**Załącznik nr 3 do SIWZ**

Wzór formularza ofertowego

(Znak sprawy:ZP/04/01/12.4III/11/2019)

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

**Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida zwany 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](mailto: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 podręczników oraz materiałów szkoleniowych dla uczestników 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 wykonanie dostawy nr 1 w terminie** ………………. **dni roboczych od dnia podpisania umowy.**

*Wykonawcy oferują termin realizacji w pełnych dniach (w przedziale od 5 do 10 dni).*

|  |
| --- |
| * + - 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 |  |  |  |
| **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** | Zestaw materiałów szkoleniowych:  teczka, długopis, notes | zestaw | **230** |  |  |  |  |  |
| **2** | Zestaw materiałów szkoleniowych:  teczka, długopis, notes, pendrive | zestaw | **190** |  |  |  |  |  |
| **3** | Hotelarstwo. Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych  Autor: Mariola Milewska, Bogdan Włodarczyk | szt. | **40** |  |  |  |  |  |
| **4** | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 1  Autor: Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek | szt. | **40** |  |  |  |  |  |
| **5** | Obsługa turystyczna. Część 1. Tom 1. Organizacja imprez i usług turystycznych.  Autor: Iwona Michniewicz, Maria Peć | szt. | **20** |  |  |  |  |  |
| **6** | Repetytorium i testy egzaminacyjne. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15 / TG.16. Egzamin zawodowy  Autor: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Renata Szajna | szt. | **80** |  |  |  |  |  |
| **7** | dla TŻiUG Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach  Autor: Adam Olszewski | szt. | **40** |  |  |  |  |  |
| **8** | Menedżer gastronomii jak otworzyć i z sukcesem prowadzić lokal gastronomiczny część 1  Autor: Mołoniewicz Jan Marek | szt. | **80** |  |  |  |  |  |
| **9** | Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1  Autor: Magdalena Kaźmierczak | szt. | **60** |  |  |  |  |  |
| **10** | Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kwalifikacja A.32. Technik logistyk. Egzamin zawodowy  Autor: Joanna Śliżewska, Justyna Stochaj | szt. | **40** |  |  |  |  |  |
| **11** | Podstawy gastronomii i technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodu. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Część 1.  Autor: Anna Kmiołek-Gizara | szt. | **10** |  |  |  |  |  |
| **12** | dla K/C Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach  Autor: Adam Olszewski | szt. | **10** |  |  |  |  |  |
| **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)