



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Zapytanie ofertowe w ramach projektu

„Wzmocnienie odporności i konkurencyjności przedsiębiorstwa poprzez poszerzenie zakresu oferty oraz podniesienie jakości usług przedsiębiorstwa Raj s.c. Michał Adamczak Adam Rejdukowski - województwo Wielkopolskie”

**realizowanego w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO), Komponent A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”, Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności
KPOD.01.03-IW.01-3049/24**

30.05.2025

Data upublicznienia zapytania ofertowego

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I.1. Nazwa i adres Zamawiającego

RAJ SPÓŁKA CYWILNA MICHAŁ ADAMCZAK ADAM REJDUKOWSKI
ul. T. KOŚCIUSZKI 9
63-100 ŚREM
NIP: 7851803168

Osoba do kontaktu:

Adam Rejdukowski
e-mail: biuro.raj.s.c@gmail.com
tel. 507015814

I.2. Określenie kodów CPV dotyczących przedmiotu zamówienia

CPV przedmiotu zamówienia:

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące
42513200-7 Urządzenia chłodnicze
39713100 Zmywarki do naczyń
39711310-5 Elektryczne zaparzacze do kawy

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności. Sposób ponoszenia wydatków zgodnie z zasadą uczciwej konkurencji. Umowa zostanie zawarta / zamówienie zostanie udzielone w wyniku wyboru oferty przez Zamawiającego.

II.2.1. Nazwa nadana zamówieniu przez Zamawiającego

Dostawa oraz montaż sprzętu gastronomicznego (część 4), wg zestawienia w tabeli - projekt „Wzmocnienie odporności i konkurencyjności przedsiębiorstwa poprzez poszerzenie zakresu oferty oraz podniesienie jakości usług Przedsiębiorstwa Raj s.c. Michał Adamczak Adam Rejdukowski - województwo Wielkopolskie” w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO), Komponent A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”, Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

II.2.2. Określenie przedmiotu zamówienia

Dostawa oraz montaż sprzętu gastronomicznego, zgodnie z poniższą tabelą, w celu rozszerzenia działalności w branży HORECA. Urządzenia muszą być fabrycznie nowe i w pełni sprawne. Oferta musi zawierać wszystkie elementy potrzebne do poprawnego działania urządzenia.

Lp.	Sprzęt	Wymagane parametry
1.	Expres ciśnieniowy do kawy	<p>Wymiary: 86x62x50 – 90x66x54 (cm) [szer x głęb x wys]</p> <p>Zasilanie 220/380 V</p> <p>Sterowanie elektroniczne, wyświetlacz cyfrowy na każdej grupie</p> <p>4-6 przycisków na każdej grupie</p> <p>Liczba grup: 2</p> <p>Ilość kotłów: 2</p> <p>Objętość kotła: 6-9 litrów</p> <p>Pobór mocy: 6-8 kW</p> <p>Cappuccinator</p> <p>System umożliwiający kontrolę temperatury każdego boileru</p> <p>System pozwalający na ustawienie dwóch różnych profili temperaturowych dla każdej grupy kawy</p> <p>Połączenie zróżnicowanej modulacji profilu ciśnienia z kontrolą temperatury</p> <p>System odpowiadający za sprawną regulację wysokości położenia blatu</p> <p>Smart settings – komunikacja z aplikacją poprzez wi-fi</p> <p>Elastyczne ramię parowe</p> <p>Materiał: stal nierdzewna, miękkie uchwyty filtrów</p> <p>System automatycznej kontroli parametrów mielenia i dozowania kawy – perfekcyjna powtarzalność</p> <p>System ułatwiający dialog między ekspresem i dozownikiem młynka</p> <p>Możliwość ustawienia 4 różnych receptur mleka z pianką lub bez, możliwość ustawienia temperatury, poziomu spienienia i ilości pianki.</p> <p>Konstrukcja dyszy umożliwiającej bezpieczną obsługę w stosunku do gorących części dyszy oraz łatwe czyszczenie.</p> <p>System zarządzania energią zgromadzona w boilerze zapewniający stały i maksymalny dopływ wody i pary.</p> <p>System oszczędzający energię</p>

2.	Zmywarka kapturowa	<p>Wymiary: 700x800x1550-2000 (mm)– 750x820x1650-2100 (mm) [szer x głęb x wys]</p> <p>Wydajność min. 60/30/24/6 kosz/h</p> <p>Wymiary kosza: 500x500 lub 500x600 (mm)</p> <p>Stół załadowniczy ze zlewem 1 komorowym (P) i półką, komora 400x500 1000x700x870</p> <p>Stół wyładowniczy z półką 910x700x870</p> <p>Zużycie wody 2 l/cykl</p> <p>Boiler ciśnieniowy o poj. 6l</p> <p>Tłoczona wanna o poj. 15l</p> <p>Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące</p> <p>Sterowanie elektroniczne na froncie zmywarki lub na kapturze</p> <p>Podgląd temperatury mycia i płukania</p> <p>Licznik cykli mycia</p> <p>Termostop</p> <p>Automatyczny start po zamknięciu</p> <p>Autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów</p> <p>Dozownik środka myjącego i płuczącego (sterowanie elektroniczne)</p> <p>Regulowany termostat boileru</p> <p>Kosze w zestawie: 2x uniwersalny + pojemnik na sztućce</p> <p>Moc 8-10 kW</p>
3.	Zamrażarka szokowa (szybkoschładzarka)	<p>Wymiary: 720x720x850 – 800x780x920 (mm) [szer x głęb x wys]</p> <p>Ilość drzwi: 1</p> <p>Moc: 1,4 – 2 KW</p> <p>Zasilanie 230 V</p> <p>Wbudowany agregat</p> <p>Cyfrowy panel sterowania</p> <p>Pojemność: 5x GN1/1</p> <p>Wsad 20/15 kg cykl</p> <p>Schładzanie szokowe od +70°C do +3° C w ciągu 90min.</p> <p>Schładzanie szokowe od +70°C do -18° C w ciągu 240min.</p> <p>Automatyczne przejście w tryb chłodzenia -20°C gdy cykl zamrażania szokowego dobiegnie końca</p> <p>Rozmrażanie ręczne</p> <p>Obudowa ze stali nierdzewnej</p> <p>Profilowany uchwyt zamykania drzwi</p> <p>System chłodniczy wentylowany</p> <p>Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska R455a</p>

4.	Szafa do sezonowania mięsa	<p>Wymiary zewnętrzne 160x65x70 -170x75x80 (cm)</p> <p>Dedykowana do sezonowania wszelkich mięs, serów i ryb</p> <p>Wykonanie obudowy: stal nierdzewna, szczotkowana</p> <p>Wnętrze z antybakteryjną powłoką i łatwe w czyszczeniu</p> <p>Wewnętrzne oświetlenie LED, jednolite, z możliwością regulacji natężenia</p> <p>Szyby z ochroną UV</p> <p>Pojemność min. 430 litrów</p> <p>Waga minimum 85kg</p> <p>Zasilanie 230 V</p> <p>Sterownik elektroniczny temperatury z dokł. co 0,1°C</p> <p>Zakres temp. 0°C do +30°C</p> <p>Filtr z aktywnym węglem</p> <p>Sterylicacja powietrza co 1 minutę</p> <p>Elektroniczna regulacja wilgotności od 40% - 90% bez konieczności podłączania wody</p> <p>Widmo światła bez promieniowania ultrafioletowego</p> <p>Ładowność 80 kg na wieszak</p> <p>Ilość półek minimum 5</p> <p>Nośność półki min. 35 kg</p> <p>Automatyczne rozmrażanie</p> <p>Automatyczne odparowanie skraplającej się wody</p> <p>Zamek w drzwiach</p> <p>Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi</p> <p>Optyczny i akustyczny alarm</p> <p>Wbudowane programy dojrzewalnicze</p> <p>Szkolenie z obsługi i dojrzewania mięsa</p> <p>Akcesoria i wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawa dedykowana do szafy (postument z nóżkami regulowanej wysokości) - Sól himalajska z dedykowaną wanienką - Dedykowana Elektryczna piła do cięcia świeżych i mrożonych steków z kością (ostrze stal nierdzewna, obudowa aluminium) - Dedykowane etykiety informacyjne ze szpilkami (80 szt) - Dedykowany wieszak do mięsa ze stali nierdzewnej (obc. min 75kg) - 3 x Zestawy 3 elastycznych noży do mięsa (13cm, 15cm, 16cm) - 2 x Tasaki do cięcia mięsa, ostrze ze stali molibdenowo-chromowo-wanadowej 20 cm - 2 x Tasaki do cięcia mięsa, ostrze z wysokiej jakości stali, rączka drewno oliwne 35 cm - Stalka owalna do ostrzenia noży, utwardzona, chromowana, 30cm
----	-----------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Zestaw Rękawic ochronnych (1x rozmiar S, 1x rozmiar M, 4x rozmiar L) - 2x Specjalny środek czyszczący w sprayu, ekologiczny i bez szkodliwych składników - 2x biostarter wspomagający dojrzewanie mięsa - Dedykowana kratka dolna (półka podłogowa) - 10x startowe mieszanki przypraw do sezonowanych mięs - 2x Dedykowana połowa półki (ruszt), obc. 25kg - 2x dedykowana półka (ruszt), obc. min. 35kg - dedykowana półka do podwieszania kiełbasy, salami, szynki - 5x dedykowany hak ze stali nierdzewnej - 2x dedykowany obrotowy hak ze stali nierdzewnej - piła do kości ze stali nierdzewnej - woreczki próżniowych do sezonowanych steków (200 szt)
--	--	---

Jeśli w opisie przedmiotu pojawia się nazwa, marka, typ lub opis wskazujący na konkretnego producenta, należy interpretować to jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne. Obowiązek wykazania równoważności spoczywa jednak na Wykonawcy, który w przypadku oferowania rozwiązań równoważnych winien dołączyć do oferty specyfikacje techniczne, karty katalogowe lub inne dokumenty poświadczające wymagane parametry. W razie wątpliwości co do równoważności poszczególnych elementów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do przedłożenia dodatkowych wyjaśnień lub dokumentów.

II.2.3 Warunki

1. Nie dopuszcza się możliwości złożenia oferty częściowej.
2. Nie dopuszcza się możliwości złożenia oferty wariantowej.
3. Oferent może złożyć tylko 1 ofertę.
4. Termin związania ofertą: 30 dni.
5. O zamówienie mogą się ubiegać Oferenci, którzy:
 - zaoferują gotowość serwisową – tj. podjęcie działań serwisowych związanych z naprawą, przywróceniem funkcjonowania urządzenia w ciągu:
 - 12 godzin - konsultacja telefoniczna, mailowa,
 - 24 godziny - przyjazd serwisanta do siedziby Zamawiającego.
 - zaoferują wsparcie technologiczne
 - wykazą się minimum 5-letnim doświadczeniem w zakresie dostawy, montażu oraz serwisowania analogicznego sprzętu (wykazane na życzenie Zamawiającego)
 - są w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie przedmiotu zamówienia (wykazane na życzenie Zamawiającego)
 - wykazą się referencjami lub dowodem w postaci faktur/umów/protokołów odbioru odnośnie zrealizowanych w ciągu ostatnich 5 lat podobnych zamówień o wartości co najmniej 200 tys. zł brutto.; okres 5 lat liczy się od daty opublikowania niniejszego zapytania (wykazane na życzenie Zamawiającego),
 - posiadają w zasobach kadrowych co najmniej dwóch serwisantów posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie (wykazane na życzenie Zamawiającego)
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji złożonych przez Wykonawcę oświadczeń, a Wykonawca na takie żądanie ma obowiązek przedłożenia odpowiednich wyjaśnień w przeciągu 3 dni roboczych.
7. Zamawiający może również odrzucić ofertę, gdy cena zaproponowana przez Wykonawcę okaże się rażąco niska, po uprzednim wezwaniu do złożenia wyjaśnień i nieuwzględnieniu tych wyjaśnień. Za cenę rażąco niską zostanie uznana cena o co najmniej 30% niższa od średniej arytmetycznej cen z wszystkich niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych w postępowaniu.
8. Dostawca winien posiadać Polisę OC dla swojej działalności opiewającą na kwotę minimum 200 tys. zł

II.3. Miejsce i termin składania ofert:

1. Termin składania ofert:

09.06.2025 do końca dnia

2. Miejsce składania ofert

Ofertę należy złożyć poprzez system Baza Konkurencyjności 2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).

3. Kompletna oferta musi zawierać:

- Formularz oferty napisany na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
 - Podpisane Oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
 - Podpisane Oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
 - Podpisanie Oświadczenia stanowiące załącznik nr 4 do zapytania ofertowego
 - Podpisanie Oświadczenia stanowiące załącznik nr 5 do zapytania ofertowego
 - Stosowne pełnomocnictwo – w przypadku gdy ofertę podpisuje pełnomocnik
4. Ofertę wraz z załącznikami należy sporządzić w języku polskim.
 5. Oferty należy złożyć w ciągu 7 dni kalendarzowych od daty upublicznienia zapytania przez Zamawiającego, przy czym termin 7 dni kalendarzowych biegnie od dnia następnego po dniu upublicznienia zapytania ofertowego i kończy się z upływem ostatniego dnia.
 6. W przypadku, gdy złożone przez Oferenta dokumenty, oświadczenia dotyczące warunków udziału w postępowaniu zawierają informacje w innych walutach niż określono w niniejszym zapytaniu, Zamawiający jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie kurs NBP z dnia publikacji ogłoszenia o zamówieniu na stronie Bazy Konkurencyjności. Jeżeli w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu nie będzie opublikowany średni kurs walut przez NBP Zamawiający przyjmie kurs przeliczeniowy z ostatniej opublikowanej tabeli kursów NBP przed dniem publikacji ogłoszenia zamówienia w Bazie Konkurencyjności.
 7. Koszt przygotowania i dostarczenia oferty pokrywa Oferent.
 8. Oferty, jakie wpłyną po terminie, pozostaną bez ich oceny, jako nieważne.
 9. Wszelka korespondencja związana z przygotowaniem i złożeniem oferty powinna odbywać się za pomocą portalu Bazy Konkurencyjności,
 10. Pytania techniczne i formalne należy składać poprzez portal Bazy Konkurencyjności. Na pytania techniczne i formalne Zamawiający będzie udzielał odpowiedzi poprzez portal Bazy Konkurencyjności, pod warunkiem, że pytania wpłyną nie później niż na 2 dni przed datą ostateczną złożenia ofert.
 11. Jeżeli odpowiedzi na pytania lub zgłoszone problemy będą wiązały się ze zmianą warunków zamówienia, wszyscy uczestnicy zapytania zostaną powiadomieni o zmianach.

II.4. Tryb rozpatrzenia ofert:

1. Oferty przedłożone w terminie zostaną przeanalizowane przez Zamawiającego w terminie do 3 dni roboczych od daty upływu maksymalnego terminu składania ofert określonego w pkt II.3.1 zapytania ofertowego.
2. Zamawiający w trakcie analizy ofert może wystąpić do Oferenta o dodatkowe wyjaśnienia lub uzupełnienia, jeśli zawarte w ofercie informacje nie pozwolą na obiektywną ocenę oferty.
3. Dla odpowiedzi związanych z wyjaśnieniem oferty, przyjmuje się 2 dni robocze od dnia dostarczenia przez Zamawiającego zapytania/prośby o wyjaśnienie.

II.5. Kryteria oceny ofert:

1. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Oferenta wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
2. Zamawiający będzie oceniał oferty, które nie podlegają odrzuceniu, według następujących kryteriów:

A. Ceny ofert netto (waga 88 %) będą obliczone zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = \frac{C_n}{C_o} * 88$$

gdzie:

C – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty netto”
(z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).

C_n – oznacza cenę netto najtańszej z ofert.

C_o – oznacza cenę netto ocenianej oferty.

B. Warunki gwarancji G – waga 12%

Minimalna gwarancja wynosi 24 miesiące, za każdy dodatkowy miesiąc gwarancji Zamawiający przyzna 1 pkt. Punkty za kryterium „Warunki gwarancji” będą przyznawane na podstawie informacji przedstawionych przez Wykonawcę w pkt. KRYTERIUM NR 2 Formularza ofertowego. Wykonawca, który zaproponuje 24 msce gwarancji otrzyma 0 pkt. Za każdy kolejny miesiąc gwarancji Oferent otrzyma dodatkowo jeden punkt, aż do 12 mscy dodatkowej gwarancji. Zadeklarowanie łącznej gwarancji powyżej 36 miesięcy nie spowoduje przyznania ofercie dodatkowych punktów. W sytuacji, gdy Oferent nie poda w ofercie dodatkowych miesięcy gwarancji, przyjmuje się, że oferuje gwarancję na 24 miesiące.

Zapisy dotyczące spełnienia ww. kryteriów znajdą odzwierciedlenie w umowie na dostawę / serwisowanie urządzenia z możliwością nałożenia kar umownych na Dostawcę.

3. Do oceny będą brane pod uwagę ceny oferty netto.
4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
Obliczając łączną liczbę punktów oferty Zamawiający będzie posługiwał się poniższym wzorem:

$$R = C + G$$
 R – łączna liczba punktów badanej oferty,
 C – liczba punktów badanej oferty za cenę (max 88 pkt)
 G – liczba punktów badanej oferty za warunki gwarancji (max 12 pkt)
5. W przypadku równej ilości punktów Zamawiający przeprowadzi negocjacje cenowe z każdym z oferentów
6. W przypadku wyższej ceny niż zakładana, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje z Oferentem który uzyskał największą liczbę punktów w ocenie ofert.
7. W przypadku gdy z Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza nie dojdzie do zawarcia umowy, Zamawiający ma prawo wyboru kolejnej oferty z największą ilością punktów.

SEKCJA III: INFORMACJE DODATKOWE

III.1. Inne istotne postanowienia

Niniejsze zapytanie oraz określone w nim warunki mogą być przez Zamawiającego zmienione lub odwołane. Zamawiający informuje, że w przypadku nie otrzymania minimum 1 ważnej oferty w terminie określonym w pkt. II.3 niniejszego zapytania ofertowego, Zamawiający może dokonać wyboru dowolnego Wykonawcy, który spełnia wszystkie kryteria i warunki określone w zapytaniu ofertowym.

Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty niezwłocznie powiadomi o tym fakcie Wykonawców/Dostawców poprzez zamieszczenie informacji w Bazie Konkurencyjności.

Zamawiający nie jest zobligowany do prowadzenia postępowania według ustawy o zamówieniach publicznych.

Zamawiający informuje, iż obok formy pisemnej dopuszcza porozumiewanie się z Dostawcami/ Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej lub telefonicznie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo anulowania zapytania ofertowego bez podawania przyczyny na każdym etapie postępowania oraz prawo do nieskorzystania z otrzymanej oferty bez podania przyczyny.

III.2. Finansowanie projektu:

Zamawiający informuje, że projekt zamierza realizować z wykorzystaniem funduszy w ramach programu Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach KPO.

III.3. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Termin realizacji: 30 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy / złożenia zamówienia

Miejsce realizacji – dostawa i montaż: ul. Tadeusza Kościuszki 9, 63-100 Śrem.

III.4. Istotne dla stron postanowienia umowy

1. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku:

- a) gdy ze strony Instytucji Pośredniczącej pojawi się konieczność zmiany sposobu wykonania zamówienia przez Oferenta,
- b) istotnych zmian w zakresie przedmiotu i sposobu realizacji Umowy niespowodowanych działaniem lub zaniechaniem którejkolwiek ze Stron Umowy,
- c) Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian w przypadku wystąpienia siły wyższej, co uniemożliwia wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z SZ. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenie, którego strony nie mogły przewidzieć, któremu nie mogły zapobiec ani przeciwdziałać, a które uniemożliwia stronom wykonanie w części lub w całości ich zobowiązań, w szczególności: wojna, działania wojenne, działania wrogów zewnętrznych; terroryzm, rewolucję, przewrót wojskowy lub cywilny, wojnę domową; skutki zastosowania amunicji wojskowej, materiałów wybuchowych, skażenie radioaktywne, z wyjątkiem tych, które mogą być spowodowane użyciem ich przez Oferenta; klęski żywiołowe, jak huragany, powodzie, trzęsienie ziemi; bunt, niepokoje, strajki, okupacje budowy przez osoby inne niż pracownicy Oferenta; inne wydarzenia losowe.
- d) Nastąpi zmiana Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego na lata 2021-2027 lub innych obowiązujących Wytycznych, obowiązująca dla zawartych umów i wymagająca zmiany Umowy zawartej z Wykonawcą.
- e) Nastąpi zmiana w interpretacjach Wytycznych.
- f) Nastąpi zmiana przepisów prawa powszechnie obowiązującego, skutkująca koniecznością wprowadzenia zmian do zawartej Umowy.
- g) Wynikną rozbieżności i niejasności w Umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób niż poprzez zmianę postanowień Umowy, a zmiana postanowień Umowy spowoduje jednoznaczną interpretację postanowień Umowy przez obie jej strony.
- h) Nastąpi konieczność likwidacji pomyłek pisarskich i rachunkowych w treści Umowy.
- i) Nastąpią okoliczności, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, a zmiana postanowień w Umowie nie prowadzi do zmiany charakteru Umowy lub w lepszy sposób zabezpieczy cele projektu.
- j) Zmiany terminu wykonania zamówienia, w przypadku, gdy z powodów niezależnych od Wykonawcy nie będzie możliwe wykonanie zamówienia w zakładanym terminie.

SEKCJA IV: Załączniki

1. Załącznik nr 1 Formularz oferty
2. Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań pomiędzy podmiotami współpracującymi
3. Załącznik nr 3 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania
4. Załącznik nr 4 Oświadczenie o braku powiązań z Federacją Rosyjską
5. Załącznik nr 5 Specyfikacja techniczna lub karta katalogowa.
6. Oświadczenia / dokumenty dodatkowe