

Załącznik nr N.8.1 do wniosku o dofinansowanie, nabór nr FEMP.01.02-IP.01-022/25

## CZĘŚĆ A

## Zapytanie ofertowe

### Dane Zamawiającego:

|                                               |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nazwa Zamawiającego</b>                    | POTRZEBSKI SŁAWOMIR<br>F H U DAN-DAV SŁAWOMIR POTRZEBSKI                                                           |
| <b>Adres siedziby</b>                         | Nr lokalu: 45<br>Kod pocztowy: 32-709<br>Miejscowość: Zielona<br><br>woj. MAŁOPOLSKIE, pow. bocheński, gm. Drwinia |
| <b>NIP</b>                                    | 6780039155                                                                                                         |
| <b>Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia</b> | Imię i nazwisko:<br>Małgorzata Potrzebska                                                                          |
| <b>Nr telefonu</b>                            | 601 258 613                                                                                                        |
| <b>Adres e-mail</b>                           | <a href="mailto:malgorzata.potrzebska@dandav.com.pl">malgorzata.potrzebska@dandav.com.pl</a>                       |

### 1. Dane dotyczące zamówienia:

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot zamówienia</b><br>(typ usługi np.:<br>Usługi proinnowacyjne –<br>wykonanie projektu<br>wzorniczego) | Przedmiotem zamówienia jest usługa badawczo-rozwojowa obejmująca wskazanie potencjału polskiej odmiany czarnej soi do zastosowania w produkcji żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Opis przedmiotu zamówienia</b>                                                                                | <p>W ramach usługi należy wykonać następujące zadania:</p> <p><b>ZADANIE 1. Kilkuetapowa analiza składu chemicznego czarnej soi</b><br/>Zakres analizy musi obejmować szczegółowe oznaczenie zawartości:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) związków białkowych i profilu aminokwasowego,</li> <li>2) związków tłuszczowych i składu kwasów tłuszczowych,</li> <li>3) składników mineralnych oraz jonów metali,</li> <li>4) aktywności antyoksydacyjnej oraz zawartości witamin,</li> <li>5) wybranych składników bioaktywnych (np. izoflawonów, polifenoli).</li> </ol> <p><b>ZADANIE 2. Opracowanie technologii przetwarzania czarnej soi</b><br/>Wykonawca zobowiązany jest opracować technologię procesu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kiełkowania (słodowania) i/lub</li> </ol> |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>2) fermentacji,<br/>wraz z określeniem wpływu tych procesów na zmiany zawartości wybranych składników odżywczych i funkcjonalnych surowca.</p> <p><b>ZADANIE 3. Opracowanie receptur produktów spożywczych na bazie czarnej soi</b><br/>Na podstawie wyników uzyskanych w Zadaniu 1 i 2 Wykonawca musi opracować przynajmniej trzy (3) receptury produktów spożywczych, wybranych spośród:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• napoju,</li> <li>• sosu,</li> <li>• przekąski/snacku,</li> <li>• deseru,</li> <li>• hydrolizatu (np. białkowego).</li> </ul> <p>W opracowaniu receptur należy uwzględnić:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) wpływ doboru składników i procesów na cechy sensoryczne (smak, zapach, konsystencja, barwa),</li> <li>2) parametry fizyko-chemiczne produktów,</li> <li>3) zachowanie czystości mikrobiologicznej gotowych wyrobów i produktów ubocznych.</li> </ol> |
| <b>Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (TAK/NIE)</b> | NIE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Numer i nazwa kodu CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień</b>       | 73100000-3 – Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Termin wykonania zamówienia</b>                                 | <p>Przewidywany termin realizacji usługi: 01.08.2025 – 31.07.2026 r. Maksymalny okres realizacji usługi (licząc od daty rozpoczęcia): 12 miesięcy</p> <p>Zamawiający przewiduje możliwość zmiany harmonogramu lub terminu realizacji umowy, które wynikać będą z postanowień umowy Zamawiającego z Instytucją Finansującą i pod warunkiem, że zmiana będzie wynikała z porozumienia zawartego pomiędzy wykonawcą a zamawiającym.</p> <p>Planowany termin podpisania umowy z Wykonawcą – 06/2025</p> <p>Zawarta umowa będzie umową warunkową, wchodzącą w życie tylko, jeżeli Zamawiający otrzyma dofinansowanie na realizację projektu, w ramach którego realizowane ma być zamówienie. Zgodnie z</p>                                                                                                                                                                                                                   |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | Regulaminem w/w konkursu – przewidywany termin zatwierdzenia wyników oceny projektów przez instytucję organizującą nabór wniosków to lipiec 2025 r. Jeżeli Zamawiający nie uzyska dofinansowania, umowa z wybranym Wykonawcą ulegnie rozwiązaniu, a Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia względem Zamawiającego. |
| <b>Termin i sposób składania ofert</b> | Od dnia 28.04.2025 r. do dnia 05.05.2025 r. wyłącznie pisemnie za pomocą Bazy Konkurencyjności (BK2021)                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Termin związania ofertą</b>         | 120 dni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**2. Warunki udziału podmiotu w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania ich oceny:**

| <b>Lp .</b> | <b>Warunki udziału podmiotu w postępowaniu</b>                   | <b>Opis w jaki sposób Zamawiający będzie dokonywał oceny spełnienia warunku</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.          | Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności | <p>Wykonawcą usługi mogą być:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) jednostki naukowe, do których zaliczają się: <ul style="list-style-type: none"> <li>- uczelnie (instytucje wchodzące w skład systemu szkolnictwa wyższego i nauki, prowadzące działalność zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 r.)</li> <li>- Polska Akademia Nauk oraz instytuty naukowe Polskiej Akademii Nauk, działające na podstawie ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o Polskiej Akademii Nauk,</li> <li>- instytuty badawcze, działające na podstawie ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych,</li> <li>- międzynarodowe instytuty naukowe utworzone na podstawie odrębnych ustaw działające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,</li> <li>- Centrum Łukasiewicz, działające na podstawie ustawy z dnia 21 lutego 2019 r. o Sieci Badawczej Łukasiewicz oraz instytuty działające w ramach Sieci Badawczej Łukasiewicz,</li> </ul> </li> </ul> <p>z zastrzeżeniem, że w przypadku podmiotów, które z mocy ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce podlegają ewaluacji w zakresie prowadzonej działalności naukowej. Jednostkami uprawnionymi do świadczenia usług w</p> |

|    |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                      | <p>ramach działania są wyłącznie podmioty posiadające kategorię naukową A+, A, B+ lub B (zgodnie z wykazem kategorii naukowych przyznanych podmiotom systemu szkolnictwa wyższego i nauki w poszczególnych dyscyplinach naukowych przez ministra właściwego ds. nauki) w odniesieniu do dyscypliny, odpowiadającej przedmiotowi usługi planowanej do realizacji,</p> <p>b) spółki celowe w rozumieniu ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce,</p> <p>c) akredytowane ośrodki innowacji tj. podmiot lub konsorcjum podmiotów działające na rzecz innowacyjności, które uzyskały akredytację ministra właściwego do spraw gospodarki w ramach systemu akredytacji ośrodków innowacji uruchomionego na potrzeby perspektywy finansowej 2021-2027,</p> <p>d) przedsiębiorcy posiadający status centrum badawczo-rozwojowego, uzyskany na podstawie ustawy z dnia 30 maja 2008 r. o niektórych formach wspierania działalności innowacyjnej przez ministra właściwego ds. gospodarki, (wykaz CBR dostępny na stronie internetowej Ministerstwa Rozwoju i Technologii).</p> <p>Podmiotami uprawnionymi do świadczenia usług są również konsorcja podmiotów wskazanych w lit. a)-d).</p> |
| 2. | Potencjał techniczny | <p>Wykonawca musi wykazać, że dysponuje odpowiednią aparaturą, w tym:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. aparatem zaciernym wielostanowiskowym - niezbędny do opracowania technologii słodowania i fermentacji;</li> <li>2. chromatografem gazowym (GC) – do analizy profilu związków lotnych;</li> <li>3. chromatografem HPLC – do oznaczania zawartości aminokwasów i bioaktywnych składników,</li> <li>4. spektrometrem ASA – do oznaczania zawartości składników mineralnych i jonów metali.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3. | Potencjał kadrowy    | <p>Liczba osób zaangażowanych do wykonania zamówienia: 4</p> <p>Doświadczenie ww. osób adekwatne do zakresu usługi:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>OSOBA 1 - technolog</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tytuł naukowy co najmniej doktora lub doktora inż</li> <li>2) doświadczenie w zakresie opracowywania nowych produktów spożywczych, potwierdzone udziałem w co najmniej 3 Projektach B+R, w których był odpowiedzialny za opracowywanie nowych produktów spożywczych</li> <li>3) odpowiednie doświadczenie naukowe potwierdzone współautorstwem co najmniej 5 publikacji naukowych w czasopismach z listy JCR lub patentów związanych z opracowywaniem receptur na nowe produkty spożywcze</li> </ol> <p><b>OSOBA 2 – analityk</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tytuł naukowy co najmniej doktora lub doktora inż</li> <li>2) doświadczenie z zakresu analiz chromatograficznych potwierdzone współautorstwem co najmniej 5 publikacji naukowych w czasopismach z listy JCR lub patentów związanych z oznaczaniem zawartości związków chemicznych w produktach spożywczych</li> </ol> <p><b>OSOBA 3 - mikrobiolog</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tytuł naukowy co najmniej doktora lub doktora inż</li> <li>2) doświadczenie w zakresie opracowywania nowych produktów spożywczych, potwierdzone udziałem w co najmniej 2 Projektach B+R, w których był odpowiedzialny za opracowywanie nowych produktów spożywczych</li> <li>3) odpowiednie doświadczenie naukowe potwierdzone współautorstwem co najmniej 3 publikacji naukowych w czasopismach z listy JCR lub patentów związanych z mikrobiologią produktów spożywczych</li> </ol> <p><b>OSOBA 4 – główny technolog/kierownik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tytuł naukowy co najmniej doktora lub doktora inż.</li> <li>2) Wymagane doświadczenie w kierowaniu oraz realizowaniu projektów B+R, których efektem były m.in. nowe receptury produktów spożywczych (projekty</li> </ol> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | finansowane ze źródeł zewnętrznych np. NCBiR)                                                                                                                                                            |
|  |  | 3) odpowiednie doświadczenie naukowe potwierdzone współautorstwem co najmniej 4 publikacji naukowych w czasopiśmie z listy JCR lub patentów związanych z innowacyjnymi surowcami/produktami spożywczymi. |

## 5. Kryteria oceny i opisu sposobu przyznawania punktacji:

| <b>Kryterium obligatoryjne - CENA</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium CENA       | Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium CENA                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 100                                                        | <b><math>P_c = (C_{min} / C_c) \times P_{max}</math></b><br>gdzie:<br>P <sub>c</sub> – ilość punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium cena<br>C <sub>min</sub> – najniższa cena brutto spośród wszystkich badanych ofert<br>C <sub>c</sub> – cena brutto oferty badanej<br>P <sub>max</sub> – maksymalna ilość punktów, jakie można otrzymać za kryterium cena |
| <b>Kryterium fakultatywne nr 1 (podaj nazwę kryterium)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium            | Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                            | Nie dotyczy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Kryterium fakultatywne nr 2 (podaj nazwę kryterium)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium            | Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                            | Nie dotyczy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 6. Informacje dodatkowe:

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Wytyczne do przygotowania ofert</b> | 1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę całkowitą netto oraz brutto wyrażoną w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.<br>2. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe lub alternatywne spowoduje jej odrzucenie.<br>3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.<br>4. Oferty, które wpłyną po terminie zostaną odrzucone. |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>5. Oferty składane są z zachowaniem formy pisemnej w języku polskim, na formularzu stanowiącym załącznik N.8.1 część B do wniosku o dofinansowanie.</p> <p>6. Zamawiający nie przewiduje możliwości zmian w zakresie istotnych warunków umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia.</p> <p>7. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykluczenia | <p>W ramach niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia nie może dojść do konfliktu interesów. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia, udzielane przez Zamawiającego, <b>nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo</b>. 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 przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a wykonawcami, polegające w szczególności na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 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,</li> <li>b) 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</li> </ul> |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,</p> <p>c) 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.</p> <p>Oświadczam, że zobowiązuje się do zapewnienia mechanizmów dotyczących unikania konfliktu interesów osób uczestniczących w wykonaniu budżetu UE, zgodnie z przepisem art. 61 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE, EURATOM) nr 2024/2509 z dnia 23 września 2024 r. w sprawie zasad finansowych mających zastosowanie do budżetu ogólnego Unii (wersja przekształcona) (Dz. U. UE L z dnia 26 września 2024 r.)</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Z up. Justyna Supel

.....  
*Podpis elektroniczny osoby prawnie upoważnionej do reprezentowania Zamawiającego*





Fundusze Europejskie  
dla Małopolski



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA