



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR POIR.03.02.02-00-0155/16 – 01
z dnia 27.07.2016**

Dijo Baking Horeca Service Sp. z o.o. Sp. k.

52-351 Wrocław, Zabrodzie 28

NIP: 913-100-24-58

tel. + 48 71 360 47 12 fax. + 48 71 361 47 54

adres strony: www.dijo.pl

adres e-mail: tender@dijo.pl

zwany dalej **ZAMAWIAJĄCYM**

zaprasza do złożenia oferty w odpowiedzi na **zapytanie ofertowe** na:

**DOSTAWĘ I MONTAŻ LINII TECHNOLOGICZNEJ PRODUKCJI
PROZDROWOTNEGO PIECZYWA PŁASKIEGO WZBOGAZONEGO W
B-GLUKAN I OLEJ RZEPAKOWY**

realizowaną w ramach projektu pn.: „*Wdrożenie własnej technologii produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -glukan i olej rzepakowy*” planowanego do realizacji ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Poddziałania 3.2.2 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.

Kategoria wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

42 21 50 00 – Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

ROZDZIAŁ I

DANE ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ INFORMACJE WSTĘPNE

1. Dane Zamawiającego

Nazwa: Dijo Baking Horeca Service Sp. z o.o. Sp. k.

Adres: 52-351 Wrocław, Zabrodzie 28

Telefon: + 48 71 361 47 54 fax. + 48 71 361 47 54

Strona www: www.dijo.pl

Poczta elektroniczna: tender@dijo.pl

NIP: 913-100-24-58

2. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami

Imię i nazwisko: Piotr Janas

tel./fax.: + 48 71 360 47 25/ + 48 71 361 47 54, kom. + 48 501 837 735

e-mail: pjanas@dijo.pl

3. Tryb udzielenia zamówienia

Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadami określonymi w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020* oraz w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020 (wytyczne programowe)*. W sprawach nieuregulowanych powyższymi wytycznymi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (Dz. U. z 2014 r., Nr 121 z późn. zm.).

4. Pisemność postępowania

1) Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami jest do pobrania ze strony internetowej Zamawiającego:

www.dijo.pl

ROZDZIAŁ II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa linii technologicznej do produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -glukan i olej rzepakowy. Dostawa dotyczy wyłącznie nowej i kompletnej linii o przedstawionych parametrach:

Produkt:

Tortilla

Wymagania funkcjonalne:

Linia o wydajności

1) 25 - kulek: 28 000 - 30 000 sztuk/h

Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

- 2) 16 - kulek: 18 000 - 20 000 sztuk/h
- 3) 9 - kulek: 10 000 - 12 000 sztuk/h

Porcja ciasta z sekcji przygotowania ciasta przekazywana jest do dzielarko - zaokrąglarki, gdzie ciasto w zależności od rodzaju produktu dzieli się na kęsy o masie 20g - 160g i podaje się je na transporter koszyczkowy, który przenosi je do garowni. Tam kęsy ciasta są poddawane procesowi dojrzewania w temperaturze 31- 33oC i wilgotności względnej 50% przez okres czasu 5 - 8min. Następnie kęsy są zrzucane na przenośnik, który podaje je do prasy, gdzie są rozprasowywane na cienkie placki o średnicy 11 – 40 cm. Temperatura prasowania wynosi 110-160oC a czas prasowania 1,2-1,7 s. Otrzymane placki poddaje się wypiekowi w piecu przez okres 30-50 s w temperaturze 150-250oC. Po wypieku produkt schładza się w tunelu chłodniczym w temperaturze 10oC i wilgotności względnej 60% przez okres 4-8min. Linia produkcyjna składa się z modułów posiadających funkcjonalności takich urządzeń jak:

- kęsarka,

- Zasobnik na 250 - 300 kg ciasta
- Układ kontroli poziomu ciasta w dzielarce z regulacją kęsów ciasta
- Wykonany ze stali nierdzewnej

- dzielarka

- 9 - 10 rzędowa głowica z eliptycznymi tłoczkami
- Prędkość pracy dzielarki 20 - 60 skoków
- Płynna regulacja wagi odmierzanych porcji ciasta
- System smarowania głowicy dzielarki
- Regulowana prędkość zaokrąglania kulek ciasta
- Dmuchawa i szczotka oczyszczająca
- Wewnętrzne i zewnętrzne zestawy bębnow

- garownik,

- 9 – 10 rzędowy układ koszyków
- Liczba koszyków 2000 - 2500 umożliwiającą garowanie w czasie 5 - 8 min.
- Pneumatyczny zrzut porcji ciasta na prasę
- System kontroli temperatury i wilgotności w zamkniętej obudowie garownika
- Konstrukcja i elementy napędowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Układ mycia koszyków CIP

- rozdzielacz kulek



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

- Pneumatyczny rozdzielacz pracujący sekwencyjnie:
- model dla 9 kulek ciasta
- model dla 16 kulek ciasta
- model dla 25 kulek ciasta

- prasa

- Transporter wyjściowy dla płynnego przejścia produktu do pieca;
- Układ hydrauliczny z pompą wielostopniową;
- Układ ochrony pasa teflonowego wraz z układem prowadzenia pasa;
- Prędkość taśm sterowana za pomocą serwonapędów;
- Ogrzewana płyta dolna, górna oraz wyjściowa poprzez grzałki do 260 °C z systemem kontroli temperatury i przegrzania pasa;
- Regulowany czas prasowania i ciśnienie prasowania do 140 bar
- Wydajność do 24 000szt/h w zależności od modelu rozdzielacza
- Sterowanie z panelu dotykowego z pełnym oprogramowaniem
- Konstrukcja i obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

- piec

- Transport pieca zbudowany z 3 pokładów z grzebieniami na nawrotach dla łagodnego przejścia produktu;
- Niezależny palnik gżowy na każdym pokładzie o łącznej mocy maksymalnej 700 – 800 kW;
- Układ kontroli temperatury w piecu do 250 °C i czas wypieku 30 – 50 sekund.
- System zabezpieczający prace palników gazowych zgodnie ze standardem CE.
- Automatyczny układ smarowania łańcuchów siatek transportera
- Piec posiada zabezpieczenia przed przegrzaniem i system kontroli pracy.
- Wentylatory wyciągowe wraz z systemem rur wyrzutowych.
- Konstrukcja i obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- - Układ do grillowania wyposażony w grzebień nadmuchowy do odbioru produktu

- transporter chłodzący

- Układ 10 – 14 transporterów zabudowanych na jednej ramie stanowiący przenośnik wielopoziomowy.
- Siatka przenośnika wykonana z plastikowej taśmy modułowej.

Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

- Regulowany czas chłodzenia z pomocą prędkości siatki między 4 – 8 minuty celem schłodzenia produktu z 90 do 18 °C.
 - Nawroty transporterów wyposażone w ślizgi umożliwiające łagodne przejście między poszczególnymi poziomami. Zaprojektowane ślizgi umożliwiają szybki demontaż w przypadku blokady produktu.
- system kontroli wizyjnej
- Wizyjny system kontroli jakościowej pojedynczych produktów, wyposażony w kamerę do mierzenia średnicy, grubości, równomierności powierzchni. System kontroli jakościowej parametrów umożliwiający selekcje i eliminacje produktów nie odpowiadających normie na te wyroby. System wspomagany komputerowo z zainstalowanym specjalistycznym oprogramowaniem.
- układacz z licznikiem sztuk
- Maksymalne rozmiary produktów dla wybranej ilości rzędów;
 - - 5 rzędów do 216 mm
 - - 4 rzędów do 280 mm
 - - 3 rzędów do 380 mm
 - Sterowanie za pomocą PLC i ekranu dotykowego;
 - Maksymalna prędkość zliczania do 150 sztuk/rząd/min.;
 - Maksymalna wysokość stosu do 150 mm;
 - łagodne przejście z pionowych ruchomych kratek na pas rozładunkowy
- transporter akumulacyjny
- Transporter akumulacyjny z 6 rzędami wyposażonymi w niezależne napędy;
 - Siatka przenośnika wykonana z taśmy modułowej;
 - Przenośnik o długości 5 – 7 m zapewnia skumulowanie produktu z procesu;
- rozdzielacz stosów
- Zapewnia transfer stosów pod kątem 90° z linii w dwóch kierunkach lewo i prawo;
 - Płyty dociskowe zamontowane nad przenośnikiem usuwają nadmiar powietrza ze stosu celem poprawienia przekazywania;
 - Dwa transportery odbierające o długości 1 – 2 m zapewniają przejście produktu do maszyn pakujących;

Kryterium funkcjonalne:

Linia do produkcji pieczywa płaskiego, w której tłuszcz palmowy zostanie zastąpiony olejem rzepakowym.



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

2. Przedmiot zamówienia należy dostarczyć i zamontować pod wskazany adres tj.: Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław.

ROZDZIAŁ III TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Realizacja zamówienia od 10.09.2016 do 30.09.2017 roku

ROZDZIAŁ IV OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCÓW, ZASADY WYKLUCZENIA I ODRZUCENIA OFERTY

I. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania.

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielane podmiotom powiązanim z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem 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.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- 1) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
- 2) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w ofercie.

2. W ramach niniejszego zapytania ofertowego Wykonawcy zobowiązani są przedłożyć: Formularz zapytania ofertowego

3. Zamawiający poprawia w ofercie:

- I) oczywiste omyłki pisarskie;



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

- 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

ROZDZIAŁ V TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

1. Okres związania ofertą wynosi 60 dni.
2. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

ROZDZIAŁ VI CENA OFERTOWA, WALUTA OFERT, WYNAGRODZENIE

1. Wykonawca za wykonanie przedmiotu zamówienia podaje cenę netto, za wykonanie całości zamówienia, zgodnie z **Załącznikiem nr 1 (formularz oferty)**.
2. Cena ofertowa ma charakter wynagrodzenia **ryczałtowego** i powinna zawierać wyceny wszystkich elementów niniejszego zamówienia.
3. Wykonawca określając cenę ofertową (koszt) netto za całość zamówienia powinien uwzględnić wszelkie ewentualne koszty i ryzyka, a także ewentualne upusty i rabaty.
4. Cenę ofertową należy podać w PLN lub USD lub EUR, do dwóch miejsc po przecinku.
W przypadku, gdy wykonawca przedstawi cenę ofertową w walucie innej niż PLN (tj. EUR lub USD), Zamawiający w celu porównania ofert dokona przeliczenia kwot przedstawionych w walutach obcych na PLN według średniego kursu ogłoszonego przez Narodowy Bank Polski dla danej waluty z dnia poprzedzającego otwarcie ofert.
5. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

ROZDZIAŁ VII OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT

1. Oferty, które nie podlegają odrzuceniu, będą oceniane według kryterium cena (waga kryterium 80%) i kryterium długość gwarancji (waga kryterium 20%):

1) W kryterium cena oferty będą oceniane zgodnie z poniższym wzorem:

$$P_{\text{bad}} = (C_{\text{min}} / C_{\text{bad}}) \times 80\% \times 100, \text{ gdzie:}$$

P_{bad} – ilość punktów oferty badanej w kryterium najniższa cena,

C_{min} – najniższa cena (wyrażona w PLN lub EUR lub USD) zaoferowana w ofertach złożonych na realizację zamówienia,

C_{bad} – cena oferty badanej.

2) W kryterium długość gwarancji oferty będą oceniane zgodnie z poniższym wzorem:

$$W_{\text{bad}} = (G_{\text{bad}} / G_{\text{max}}) \times 20\% \times 100, \text{ gdzie:}$$



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

W_{bad} – ilość punktów oferty badanej w kryterium „długość gwarancji”,

G_{max} – najdłuższa gwarancja (wyrażona w miesiącach) wskazana w ofertach złożonych na realizację zamówienia,

G_{bad} – długość gwarancji oferty badanej.

2. Ocena końcowa oferty w punktach $OK = P + W$.

3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane powyżej kryteria.

4. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych ofert.

ROZDZIAŁ VIII

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wymagania podstawowe

1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2) Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym.

3) Zaleca się aby wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami były kolejno ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający zdekompletowanie oferty.

4) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy stanowiących integralną część niniejszego zapytania ofertowego. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem jednak, że ich treść będzie odpowiadać treści formularzy opracowanych przez Zamawiającego.

5) Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.

6) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

ROZDZIAŁ IX

MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

I. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego:

Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław

w terminie do dnia: 08.09.2016 r. do godz. 15.00

Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

ROZDZIAŁ X

MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

I. Miejsce i termin otwarcia ofert

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego:

w dniu: 09.09.2016 r. o godz. 15:30



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

ROZDZIAŁ XI

WYBÓR WYKONAWCY I ZAWIADOMIENIE O WYNIKU POSTĘPOWANIA

1. Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający stosować będzie wyłącznie zasady i kryteria określone w niniejszym zapytaniu ofertowym. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

2. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, cenę wybranej oferty oraz wartość kryteriów punktowych.

ROZDZIAŁ XII

INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, nie wcześniej niż 3 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty faksem lub drogą elektroniczną. O miejscu i dokładnym terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą.

2. Wykonawca, który wygrał postępowanie będzie zobowiązany do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

ROZDZIAŁ XIII

UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający unieważni niniejsze zapytanie ofertowe, jeżeli:

1) Nie zostanie złożona żadna oferta niepodlegająca odrzuceniu.

2) Postępowanie obciążone będzie niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą wybór wykonawcy.

3) Nie otrzyma dofinansowania, o które ubiega się w ramach projektu pn.: „Wdrożenie własnej technologii produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -glukan i olej rzepakowy.” planowanego do realizacji ze środków Banku Gospodarstwa Krajowego w ramach Poddziałania 3.2.2 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.

2. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny do momentu jego rozstrzygnięcia.

3. O unieważnieniu postępowania Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia wraz z uzasadnieniem faktycznym.

ROZDZIAŁ XIV

ZMIANA UMOWY

Zamawiający dopuszcza ewentualną zmianę następujących postanowień umownych, na podstawie określonych poniżej warunków:

1. Wystąpienie siły wyższej.



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

2. Zmiana terminu wykonania dostawy – skutek wystąpienia okoliczności, niezależnych od stron umowy związanych z koniecznością zmiany okresu realizacji zadania.

3. Zmiany postanowień umowy mogących mieć wpływ na niezakończenie lub utratę finansowania zadania.

4. W sytuacji zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli zgodnie z nimi konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego. Zmiana ta może spowodować wydłużenie terminu wykonania zadania i nie spowoduje zmiany wynagrodzenia wykonawcy Inicjatorem tej zmiany może być zamawiający lub wykonawca.

5. Gdy zaistnieje niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności.

6. W przypadku, kiedy w umowie znajdują się oczywiste błędy pisarskie lub rachunkowe, a także zapisy, których wykonanie jest niemożliwe ze względu na obowiązujące przepisy prawa.

ROZDZIAŁ XV ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

I. Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 1 Formularz oferty

.....
(miejsowość i data)

FORMULARZ ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

DANE ZAMAWIAJĄCEGO:

*Dijo Baking Horeca Service Sp. z o.o. Sp. k.
Zabrodzie 28
52-351 Wrocław
NIP: 9131002458*

DANE OFERENTA:

1.	Nazwa/ Imię i nazwisko	
2.	Adres	
3.	Tel/fax	
4.	e-mail	
5.	NIP	
6.	Nr wpisu do ewidencji działalności gospodarczej/KRS (jeżeli dotyczy)	

Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie dostawy linii technologicznej do produkcji prozdrowotnego pieczywa płaskiego wzbogaconego w β -glukan i olej rzepakowy stanowiącej przedmiot zamówienia zgodnie z opisem zamówienia i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach w niej określonych, o parametrach :

.....

2. **OFERUJEMY** realizację przedmiotu zamówienia na następujących warunkach :

Cena netto	Kwota:	(słownie:)
Długość gwarancji	Okres :	(słownie:)

3. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z opisem zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

4. **OŚWIADCZAMY** Oświadczam, iż podmiot składający ofertę nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającym lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności 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.

5.. OŚWIADCZAMY, że spełniamy warunki dotyczące:

- Posiadania uprawnień niezbędnych do wykonywania działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.
- Posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia.
- Dysponowania odpowiednim potencjałem techniczny
- Dysponowania osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia
- Znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

5. **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą do dnia



Nr postępowania: POIR.03.02.02-00-0155/16 - 01

6. **OŚWIADCZAMY**, że niniejsza oferta jest jawna, za wyjątkiem informacji zawartych na stronach, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnodostępne.
7. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:
- Imię i nazwisko
- Adres:
- Telefon:
- Fax:
- Adres e-mail:

_____, dnia __ __ 2016 roku

(pieczęć i podpis Oferenta)