



Rybnik, dnia 04.03.2015

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01/03/2015/RDP/POKL

Zamawiający:

Centrum Rozwoju Inicjatyw Społecznych CRIS

ul. Kościuszki 22/5, 44-200 Rybnik

tel.: 32 739-55-12, 32 423 70 34, 503-074-783

fax: 32 739-55-12 wew. 106

e-mail: cris@cris.org.pl

KRS: 0000113150

NIP: 642-27-60-825

REGON: 277 82 77 56

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT WRAZ ZE SZCZEGÓŁOWYM OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w zasadach finansowania Programem Operacyjnym Kapitał Ludzki, wersja z dnia 02-04-2014., Rozdział 3 Kwalifikowalność wydatków w ramach PO KL, pkt. 3.1.3.1 Podsekcja 1 – Zasada konkurencyjności i nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego w ramach przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm).

Centrum Rozwoju Inicjatyw Społecznych CRIS, ul. Kościuszki 22/5, 44-200 Rybnik zaprasza do składania ofert na usługi hotelarskie i restauracyjne wraz z wynajęciem sal szkoleniowych na potrzeby organizacji szkoleń w związku z realizacją projektu pn. „Modelowe Rady Pożytku Publicznego”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

DOTYCZY CPV:

Główny przedmiot

- **55.10.00.00-1** Usługi hotelarskie

Dodatkowe przedmioty

- **55.30.00.00-3** Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
➤ **55.11.00.00-4** Hotelarskie usługi noclegowe
➤ **55.13.00.00-0** Inne usługi hotelarskie

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Usługi hotelarskie i restauracyjne wraz z wynajęciem sal szkoleniowych na potrzeby organizacji szkoleń w związku z realizacją projektu pn. „Modelowe Rady Pożytku Publicznego”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wycena dotyczy usług hotelowo-konferencyjnych w ośrodku szkoleniowo-konferencyjnym zgodnie z kryteriami dostępu opisanymi w niniejszym zapytaniu, w terminach:

CZĘŚĆ A – Szkolenia dwudniowe (1 nocleg, dwudniowe wyżywienie, sala szkoleniowa dla każdej grupy)

- w terminie 13-14.04.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników
- w terminie 20-21.04.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników
- w terminie 22-23.04.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników



- w terminie 04-05.05.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników
- w terminie 18-19.05.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników
- w terminie 25-26.05.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników
- w terminie 01-02.06.2015 jedna grupa szkoleniowa - maksymalnie 20 uczestników

Pierwszy dzień szkolenia

Przyjazd i zakwaterowanie gości w pokojach ok. godz. 10:30 – 11:30

11:30-13:00 Sala konferencyjna

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

13:00-14:00 Obiad

14:00-19:00 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

19:00-20:00 Kolacja

Drugi dzień

08:00-09:00 Śniadanie

09:00-13:00 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

13:00-14:00 Obiad

14:00-16:30 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

CZĘŚĆ B – Szkolenia trzydniowe (2 noclegi, trzydniowe wyżywienie, sala szkoleniowa dla każdej grupy)

- w terminie 06-08.05.2015 dwie grupy szkoleniowe - maksymalnie 22 uczestników

Pierwszy dzień

Przyjazd ok. godz. 12:00 – 13:00

13:00-14:00 Obiad

14:00-18:15 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

19:00-20:00 Kolacja

Drugi dzień

08:00-09:00 Śniadanie

09:00-13:00 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

13:00-14:00 Obiad

14:00-16:30 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

19:00-20:00 Kolacja

Trzeci dzień

08:00-09:00 Śniadanie

09:00-11:30 Sala konferencyjna (wraz z rzutnikiem multimedialnym i dostępem do Internetu)

Przerwa kawowa w trakcie (kawa, herbata, woda min., poczęstunek w formie własnych wypieków: ciasteczka, ciasto itp., owoce)

13:00-14:00 Obiad



Zamawiający nie dopuszcza składania oferty na wybrane części niniejszego zapytania.

Kryteria dostępu

1. Lokalizacja hotelu - ośrodka konferencyjno-szkoleniowego do 100 km od centrum Aglomeracji Katowickiej w miejscowości posiadającej bezpośrednią komunikację kolejową lub autobusową z Katowicami. Hotel wśród terenów zielonych.
2. Zakwaterowanie oraz wyżywienie gości a także sale szkoleniowe umieszczone w jednym budynku.
3. Zakwaterowanie gości w pokojach jedno i/lub dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami. Wszystkie pokoje wyposażone w pełny węzeł sanitarny (WC, umywalka, kabina prysznicowa lub wanna), TV, bezpłatny dostęp do Internetu.
4. Zakwaterowanie trenerów w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, wyposażone w pełny węzeł sanitarny (WC, umywalka, kabina prysznicowa lub wanna), TV, bezpłatny dostęp do Internetu.
5. Ośrodek jest dostosowany oraz posiada minimum 3 pokoje dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych.
6. Ośrodek, który posiada więcej niż dwie kondygnacje winien posiadać windę dla gości.
7. Ośrodek zapewnia usługi cateringowe wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości, produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Catering w trakcie przerw kawowych zakłada własne wypieki typu ciasteczka kruche, ciasto itp. Ośrodek jest w stanie dostosować posiłki do potrzeb gości (tj. posiłki wegetariańskie/wegańskie lub dietetyczne o czym zostanie poinformowany wraz z imienną listą gości).
8. Posiłki: śniadania podawane w formie bufetu, obiady i kolacje w formie serwowanej.
9. Sale szkoleniowe zgodnie z kryteriami: klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21°C oraz wilgotność 45-60%, odpowiednie oświetlenie - dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, krzesła miękkie z oparciami o wysokości przystosowanej do wzrostu dorosłego człowieka, ilość miejsc siedzących w sali – min. 22, łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacze), ekran lub przynajmniej jedna biała ściana (lub bardzo jasna) pionowa ściana, na której można wyświetlać obraz z rzutnika sala wyposażona w projektor multimedialny i flipchart, dostęp do Internetu, miejsce na catering na sali szkoleniowej.
10. Ośrodek zapewni miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń oraz trenerów w cenie usługi – maksymalnie 20 miejsc.
11. Wykonawca nie jest powiązany 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:
 - 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 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.

Niespełnienie chociażby jednego z wymienionych wyżej warunków skutkować będzie odrzuceniem oferty wykonawcy z postępowania.

UWAGA:

- A. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom szkoleń zgłoszonym przez Zamawiającego.
- B. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych



wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.

- C. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
 - D. Zamawiający nie pokrywa dodatkowych posiłków lub wyżywienia poza wymienionymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
- Wymienione koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane.
- E. Ostateczna, imienna liczba uczestników oraz trenerów – gości zostanie przekazana do ośrodka najpóźniej na trzy dni przed terminem rozpoczęcia każdego szkolenia. Płatność za wykonaną usługę nastąpi na podstawie liczby gości zgodnie z przekazaną listą.
 - F. Zamawiający dopuszcza zmianę lub rezygnację z któregośkolwiek z podanych terminów w przypadku braku grupy, bez konsekwencji finansowych. Informacja o rezygnacji z terminu zostanie podana do wiadomości ośrodka nie później niż na 10 dni przed termin realizacji usługi.
 - G. Płatność za wykonaną usługę szkoleniową zostanie dokonana przelewem na konto bankowe wykonawcy wskazane na fakturze do 14 dni od dnia otrzymania faktury. Zamawiający nie przewiduje przedpłaty.

Usługi dodatkowe

Wykonawca proszony jest o wymienienie dodatkowych bezpłatnych atrakcji integracyjnych, które będą dostępne dla uczestników szkolenia w czasie pobytu w ośrodku wraz z zaznaczeniem warunków dostępu.

II. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Zakres wykluczenia podmiotów z udziału w niniejszym zamówieniu

Z niniejszego zamówienia wykluczone zostają podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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 związanych 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

2. Okres realizacji usługi: od dnia podpisania umowy do 04-06-2015r.

3. Cena powinna obejmować wszystkie koszty oferenta związane z wykonaniem usługi.

4. Wykonawca zobowiązany jest do:

- A. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości, produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- B. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. In. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
- C. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi z należytą starannością, wymaganą przy świadczeniu tego rodzaju usług, w szczególności:



- zapewnienia, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie,
- serwowane produkty żywnościowe będą świeże,
- zastawa i sztucze będą czyste i nieuszkodzone,
- obsługa będzie świadczona z zasadami zgodnie w tym zakresie obowiązującymi.

Wykonawca zobowiązuje się, że ilość serwowanych produktów oraz potraw zapewni potrzeby obsługiwanych gości hotelowych (uczestników szkoleń).

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

6. Rozliczenie finansowe z Wykonawcą będzie odbywało się każdorazowo po zrealizowaniu usługi szkoleniowej dla każdej grupy szkoleniowej oraz po wystawieniu faktury przez Wykonawcę.

7. Wybór Wykonawcy

- Otwarcie ofert odbędzie się zgodnie z Procedurą wyłaniania wykonawców zgodnie z zasadą konkurencyjności.
- Oferty posiadające uchybienia formalne (to jest: przygotowanie na druku innym niż Formularz Ofertowy (wraz z załącznikami) – stanowiący Załącznik do niniejszego zapytania, niewypełnienie wszystkich punktów, niepodpisanie przez osoby upoważnione, niezawierające wymaganych załączników, bądź posiadające załączniki w formie kopii niepotwierdzonych za zgodność z oryginałem) nie zostaną poddane ocenie Komisji Oceny Ofert.
- Zamawiający dokona wyboru na Wykonawcę usługi tego Oferenta, którego oferta spełnia wymagania określone w zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą, według przyjętych kryteriów oceny ofert.
- Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy, jeśli okaże się, że Oferent nie spełnia kryteriów określonych w zamówieniu.
- O wynikach postępowania (ewentualnie o jego unieważnieniu) Oferenci zostaną poinformowani pocztą elektroniczną.
- Nie przewidziano procedury odwoławczej.
- Ocena zamówienia, dokonana zostanie według kryteriów oceny oraz poniżej przedstawionego wzoru.

8. Cena oferty

Najkorzystniejsza oferta będzie wybrana wg kryterium punktowego: max 100 pkt.

CENA: 100 pkt.

$$C = \frac{\text{Najniższa cena oferty w postępowaniu}}{\text{Cena oferty danego Oferenta}} \times 100$$

9. Odrzucenie z postępowania

Oferent zostanie odrzucony z niniejszego postępowania:

- W przypadku niespełnienia warunków udziału w postępowaniu;
- W przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem;
- W przypadku przedstawienia przez Oferenta informacji nieprawdziwych;
- W przypadku rażącej różnicy kosztów oferowanych a średnią rynkową.



10. Sposób i termin składania ofert

- A. Prosimy złożyć oferty wyłącznie na formularzu stanowiącym Załącznik A do Zapytania ofertowego nr 01/03/2015/RDP/POKL w terminie **do dnia 19.03.2015 do godz. 14.00**
- w biurze Zamawiającego: Centrum Rozwoju Inicjatyw Społecznych CRIS
ul. Kościuszki 22/5, 44-200 Rybnik
lub
 - formie elektronicznej na adres: agata.schmidt@cris.org.pl
- Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
- B. Do oferty należy załączyć dokumenty formalne oraz dokumenty stanowiące kryterium dostępu:
- 1) Formularz Ofertowy zgodnie z wzorem przedstawionym w Załączniku A.
 - 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub kopię ww. dokumentu poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby/osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta, uprawniającą do świadczenia usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia.
 - 3) Oświadczenie oferenta o braku powiązań - Załącznik B.
- C. Zamawiający zastrzega możliwość sprawdzenia powyższych informacji.
- D. Dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej przez Oferenta za zgodność z oryginałem.
- E. Oferty złożone po 19-03-2015 po godz. 14.00 będą uznane za nieważne i nie będą poddawane ocenie.
- F. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
- G. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert cząstkowych**.
- H. Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta otrzyma najwięcej punktów podczas oceny ofert.
- I. W trakcie realizacji zamówienia dopuszcza się wzrost wartości zamówienia do wysokości 20% jego wartości określonej w umowie z wykonawcą. W takim przypadku nie jest konieczne ponowne stosowanie zasady konkurencyjności

- 11. Dodatkowe informacje** - w razie dodatkowych pytań prosimy o kontakt z p. Agatą Schmidt, tel. 607-56-06-06. e-mail agata.schmidt@cris.org.pl.



ZAŁĄCZNIK A DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NR 01/03/2015/RDP/POKL

OFERTA ZŁOŻONA W ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01/03/2015/RDP/POKL

(Numer CPV Główny przedmiot 55.10.00.00-1 Usługi hotelarskie oraz dodatkowe przedmioty 55.30.00.00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków 55.11.00.00-4 Hotelarskie usługi noclegowe 55.13.00.00-0 Inne usługi hotelarskie)

Usługi hotelarskie i restauracyjne wraz z wynajęciem sal szkoleniowych na potrzeby organizacji szkoleń w związku z realizacją projektu pn. „Modelowe Rady Pożytku Publicznego”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamawiający:

Centrum Rozwoju Inicjatyw Społecznych CRIS
ul. Kościuszki 22/5, 44-200 Rybnik

Oferent:.....

Tel.:

e-mail:

Ja niżej podpisany(a), reprezentujący (a) Oferenta, oświadczam, że:

Oferuję(my) wykonanie usług objętych przedmiotem zamówienia, określonych w szczegółowym opisie zamówienia:

CZĘŚĆ A – Szkolenia dwudniowe (1 nocleg, dwudniowe wyżywienie, sala szkoleniowa dla każdej grupy)

- w terminie 13-14.04.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN
- w terminie 20-21.04.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN
- w terminie 22-23.04.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN
- w terminie 04-05.05.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN
- w terminie 18-19.05.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN
- w terminie 25-26.05.2015 dwie grupy szkoleniowe po maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN
- w terminie 01-02.06.2015 jedna grupa szkoleniowa - maksymalnie 20 uczestników	Cena brutto z 1 uczestnikaPLN

Łączna cena brutto dla Części APLN (słownie PLN)



CZĘŚĆ B – Szkolenia trzydniowe (2 noclegi, trzydniowe wyżywienie, sala szkoleniowa dla każdej grupy)

- w terminie 06-08.05.2015 dwie grupy
szkoleniowe - maksymalnie 22 uczestników Cena brutto z 1 uczestnika PLN

Łączna cena brutto dla Części B PLN (słownie PLN)

**Całkowita cena brutto za usługi określone w zapytaniu PLN
(słownie PLN).**

Oferuję/oferujemy wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.

Oświadczam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się ze Zapytaniem Ofertowym, przyjmuję/przyjmujemy warunki w nim zawarte i nie wnosimy do niego zastrzeżeń.

Zobowiązuję/zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam/y, że sytuacja finansowa Wykonawcy umożliwia wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami zapytania ofertowego.

Oświadczam/y, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do prawidłowego wykonania zamówienia

W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązuję/zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1) Formularz Ofertowy wraz z Załącznikiem B.
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub kopię ww. dokumentu poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby/osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta, uprawniające do świadczenia usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia.
- 3) Oświadczenie oferenta o braku powiązań, - załącznik B.

..... dnia

.....
pieczęć i podpis Oferenta



**ZAŁĄCZNIK B DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NR 01/03/2015/RDP/POKL**

.....
Dane Oferenta:

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ

Oświadczam/y, że nie jestem/jesteśmy podmiotem, który jest powiązany z zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo w szczególności poprzez:

- 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 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.

..... dnia

.....
pieczęć i podpis Oferenta