**Sprostowanie do zapytania ofertowego w ramach projektu**

**„Dywersyfikacja działalności przedsiębiorstwa MOKKA Marta Piotrowska szansą rozwoju województwa wielkopolskiego”  
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**

20.11.2025

*Data upublicznienia sprostowania*

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I.1. Nazwa i adres Zamawiającego**

"MOKKA MARTA PIOTROWSKA"

Ul. Zamkowa 7

61-769 Poznań

**Osoba do kontaktu:**

Marta Piotrowska

Tel: 501 736 122

E - mail:martoski@poczta.onet.pl

**I.2. Określenie kodów CPV dotyczących przedmiotu zamówienia**

CPV przedmiotu zamówienia: 39221000-7 Sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

W zapytaniu ofertowym, w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1), wprowadza się następujące zmiany:

**Przed zmianą:**

**Piec konwekcyjno – parowy elektryczny – 1 sztuka**

1. Moc: 10,8 kW
2. Wymiary: 850 x 842 x 1064 mm
3. Rodzaj zasilania: elektryczne
4. Wytwarzanie pary: bojlerowe
5. Pojemność komory: 6x GN 1/1
6. Wzdłużny układ prowadnic
7. Dokładny pomiar wilgotności z 10-stopniową regulacją i kontrolą
8. Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie obniżanie temperatury w komorze
9. Wydajne odprowadzanie wilgoci (do 105 l/s)
10. Tryby pracy: para 30–130 °C, gorące powietrze 30–300 °C, kombinacja pary i powietrza 30–300 °C
11. Kolorowy wyświetlacz 4,3” z intuicyjnymi symbolami i miękkimi przyciskami
12. Automatyczne odkamienianie i mycie generatora pary oraz komory
13. Wyświetlanie programu mycia i pozostałego czasu
14. Zintegrowany ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym zwijaniem i regulacją strumienia
15. 5 prędkości wentylatora, programowalne
16. Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
17. Automatyczne odprowadzanie kondensatu
18. Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu
19. Drzwi komory z podwójnymi szybami i wentylowaną przestrzenią, blokada w pozycji 110°/180°
20. Oświetlenie LED w komorze i przy załadunku
21. Ruchomy stelaż z podwójnymi kółkami (2 z hamulcem) i pojemnikiem na skropliny
22. Prowadnice typu U z otworami pozycjonującymi
23. Materiał: stal nierdzewna (wewnętrzna i zewnętrzna) zgodna z DIN 1.4301 lub równoważną
24. Złącze USB do transmisji danych HACCP, serwisowych i aktualizacji programów
25. Poziom izolacji elektrycznej: IPX5

**Po zmianie:**

**Piec konwekcyjno – parowy elektryczny – 1 sztuka**

1. Moc: 18,9 kW
2. Wymiary: 850 x 842 x 1064 mm
3. Rodzaj zasilania: elektryczne
4. Wytwarzanie pary: bojlerowe
5. Pojemność komory: 10x GN 1/1
6. Wzdłużny układ prowadnic
7. Dokładny pomiar wilgotności z 10-stopniową regulacją i kontrolą
8. Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie obniżanie temperatury w komorze
9. Wydajne odprowadzanie wilgoci (do 105 l/s)
10. Tryby pracy: para 30–130 °C, gorące powietrze 30–300 °C, kombinacja pary i powietrza 30–300 °C
11. Kolorowy wyświetlacz 4,3” z intuicyjnymi symbolami i miękkimi przyciskami
12. Zdalne nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu
13. Automatyczne odkamienianie i mycie generatora pary oraz komory
14. Wyświetlanie programu mycia i pozostałego czasu
15. Zintegrowany ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym zwijaniem i regulacją strumienia
16. 5 prędkości wentylatora, programowalne
17. Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
18. Automatyczne odprowadzanie kondensatu
19. Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu
20. Drzwi komory z podwójnymi szybami i wentylowaną przestrzenią, blokada w pozycji 110°/180°
21. Oświetlenie LED w komorze i przy załadunku
22. Ruchomy stelaż z podwójnymi kółkami (2 z hamulcem) i pojemnikiem na skropliny
23. Prowadnice typu U z otworami pozycjonującymi
24. Materiał: stal nierdzewna (wewnętrzna i zewnętrzna) zgodna z DIN 1.4301 lub równoważną
25. Złącze USB do transmisji danych HACCP, serwisowych i aktualizacji programów
26. Poziom izolacji elektrycznej: IPX5

Powyższa zmiana powoduje aktualizację formularza oferty (załącznik nr 2) – poniżej.  
Zmiana ta skutkuje również wydłużeniem terminu składania ofert, określonego w punkcie II.3. „Miejsce i termin składania ofert”: do dnia 24.11.2025 r.

Pozostałe zapisy zapytania pozostają bez zmian.

**Załącznik nr 2 Formularz oferty**

................................, dnia ..................

*/miejscowość, data/*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dane Wykonawcy** | | | | |
| Nazwa |  | | | |
| Adres |  | | | |
| Numer NIP |  | | | |
| Numer telefonu |  | | Adres e- mail |  |
| **Dane osoby odpowiedzialnej za kontakty z Zamawiającym ze strony Wykonawcy** | | | | |
| Imię i Nazwisko | |  | | |
| Telefon | |  | Adres e- mail |  |

**Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności. Sposób ponoszenia wydatków zgodnie z zasadą uczciwej konkurencji.**

my niżej podpisani:

działając w imieniu i na rzecz:

*(nazwa (firma) dokładny adres Oferenta/Oferentów); w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę)*

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Zamówienia i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach w niej określonych.
2. **OŚWIADCZAMY**, że naszym pełnomocnikiem dla potrzeb niniejszego zamówienia jest: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Parametry i funkcje** | **Wartość parametru[[1]](#footnote-2)[1]** |
|  | **Robot kuchenny planetarny – 6 sztuk** |  |
|  | **Dane Techniczne** |  |
|  | |  |  | | --- | --- | | Moc maksymalnie pobierana | **W** | | Typ silnika |  | | Moc wyjściowa | **KM** | | Napięcie | **V** | | Częstotliwość | **Hz** | | Obroty na minutę (prędkość 1 do 10) |  | | Pojemność dzieży | **L** | | Materiał korpusu |  | | Sposób regulacji prędkości |  | | Wymiary miksera (wys. × szer.× dł.) | **cm** | | Waga netto | **kg** | |  |
|  | Maksymalna ilość produktów na jedną porcję |  |
|  | Mąka uniwersalna: [kg] |  |
|  | Mąka na kruche ciasto(zalecana max ilość): [g] |  |
|  | Białka jaj: [liczba] |  |
|  | Napęd bezpośredni: mechanizm zębaty przenoszący napęd równocześnie na narzędzia pracujące w dzieży oraz na przystawki montowane na czole głowicy. |  |
|  | Ruch planetarny narzędzi: wielopunktowy system planetarny (67 punktów), zapewniający równomierne i efektywne mieszanie. |  |
|  | Gniazdo napędu przystawek: umożliwia podłączenie dodatkowych akcesoriów i rozszerzenie funkcjonalności miksera. |  |
|  | **Płyta indukcyjna – 1 sztuka** |  |
|  | Wymiary: [cm] |  |
|  | Płyta ceramiczna |  |
|  | Moc przyłączeniowa: [kW] |  |
|  | Pole grzewcze: 2 wolne strefy indukcyjne z możliwością funkcjonowanie jako 4 niezależne pola |  |
|  | Opcja łączenia stref od przodu do tyłu |  |
|  | Automatyczne wykrywanie rozmiaru i położenia naczyń |  |
|  | Sterowanie płyty elektroniczno – dotykowe (sensorowe) |  |
|  | Sensor smażenia – czujnik kontrolujący temperaturę podczas smażenia |  |
|  | Funkcja podtrzymywania ciepła |  |
|  | Funkcja szybkiego zwiększenia mocy grzania poszczególnych pól |  |
|  |  |  |
|  | **Płyta indukcyjna – 1 szt.** |  |
|  | Wymiary [cm] |  |
|  | Płyta ceramiczna |  |
|  | Moc przyłączeniowa: [kW] |  |
|  | Pola grzewcze: 5 pól indukcyjnych |  |
|  | Automatyczne wykrywanie rozmiaru i położenia naczyń |  |
|  | Sterowanie płyty elektroniczno – dotykowe (sensorowe) |  |
|  | Sensor smażenia – czujnik kontrolujący temperaturę podczas smażenia |  |
|  | Funkcja podtrzymywania ciepła |  |
|  | Funkcja szybkiego zwiększenia mocy grzania poszczególnych pól |  |
|  | Funkcja szybkiego nagrzewania patelni typu Wok |  |
|  |  |  |
|  | **Szafa mroźnicza – 1 sztuka** |  |
|  | Szafa mroźnicza 1-drzwiowa w standardzie GN 2/1 |  |
|  | Szafa mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, |  |
|  | Z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, |  |
|  | Z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. |  |
|  | Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. |  |
|  | Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. |  |
|  | Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. |  |
|  | Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. |  |
|  | Alarm czyszczenie parownika na sterowniku |  |
|  | Wymiary: [mm] (LxDxH) |  |
|  | Zasilanie elektr. (własne chł.): [W] / [V] |  |
|  | Zasilanie elektr. (centralne chł.): [W] / [V] |  |
|  | Czynnik chłodniczy: R290 |  |
|  | Pojemność: [L] |  |
|  | Moc chłodnicza: [W] |  |
|  | temp. odpar. [°C] |  |
|  | Temp. otoczenia: [°C] |  |
|  | Temperatura: [°C] |  |
|  | Zużycie energii: [kWh / 24h] |  |
|  | Akcesoria: 3 Ruszty powlekane GN 2/1, 3 Pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek |  |
|  | **Szafa chłodnicza - 1 sztuka** |  |
|  | Wymiary: [mm] (LxDxH) |  |
|  | Zasilanie elektr. (własne chł.): [W] / [V] |  |
|  | Zasilanie elektr. (centralne chł.): [W] / [V] |  |
|  | Czynnik chłodniczy: R290 |  |
|  | Temperatura [°C] |  |
|  | Pojemność: [L] |  |
|  | Szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, |  |
|  | Z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, |  |
|  | Z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. |  |
|  | Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. |  |
|  | Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. |  |
|  | Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. |  |
|  | Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia |  |
|  | Alarm czyszczenia parownika na sterowniku |  |
|  |  |  |
|  | **Piec konwekcyjno – parowy elektryczny – 1 sztuka** |  |
|  | Moc: [kW] |  |
|  | Wymiary: [mm] |  |
|  | Rodzaj zasilania: elektryczne |  |
|  | Wytwarzanie pary: bojlerowe |  |
|  | Pojemność komory: 10x GN 1/1 |  |
|  | Wzdłużny układ prowadnic |  |
|  | Dokładny pomiar wilgotności z 10-stopniową regulacją i kontrolą |  |
|  | Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie obniżanie temperatury w komorze |  |
|  | Wydajne odprowadzanie wilgoci (do 105 l/s) |  |
|  | Tryby pracy: para 30–130 °C, gorące powietrze 30–300 °C, kombinacja pary i powietrza 30–300 °C |  |
|  | Kolorowy wyświetlacz 4,3” z intuicyjnymi symbolami i miękkimi przyciskami |  |
|  | Zdalne nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu |  |
|  | Automatyczne odkamienianie i mycie generatora pary oraz komory |  |
|  | Wyświetlanie programu mycia i pozostałego czasu |  |
|  | Zintegrowany ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym zwijaniem i regulacją strumienia |  |
|  | 5 prędkości wentylatora, programowalne |  |
|  | Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody |  |
|  | Automatyczne odprowadzanie kondensatu |  |
|  | Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu |  |
|  | Drzwi komory z podwójnymi szybami i wentylowaną przestrzenią, blokada w pozycji 110°/180° |  |
|  | Oświetlenie LED w komorze i przy załadunku |  |
|  | Ruchomy stelaż z podwójnymi kółkami (2 z hamulcem) i pojemnikiem na skropliny |  |
|  | Prowadnice typu U z otworami pozycjonującymi |  |
|  | Materiał: stal nierdzewna (wewnętrzna i zewnętrzna) zgodna z DIN 1.4301 lub równoważną |  |
|  | Złącze USB do transmisji danych HACCP, serwisowych i aktualizacji programów |  |
|  | Poziom izolacji elektrycznej: IPX5 |  |
|  | **Blender ręczny– 2 sztuki** |  |
|  | Moc: [W] |  |
|  | Typ silnika: indukcyjny |  |
|  | Waga [kg] |  |
|  | Prędkość obrotów [obr/min] |  |
|  | Blokada bezpieczeństwa |  |
|  | Ostrza ze stali nierdzewnej |  |
|  | Ostrza: nóż gwiaździsty do emulsji, tarcza do ubijania, tarcza miksująca, nóż do siekania |  |
|  | Wodoszczelna obudowa (minimum do połowy korpusu) |  |
|  | Regulacja obrotów |  |
|  | Dożywotnia gwarancja na silnik |  |
|  |  |  |
|  | **Robot kuchenny – 1 sztuka** |  |
|  | Sterowanie: ekran dotykowy 7 calowy z procesorem wielordzeniowym i posiadającym min. 16GB pamięci Flash i 1GB pamięci DDR RAM. |  |
|  | W bazę urządzenia wbudowane powinny być dwa ramiona blokujące oraz czujnik pokrywy naczynia. |  |
|  | Urządzenie wymiary:  wysokość [cm]  szerokość [cm]  głębokość [cm] |  |
|  | Bezobsługowy silnik reluktancyjny o mocy znamionowej 500W. |  |
|  | Elektroniczne zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika. |  |
|  | Moc przyłączeniowa [V]  maksymalny pobór mocy [W] |  |
|  | System grzewczy wbudowany w urządzenie 1000W, wyposażony w system ochronny przed przegrzewaniem. |  |
|  | Prędkość obrotowa: od delikatnego mieszania 40 obr./min do 10 700 obr./min. Tryby zarówno siekające jak i wsteczne |  |
|  | Waga w urządzeniu z zakresem pomiaru od 1g do 3000g i dokładnością do 1 g. |  |
|  | Pojemność misy: wykonane ze stali nierdzewnej i pojemność [litra] |  |
|  | Obudowa: Wysokiej klasy tworzywo, przeznaczone do kontaktu z żywnością |  |
|  | Naczynie miksujące: Wykonana ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym systemem grzewczym i czujnikiem temperatury |  |
|  | Okres gwarancji [miesięcy] |  |
|  | Czas reakcji serwisowej [godziny] od zgłoszenia awarii |  |

1. **OFERUJEMY** realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia za łączną cenę brutto ................................... (słownie......................................................................................... .........…………………………………...………………………) netto......................................... (słownie………………. .............................................................................................................................................................)
2. **PROPONOWANY** przez nas termin realizacji to……………dni kalendarzowych od podpisania umowy.
3. **OŚWIADCZAMY,** że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte, określonymi w Specyfikacji Zamówienia.
4. **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. **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.
6. **OFERTĘ** niniejszą składamy na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach, oraz dołączamy do niej następujące oświadczenia i dokumenty:

1)........................................................................................

2)........................................................................................

3)........................................................................................

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ ……… roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Oferenta)*

*\*Niepotrzebne skreślić*

**Załącznik nr 3 Oświadczenie o braku powiązań pomiędzy podmiotami współpracującymi**

………………………………… …………………………….

Pieczątka Oferenta Miejscowość, data

**Oświadczenie o braku powiązania pomiędzy podmiotami współpracującymi**

Oświadczam, iż podmioty składające oferty nie są powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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:

1. 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,
2. 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,
3. 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.

Pomiędzy Zamawiającym a Oferentem nie istnieją wymienione powyżej powiązania.

……………………..…………………………

Podpis

**Załącznik nr 4 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania**

………………………………… …………………………….

Pieczątka Oferenta Miejscowość, data

**Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania**

W związku z zakazem udziału rosyjskich wykonawców w zamówieniach publicznych oświadczam, że nie spełniam definicji:

1. wykonawcy wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835, dalej: „specustawa”);
2. wykonawcy, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r.o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy;
3. wykonawcy, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy;
4. wykonawcy będącego obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji;
5. wykonawcy będącego osobą prawną, podmiotem lub organem, do którego prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w pkt 4);
6. wykonawcy będącego osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotów, o których mowa w pkt 4) lub 5);
7. wykonawcy, którego podwykonawcy, dostawcy lub podmioty, na których zdolnościach polega wykonawca są osobami, o których mowa w pkt 1) do 7), a to w przypadku gdy na takich podwykonawców, dostawców lub podmioty, na których zdolnościach polega wykonawca przypada (łącznie) ponad 10 % wartości zamówienia.

……………………..…………………………

Podpis

1. [1] Proszę podać rzeczywistą wartość parametru oferowanego urządzenia lub wpisać TAK/NIE dla niemierzalnych parametrów lub funkcji [↑](#footnote-ref-2)