**Załącznik nr 3 do SIWZ**

Wzór formularza ofertowego

(Znak sprawy:ZP/01/01/12.4III/10/2019)

|  |
| --- |
| * + - 1. **DANE DOTYCZĄCE ZAMAWIAJĄCEGO.**
 |

**Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida zwana dalej „Zamawiającym”**

**ul. Gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik**

**NIP: 712-290-45-39, REGON: 000189285**

**nr telefonu/fax +48 (81) 751 23 94**

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl

Strona internetowa: [www.zsnorwid.swidnik.pl](http://www.zsnorwid.swidnik.pl)

|  |
| --- |
| * + - 1. **DANE WYKONAWCY/WYKONAWCÓW.**
 |

1[[1]](#footnote-1). Nazwa albo imię i nazwisko Wykonawcy:

................................................................................................................................................................

................................................................................................................................................................

Siedziba albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy:

................................................................................................................................................................

................................................................................................................................................................

NIP ……………….…………..…….……..……………., REGON..............................................................................

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną
z niniejszym postępowaniem:

* adres korespondencyjny: ……………………………………………………………………………………………….………………………………
* numer faksu: ……………………………………, numer telefonu: …………..………………………………
* e-mail: ………………………………………...........................................................................................................

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/-ów i podpisująca ofertę:

................................................................................................................................................................

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:

................................................................................................................................................................

Czy wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorcą[[2]](#footnote-2)?

**TAK**

**NIE**

*(zaznacz właściwe)*

|  |
| --- |
| * + - 1. **OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA.**
 |

W związku z ogłoszeniem przetargu nieograniczonego pn.:

**„****Zakup i dostawa surowców  i materiałów do prowadzenia zajęć praktycznych w ramach wydatków na szkolenia i inne formy wsparcia w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu - III Edycja”**

**Oferuję/oferujemy\*** wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w SIWZ oraz projekcie umowy,

1. **za cenę całkowitą:**

**brutto ........................................................... zł**

*(słownie brutto: ……………........................................................................................................................zł).*

obliczoną na podstawie Formularza cenowego w dalszej części formularza

1. **Oferuję/oferujemy Czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne (zaznaczyć właściwe):**

 Wymiana art. wadliwego **tego samego dnia roboczego**

Wymiana art. wadliwego **na kolejny dzień roboczy po dniu zgłoszenia**

Wymiana art. wadliwego **na drugi dzień roboczy po dniu zgłoszenia**

|  |
| --- |
| * + - 1. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE POSTANOWIEŃ TREŚCI SIWZ.**
 |

1. Oświadczam/y, że powyższa cena zawierają wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
2. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia zamieszczonymi w SIWZ wraz z załącznikami
i nie wnoszę/wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam/y, że uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
4. Oświadczam/y, że zrealizuję/emy zamówienie zgodnie z SIWZ i Projektem umowy.
5. Oświadczam/y, że informacje i dokumenty zawarte w Ofercie na stronach od nr ........................do nr ......................... stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane. Informacje i dokumenty zawarte na pozostałych stronach Oferty są jawne.

*(W przypadku utajnienia oferty Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 pkt. 4 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.)*

1. **Zobowiązujemy się dotrzymać oferowanego terminu realizacji zamówienia**.
2. **Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty i złożone oświadczenia opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień składania ofert (art. 297 kk).**
3. Składając niniejszą ofertę, zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy PZP informuję, że wybór oferty[[3]](#footnote-3):
4. **[ ]  nie będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
5. **[ ]  będzie** prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym zakresie:

 …………………………………………………………………………………………………………..…………………[[4]](#footnote-4).

1. **Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[5]](#footnote-5) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\***

**\***W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

|  |
| --- |
| * + - 1. **ZOBOWIĄZANIE W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA.**
 |

|  |
| --- |
| 1. Akceptuję proponowany przez Zamawiającego Projekt umowy, który zobowiązuję się podpisać w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
2. Osobami uprawnionymi do merytorycznej współpracy i koordynacji w wykonywaniu zadania ze strony Wykonawcy są:

………………………………………………………………………………………………….……………………..……nr telefonu ………………………, e-mail: ……………………………………….………………………..…… |

|  |
| --- |
| * + - 1. **PODWYKONAWSTWO.**
 |

Oświadczam/y, że zamierzam/y powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia**[[6]](#footnote-6)**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Część zamówienia** | **Wartość brutto (PLN) lub procentowy udział podwykonawstwa** | **Nazwa i adres podwykonawcy** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

|  |
| --- |
| 1. **SPIS TREŚCI.**
 |

|  |
| --- |
| Oferta została złożona na ....... stronach podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr ....... do nr ....... Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:1. ...........................................................................................................................................................................
2. ...........................................................................................................................................................................
3. ...........................................................................................................................................................................
4. ...........................................................................................................................................................................
5. ........................................................................................................................................................................
 |

|  |  |
| --- | --- |
| *…………………………………………**(miejscowość i data)* | *…………………………………..……………………**(pieczęć i podpis Wykonawcy* *lub Pełnomocnika)* |

**Załącznik 3a**

**Formularz cenowy:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Stawka VAT** | **Wartość netto pozycji kosztorysowej****(cena jednostkowa** **netto x ilość)** | **Wartość VAT**  | **Wartość brutto pozycji kosztorysowej** **(zwiększenie wartości netto o stawkę podatku VAT)** |
| **1** | Mięso mielone z łopatki | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **2** | Boczek wędzony | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **3** | Filet z piersi kurczaka | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| **4** | Szynka gotowana | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| **5** | Udka z kurczaka | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **6** | Polędwiczki wieprzowe kg | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| **7** | Kurczak (tuszka ok.2kg) | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| **8** | Szynka wędzona (ew. gotowana) | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| **9** | Łopatka wieprzowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **10** | Szynka wieprzowa surowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **11** | Boczek wieprzowy surowy | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **12** | Schab wieprzowy bez kości | kg | 360 |  |  |  |  |  |
| **13** | Karczek wieprzowy | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **14** | Żebra wieprzowe | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **15** | Wątróbka wieprzowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **16** | Polędwica wołowa | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| **17** | Łopatka wołowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **18** | Flaki wołowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **19** | Półtusza wieprzowa (ok.40kg)/podzielona na elementy | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| **20** | Półtusza wołowa (ok.100kg)/podzielona na elementy | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| **21** | Jelita | m | 100 |  |  |  |  |  |
| **22** | Osłonki syntetyczne | m | 50 |  |  |  |  |  |
| **23** | Filet z dorsza | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| **24** | Filety z łososia | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| **25** | Węgorz wędzony | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| **26** | Krewetki mrożone | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| **27** | Małże mrożone | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **28** | Homar | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| **29** | Ośmiornica mrożona | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| **30** | Kawior czarny - słoik (100g) | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| **31** | Kawior czerwony - słoik (100g) | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| **32** | Filety śledziowe marynowane | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| **33** | Makrela wędzona | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **34** | Rolmopsy | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| **35** | Filety z mintaja | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| **36** | Mąka pszenna | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| **37** | Mąka razowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **38** | Bułka tarta  | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **39** | Kasza gryczana (pudełko 400g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **40** | Kasza manna | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **41** | Kasza jęczmienna | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **42** | Makaron wstążka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **43** | Makaron rurki | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **44** | Makaron nitki | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **45** | Makaron spaghetti(opakowanie 500g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **46** | Bułka kajzerka | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **47** | Chleb razowy żytni | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **48** | Chleb pszenny | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **49** | Bagietka | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **50** | Ryż w torebkach (pudełko 400g) | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **51** | Płatki owsiane | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **52** | Mąka ziemniaczana | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **53** | Mozzarella (opakowanie 200g) | szt.  | 100 |  |  |  |  |  |
| **54** | Ser edamski | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| **55** | Masło ekstra (kostka 200g) | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| **56** | Ser feta | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **57** | Śmietana 30%/36% | litr | 200 |  |  |  |  |  |
| **58** | Ser twarogowy półtłusty | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **59** | Mleko UHT 3,2% | litr | 800 |  |  |  |  |  |
| **60** | Śmietana 18% (kubek 500g) | szt.  | 300 |  |  |  |  |  |
| **61** | Serek mascarpone (opakowanie 500g) | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| **62** | Mleko w proszku | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **63** | Pieczarki | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| **64** | Pomidor | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **65** | Papryka czerwona/żółta | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **66** | Cukinia | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **67** | Cebula kg | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| **68** | Czosnek | główka | 500 |  |  |  |  |  |
| **69** | Cebula czerwona | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **70** | Seler  | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| **71** | Rzodkiewka | pęczek | 160 |  |  |  |  |  |
| **72** | Marchew | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **73** | Groszek zielony mrożony | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **74** | Szpinak mrożony | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **75** | Ziemniaki | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **76** | Gruszki | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **77** | Śliwki | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **78** | Jabłka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **79** | Pietruszka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **80** | Kapusta kiszona | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| **81** | Ogórki kiszone | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **82** | Buraki czerwone gotowane | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **83** | Przecier pomidorowy | litr | 120 |  |  |  |  |  |
| **84** | Suszone pomidory | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **85** | Koncentrat pomidorowy | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **86** | Truskawki świeże (ew. mrożone) | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **87** | Pomarańcze | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **88** | Cytryny | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| **89** | Limonki | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **90** | Banany | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **91** | Winogrona zielone | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **92** | Winogrona fioletowe | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **93** | Owoce suszone | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **94** | Maliny | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **95** | Sałata masłowa | główka | 50 |  |  |  |  |  |
| **96** | Sałata lodowa | główka | 50 |  |  |  |  |  |
| **97** | Koperek | pęczek | 50 |  |  |  |  |  |
| **98** | Natka pietruszki | pęczek | 50 |  |  |  |  |  |
| **99** | Cukier kryształ | kg | 460 |  |  |  |  |  |
| **100** | Cukier puder | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **101** | Miód płynny naturalny | litr | 40 |  |  |  |  |  |
| **102** | Cukier waniliowy (torebka 20g) | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **103** | Czekolada ciemna | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **104** | Czekolada biała | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **105** | Majeranek (torebka 10g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **106** | Oregano (torebka 10g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **107** | Papryka słodka (torebka 20g) | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **108** | Papryka ostra(torebka 20g) | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **109** | Jałowiec (torebka 10g) | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **110** | Rozmaryn(torebka 10g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **111** | Ziele angielskie (torebka 20g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **112** | Liść laurowy (torebka 10g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **113** | Kminek (torebka 10g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **114** | Bazylia(torebka 10g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **115** | Pieprz czarny mielony (torebka 20g) | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| **116** | Przyprawa do mięsa (torebka 20g) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **117** | Peklosól | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **118** | Gałka muszkatołowa (torebka 20g) | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **119** | Sól | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **120** | Kostka rosołowa drobiowa (op.6 kostek) | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| **121** | Kostka rosołowa wołowa (op.6 kostek) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **122** | Przyprawa do bigosu(torebka 20g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **123** | Kostka mięsna (op.6 kostek) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **124** | Kostka grzybowa (op.6 kostek) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **125** | Przyprawa do kurczaka (torebka 20g) | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| **126** | Przyprawa do pizzy (torebka 20g) | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| **127** | Mięta świeża (doniczka) | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| **128** | Bazylia świeża (doniczka) | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| **129** | Przyprawa do piernika (torebka 20g) | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **130** | Keczup łagodny (butelka 500ml) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **131** | Sos czekoladowy | litr | 20 |  |  |  |  |  |
| **132** | Keczup pikantny (butelka 500ml) | szt.  | 100 |  |  |  |  |  |
| **133** | Musztarda  | litr | 50 |  |  |  |  |  |
| **134** | Chrzan tarty | litr | 20 |  |  |  |  |  |
| **135** | Majonez | litr | 150 |  |  |  |  |  |
| **136** | Cebula marynowana | litr | 20 |  |  |  |  |  |
| **137** | Papryka marynowana | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **138** | Korniszony | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **139** | Pieczarki marynowane | litr | 100 |  |  |  |  |  |
| **140** | Oliwki czarne | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **141** | Oliwki zielone | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **142** | Ogórki konserwowe | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **143** | Kukurydza konserwowa (puszka400g) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **144** | Owoce konserwowe | litr | 180 |  |  |  |  |  |
| **145** | Warzywa konserwowe mieszane | litr | 40 |  |  |  |  |  |
| **146** | Groszek konserwowy (puszka400g) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **147** | Jaja  | Szt. | 3500 |  |  |  |  |  |
| **148** | Aromat rumowy (9ml) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **149** | Aromat cytrynowy(9ml) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **150** | Aromat pomarańczowy(9ml) | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **151** | Lody waniliowe/śmietankowe | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **152** | Lody owocowe | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **153** | Barwniki spożywcze w proszku, min.5 kolorów: żółty, zielony , czerwony, niebieski, różowy(op.4g) | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| **154** | Dżem (truskawkowy, wiśniowy, mirabelkowy)/słoik 280g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| **155** | Marmolada | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| **156** | Jabłka prażone | litr | 180 |  |  |  |  |  |
| **157** | Elementy dekoracyjne(min. 3 rodzaje, np. wielokolorowa posypka, perełki srebrne, gwiazdki cukrów)op.50g  | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| **158** | Bakalie mieszane | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **159** | Orzechy włoskie łuskane | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **160** | Olej  | litr | 320 |  |  |  |  |  |
| **161** | Oliwa z oliwek | litr | 120 |  |  |  |  |  |
| **162** | Słonina | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **163** | Smalec | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **164** | Margaryna do smarowania (kubek 500ml) | szt.  | 50 |  |  |  |  |  |
| **165** | Margaryna do pieczenia (kostka 250g) | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **166** | Kawa mielona (op.500g) | szt. | 220 |  |  |  |  |  |
| **167** | Kawa rozpuszczalna (słoik 200g) | szt. | 160 |  |  |  |  |  |
| **168** | Kawa ziarnista | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **169** | Herbata czarna w saszetkach (pudełko100torebek) | szt. | 160 |  |  |  |  |  |
| **170** | Kakao (pudełko 150g) | szt. | 78 |  |  |  |  |  |
| **171** | Sok pomarańczowy | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **172** | Syrop cytrynowy | litr | 60 |  |  |  |  |  |
| **173** | Drożdże (kostka 100g) | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| **174** | Serwetki papierowe(opakowanie 100szt.) | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **175** | Pojemniki jednorazowe ok.1l | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| **176** | Folia aluminiowa spożywcza/100m | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **177** | Papier do pieczenia (rulon 8m) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **178** | Patyczki do szaszłyków opakowanie 100 szt.  | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| **179** | Proszek do pieczenia (torebka 30g) | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| **180** | Żelatyna (torebka 50g) | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| **181** | Soda (torebka 80g) | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| **182** | Budyń śmietankowy (torebka60g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **183** | Budyń waniliowy (torebka60g) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **184** | Ręcznik papierowy kuchenny (rolka 60m) | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** |  |  |  |

1. Powielić tyle razy, ile to potrzebne [↑](#footnote-ref-1)
2. Małe przedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR. Średnie przedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 mln EUR lub suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR. [↑](#footnote-ref-2)
3. Należy odpowiednio zaznaczyć punkt a) albo b). [↑](#footnote-ref-3)
4. Należy podać rodzaj każdego towaru / usługi oraz wartość bez podatku VAT. [↑](#footnote-ref-4)
5. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). [↑](#footnote-ref-5)
6. W przypadku wykonania zamówienia samodzielnie, należy przekreślić treść oświadczenia lub nie wypełniać tabeli. [↑](#footnote-ref-6)