numer konkursu: RPLD.01.02.02-IP.02-10-043/18).

14. **Tryb udzielenia zamówienia:** zgodnie z treścią podrozdziału 6.5. Zamówienia udzielane w ramach projektów oraz podrozdziału 6.5.1. Rozeznanie rynku, Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dn. 19.07.2017, obowiązujących w dniu publikacji niniejszego ogłoszenia, zamówienie zostanie udzielone poprzez zastosowanie trybu przeprowadzenia i udokumentowania rozeznania rynku.

ZAŁĄCZNIK DO ZAPYTANIA NR ZO/01/06/2019

Data oferty:	.....
Termin ważności oferty:	.....
Wykonawca:	.....
Adres Wykonawcy:	.....
Dane do kontaktu:	.....

**OFERTA** składana w ramach zapytania ofertowego nr **ZO/01/06/2019**

dla **PAMAPOL S. A.**, ul. Wieluńska 2, 97-438 Rusiec, NIP: 8321761681, REGON: 730365765

1. Przedmiotem oferty jest dostawa drobnego sprzętu laboratoryjnego w ramach zadania 1 dla PAMAPOL S.A., w postaci:
  - Pakiet 1\* - wiskozymetr–konsystometr 30cm - 1 kpl.
  - Pakiet 2\* - wiskozymetr–konsystometr 24cm - 1 kpl.
  - Pakiet 3\* - pH-metr - 2 kpl.
  - Pakiet 4\* - waga analityczna (laboratoryjna), mała - 1 kpl.
  - Pakiet 5\* - waga laboratoryjna średnia - 1 kpl.
  - Pakiet 6\* - waga laboratoryjna duża - 1 kpl.

\*niepotrzebne skreślić

zgodnie z opisanym poniżej zestawieniem parametrów wymaganych:

**WAŻNE!**

jeśli Oferent nie składa oferty na dany pakiet wówczas przekreśla jego numer, a tabele parametrów wymaganych wypełnia sformułowaniem „nie dotyczy”

**Pakiet Nr 1 - Wiskozymetr–konsystometr 30 cm (1 kpl.)**  
(Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Wiskozymetr–konsystometr 30 cm** – urządzenie do oceny konsystencji półpłynnych produktów żywnościowych. Konsystencję próbki mierzy się na podstawie jej oporu plastycznego w kontrolowanych warunkach. Urządzenie składa się z rynny za pomocą której prowadzone są pomiary.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Długość rynny pomiarowej: 30 cm	<b>tak-podać</b>	
2.	Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej gatunku 316 odpornej na działanie kwasów.	<b>tak-podać</b>	
3.	Oznaczenia wygrawerowane z dokładnością 0,5 cm	<b>tak-podać</b>	
4.	Urządzenie zgodne z normą ASTM F1080-93	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
5.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruści (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
6.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
7.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
8.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
9.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
10.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 2 - Wiskozymetr–konsystometr 24 cm (1 kpl.)**

(Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Wiskozymetr–konsystometr 24 cm** – urządzenie do oceny konsystencji półpłynnych produktów żywnościowych. Konsystencję próbki mierzy się na podstawie jej oporu plastycznego w kontrolowanych warunkach. Urządzenie składa się z rynny za pomocą której prowadzone są pomiary.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Długość rynny pomiarowej: 24 cm	<b>tak-podać</b>	
2.	Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej gatunku 316 odpornej na działanie kwasów.	<b>tak-podać</b>	
3.	Oznaczenia wygrawerowane z dokładnością 0,5 cm	<b>tak-podać</b>	
4.	Urządzenie zgodne z normą ASTM F1080-93	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
5.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
6.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b><u>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</u></b>	<b>tak - podać</b>	
7.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
8.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
9.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
10.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 3 - pH-metr (2 kpl.)**  
 (Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_ Cena netto za 1 kpl. \_\_\_\_\_

**Przeñośny miernik pH do żywności** – urządzenie umożliwia pomiar pH i temperatury za pomocą specjalnej elektrody pH z ostrzem przebijającym ze stali nierdzewnej.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Pomiar pH w następujących zakresach: <ul style="list-style-type: none"> <li>• min. -2.0 do 20.0 pH; (rozdzielczość min. 0.1 pH);</li> <li>• min. -2.00 do 20.00 pH; (rozdzielczość min. 0.01 pH);</li> <li>• min. -2.000 do 20.000 pH; (rozdzielczość min. 0.001 pH).</li> </ul>	<b>tak - podać</b>	
2.	Kalibracja pH: min. 4 punkty kalibracyjne	<b>tak-podać</b>	
3.	Pomiar temperatury w zakresie min. -20.0 do 120.0°C (rozdzielczość min. 0.1°C)	<b>tak-podać</b>	
4.	Elektroda pH do produktów spożywczych z ostrzem przebijającym ze stali nierdzewnej, z wbudowanym sensorem temperatury, złącze DIN, kabel o długości min. 1 m	<b>tak - podać</b>	
5.	Zasilanie: baterie 1.5V AA	<b>tak-podać</b>	
6.	Roztwór kalibracyjny pH 4.01: min. 200 ml	<b>tak-podać</b>	
7.	Roztwór kalibracyjny pH 7.01: min. 200 ml	<b>tak-podać</b>	
8.	Roztwór do czyszczenia elektrod z mięsa i tłuszczów mięsnych: min. 1 saszetka	<b>tak-podać</b>	
9.	Walizka transportowa	<b>tak - podać</b>	
10.	Port USB do transferu danych	<b>tak-podać</b>	
11.	Podświetlany ekran graficzny	<b>tak-podać</b>	
12.	Urządzenie wodoszczelne: minimum IP 67	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
13.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
14.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
15.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
16.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
17.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
18.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 4 - Waga analityczna (laboratoryjna), mała (1 kpl.)**  
 (Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Waga analityczna (laboratoryjna), mała** – urządzenie wykorzystywane będzie w procesie tworzenia receptur nowej gamy dań gotowych. Mały zakres ważenia pozwoli na doprecyzowanie składu produktów prozdrowotnych m.in. o obniżonej ilości soli oraz innych składników niepożądanych przez konsumenta.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Zakres ważenia min. 50 g, max 220 g	<b>tak-podać</b>	
2.	Dokładność odczytu: min. 0,0001 g	<b>tak-podać</b>	
3.	Średnica szalki: max 150 mm	<b>tak-podać</b>	
4.	Obciążenie minimalne: 10 mg	<b>tak - podać</b>	
5.	Wyświetlacz graficzny	<b>tak-podać</b>	
6.	Zasilanie: sieciowe	<b>tak-podać</b>	
7.	Legalizacja	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
8.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
9.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
10.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
11.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
12.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
13.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**Pakiet Nr 5 - Waga laboratoryjna średnia (1 kpl.)**  
(Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Waga laboratoryjna średnia** – urządzenie wykorzystywane będzie w procesie tworzenia receptur nowej gamy dań gotowych. Urządzenie umożliwi przygotowywanie ze zwiększoną dokładnością naważek substratów, produktów.

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Zakres ważenia min. 800 g, max 1500 g	<b>tak-podać</b>	
2.	Dokładność odczytu: min. 0,01 g	<b>tak-podać</b>	
3.	Średnica szalki: max 250 mm	<b>tak-podać</b>	
4.	Wyświetlacz graficzny	<b>tak-podać</b>	
5.	Zasilanie: sieciowe	<b>tak-podać</b>	
6.	Legalizacja	<b>tak - podaść</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
7.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
8.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b><u>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</u></b>	<b>tak - podaść</b>	
9.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
10.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
11.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
12.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	



**Pakiet Nr 6 - Waga laboratoryjna duża (1 kpl.)**  
 (Nazwa sprzętu)

Producent \_\_\_\_\_ Nazwa zestawu / typ \_\_\_\_\_

Rok produkcji \_\_\_\_\_

**Waga laboratoryjna duża** – urządzenie wykorzystywane będzie w procesie tworzenia receptur nowej gamy dań gotowych. Urządzenie umożliwi przygotowywanie naważek substratów i produktów, o większej masie (nieprzekraczającej 10 kg).

L. p.	OPIS PARAMETRU	Parametr wymagany	Opis parametrów oferowanych
1.	Zakres ważenia min. 7 000 g, max 10 000 g	<b>tak-podać</b>	
2.	Dokładność odczytu: min. 0,1 g	<b>tak-podać</b>	
3.	Wyświetlacz graficzny	<b>tak-podać</b>	
4.	Zasilanie: sieciowe	<b>tak-podać</b>	
5.	Legalizacja	<b>tak - podać</b>	
<b>Warunki gwarancji i serwisu</b>			
6.	Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru stanowiącego przedmiot zamówienia wraz z instrukcją obsługi w języku polskim wraz z wniesieniem we wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie zakładu w Ruścu (siedziba Zamawiającego).	<b>tak</b>	
7.	Gwarancja min. 12 miesięcy. <b>/Uwaga: Termin gwarancji stanowi kryterium oceny ofert/</b>	<b>tak - podać</b>	
8.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.	<b>tak</b>	
9.	Wykonawca zapewnia Zamawiającemu bezpłatną obsługę serwisową i naprawę wszystkich rodzajów uszkodzeń związanych z eksploatacją przedmiotu zamówienia w okresie trwania gwarancji.	<b>tak</b>	
10.	Wykonawca wymieni urządzenie na nowe w przypadku stwierdzenia uszkodzenia niemożliwego do usunięcia, a niewynikającego z winy Zamawiającego.	<b>tak</b>	
11.	Dane kontaktowe serwisu gwarancyjnego.	<b>Wymaga się podania</b>	

**2. KRYTERIA**

- **Pakiet 1\* - wiskozymetr–konsystometr 30cm - 1 kpl.**

- a) **Cena netto w zł** za dostawę pakietu 1 zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 zapytania ofertowego nr ZO/01/06/2019..... zł,
- b) **Termin dostawy** pakietu 1 wyrażony w dniach (maksymalny dopuszczalny termin dostawy to 14 dni) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania..... dni,
- c) **Okres gwarancji** dla pakietu 1 wyrażony w miesiącach (minimalny dopuszczalny okres gwarancji to 12 miesięcy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia..... miesięcy.

\*niepotrzebne skreślić

- **Pakiet 2\* - wiskozymetr–konsystometr 24cm - 1 kpl.**

- d) **Cena netto w zł** za dostawę pakietu 2 zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 zapytania ofertowego nr ZO/01/06/2019..... zł,

- e) **Termin dostawy** pakietu 2 wyrażony w dniach (maksymalny dopuszczalny termin dostawy to 14 dni) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania..... dni,
- f) **Okres gwarancji** dla pakietu 2 wyrażony w miesiącach (minimalny dopuszczalny okres gwarancji to 12 miesięcy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia..... miesięcy.

\*niepotrzebne skreślić

- **Pakiet 3\* - pH-metr - 2 kpl.**

- g) **Cena netto w zł** za dostawę pakietu 3 zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 zapytania ofertowego nr ZO/01/06/2019..... zł,
- h) **Termin dostawy** pakietu 3 wyrażony w dniach (maksymalny dopuszczalny termin dostawy to 14 dni) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania..... dni,
- i) **Okres gwarancji** dla pakietu 3 wyrażony w miesiącach (minimalny dopuszczalny okres gwarancji to 12 miesięcy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia..... miesięcy.

\*niepotrzebne skreślić

- **Pakiet 4\* - waga analityczna (laboratoryjna), mała - 1 kpl.**

- j) **Cena netto w zł** za dostawę pakietu 4 zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 zapytania ofertowego nr ZO/01/06/2019..... zł,
- k) **Termin dostawy** pakietu 4 wyrażony w dniach (maksymalny dopuszczalny termin dostawy to 14 dni) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania..... dni,
- l) **Okres gwarancji** dla pakietu 4 wyrażony w miesiącach (minimalny dopuszczalny okres gwarancji to 12 miesięcy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia..... miesięcy.

\*niepotrzebne skreślić

- **Pakiet 5\* - waga laboratoryjna średnia - 1 kpl.**

- m) **Cena netto w zł** za dostawę pakietu 5 zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 zapytania ofertowego nr ZO/01/06/2019..... zł,
- n) **Termin dostawy** pakietu 5 wyrażony w dniach (maksymalny dopuszczalny termin dostawy to 14 dni) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania..... dni,
- o) **Okres gwarancji** dla pakietu 5 wyrażony w miesiącach (minimalny dopuszczalny okres gwarancji to 12 miesięcy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia..... miesięcy.

\*niepotrzebne skreślić

- **Pakiet 6\* - waga laboratoryjna duża - 1 kpl.**

- p) **Cena netto w zł** za dostawę pakietu 6 zgodnie z zestawieniem parametrów wymaganych wskazanych w punkcie 9 zapytania ofertowego nr ZO/01/06/2019..... zł,

- q) **Termin dostawy** pakietu 6 wyrażony w dniach (maksymalny dopuszczalny termin dostawy to 14 dni) liczonych od dnia rozstrzygnięcia postępowania..... dni,
- r) **Okres gwarancji** dla pakietu 6 wyrażony w miesiącach (minimalny dopuszczalny okres gwarancji to 12 miesięcy) liczony od dnia dostarczenia zamówienia..... miesięcy.

\*niepotrzebne skreślić

3. Oświadczam, iż w cenie Oferty zawarte są wszelkie opłaty pośrednie i koszty związane z wykonaniem zamówienia i realizacją, w przypadku wyboru naszej Oferty, przyszłego świadczenia – dostawy do siedziby Zamawiającego.
4. Oświadczam, że przedmiot, którego dotyczy niniejsza oferta, spełnia wszystkie wymagania / warunki udziału określone w punkcie 9 w treści zapytania ofertowego i w przypadku wyboru złożonej przez mnie oferty, zobowiązuję się do jego dostawy na warunkach przedstawionych w ogłoszeniu nr ZO/01/06/2019.
5. Oświadczam, że pełna treść ogłoszenia nr ZO/01/06/2019 jest mi znana i nie wnoszę do niej zastrzeżeń.
6. Oświadczam, że nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym, w tym poprzez:
  - a. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - b. posiadanie co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
  - c. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - d. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
7. Oświadczam, pod rygorem odpowiedzialności karnej z art. 233 §1. KK, że oferta zawiera informacje prawdziwe na dzień jej złożenia.

---

podpis