*Pieczęć Wykonawcy*

**Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska**

**ul. Wawelska 52/54**

**00-922 Warszawa**

**FORMULARZ OFERTY**

**DANE WYKONAWCY**

*pełna nazwa Wykonawcy*

Adres siedziby Wykonawcy:

*ulica nr domu kod pocztowy miejscowość*

NIP REGON

reprezentowana przez:

*imiona, nazwiska i stanowiska osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy*

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu, w sprawie świadczenia usług organizacji spotkań wraz z obsługą dla uczestników prac grup roboczych Sieci „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju”, finansowanych w ramach projektu POPT.02.01.00-00-0287/19 „Kontynuacja wsparcia funkcjonowania sieci organów środowiskowych i instytucji zarządzających funduszami unijnymi „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju” w latach 2020-2021.”*:*

1. Zobowiązujemy się wykonać zamówienie za cenę brutto ………………………… zł (słownie: ………………………………… zł, obliczoną w oparciu o poniższą kalkulację

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Zestaw** | **Liczba**  **osób** | **Cena jednostkowa  brutto za 1 osobę** | **Koszt ogółem**  (Liczba osób x cena jednostkowa brutto) |
| 1. | Zestaw 1 - Woda gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier) | 800 |  |  |
|  | Zestaw 2 - Desery (ciastka kruche, różne) | 800 |  |  |
|  | Zestaw 3 - Desery (ciasta świeże tzw. z blachy) | 800 |  |  |
|  | Zestaw 4 - Patera owoców składająca się z minimum 4 rodzaju owoców | 800 |  |  |
|  | Zestaw 5 - Przystawki koktajlowe | 800 |  |  |
|  | Zestaw 6 - Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru) | 800 |  |  |
|  | Zestaw 7 - Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru) | 800 |  |  |
|  | Zestaw 8 - Dania gorące mięsne tzw. II danie | 800 |  |  |
|  | Zestaw 9 - Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie | 800 |  |  |
| 10. | **Suma catering brutto (poz.1-9):** | | |  |
| **Lp.** | **Pomieszczenie** | **Liczba najmów** | **Cena jednostkowa  brutto za 1 najem** | **Koszt ogółem**  (Liczba najmów x cena jednostkowa brutto) |
| 11. | Sala konferencyjna z wyposażeniem technicznym | 20 |  |  |
| 12. | **Suma sala brutto (poz.11):** | | |  |
|  | **Suma łącznie brutto (poz.10+12):** | | |  |

*Podana liczba osób uczestniczących w spotkaniach oraz ilość spotkań są wartościami szacunkowymi, mającymi na celu określenie maksymalnej wartości wynagrodzenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia bądź zmniejszenia liczby uczestników w poszczególnych wersjach, zależnie od zapotrzebowania w trakcie realizacji umowy.*

1. Zobowiązujemy się do realizacji usług wymienionych w Ogłoszeniu w następującej lokalizacji:

……………………………………………………………………………………………………………

1. Oferujemy … bezpłatnych miejsc parkingowych zlokalizowanych przy obiekcie wymienionym w punkcie 2.
2. Zobowiązujemy się do realizacji usług, wymienionych w punktach 1-3, w przypadku zgłoszenia potrzeby ich świadczenia w terminie przynajmniej … dni przed planowanym terminem spotkania.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zestaw 1 - Woda gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | 1. | | Napoje gorące (łącznie co najmniej 300 ml na osobę): | |  |
| 1.1. | | Herbata czarna | |  |
| 1.2. | | Herbata zielona | |  |
| 1.3. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj herbaty owocowej)* | |  |
| 1.4. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj herbaty owocowej)* | |  |
| 1.5. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj herbaty owocowej)* | |  |
| 1.6. | | Kawa rozpuszczalna | |  |
| 1.7. | | Kawa z ekspresu | |  |
| 2. | | Dodatki do napoi gorących: | |  |
| 2.1. | | Mleko 2% | |  |
| 2.2. | | Cytryna w plastrach | |  |
| 2.3. | | Cukier | |  |
| 2.4. | | Słodziki półsyntetyczne | |  |
| 3. | | Woda w szklanych butelkach (łącznie co najmniej 500 ml na osobę) : | |  |
| 3.1. | | Woda gazowana | |  |
| 3.2. | | Woda niegazowana | |  |
| 4. | | Soki 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę):  *Zamawiający w ramach zestawu zaoferowanego przez Wykonawcę ma prawo do zamówienia* ***3*** *rodzajów zaproponowanych soków 100% według swojego wyboru:* | |  |
| 4.1. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.2. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.3. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.4. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.5. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.6 | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.7 | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| 4.8 | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj soku 100%)* | |  |
| **Zestaw 2 - Desery (ciastka kruche, różne)** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | 1. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 2. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 3. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 4. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 5. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 6. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 7. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 8. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciastka kruchego)* |  |
| 9. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| **Zestaw 3 - Desery (ciasta świeże tzw. z blachy)** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | 1. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 2. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 3. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 4. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 5. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 6. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 7. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 8. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| 9. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj ciasta)* |  |
| **Zestaw 4 - Patera owoców (w tym owoce sezonowe)** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | 1. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 2 | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 3. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 4. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 5. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 6. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 7. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 8. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| 9. | | *……………………….....................................................(proszę wpisać rodzaj świeżego owocu)* |  |
| **Zestaw nr 5 – Przystawki koktajlowe** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | 1. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 2. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 3. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 4. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 5. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 6. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 7. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 8. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 9. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 10. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 11. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 12. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 13. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| 14. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać rodzaj przystawki)* |  |
| **Zestaw nr 6 – Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru)** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | 1. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| 2. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| 3. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| 4. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| 5. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| 6. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| 7. | | *………….......................................................................................(proszę wpisać nazwę zupy mięsnej)* |  |
| **Zestaw nr 7 – Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru)** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | 1. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| 2. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| 3. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| 4. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| 5. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| 6. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| 7. | | *…………...............................................................(proszę wpisać nazwę zupy wegetariańskiej / jarskiej)* |  |
| **Zestaw nr 8 – Dania gorące mięsne tzw. II danie** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | Sztuka mięsa: | | |  |
| 1. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 2. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 3. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 4. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 5. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 6. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 7. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
| 8. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy mięsnej)* |  |
|  | | Dodatek skrobiowy: | | |  |
| 1. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 2. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 3. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 4. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 5. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 6. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 7. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 8. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
|  | | Surówka ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej: | | |  |
| 1. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 2. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 3. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 4. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 5. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 6. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 7. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 8. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| **Zestaw nr 9 – Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie** | | | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
|  | | Dania wegetariańskie, jarskie i rybne : | | |  |
| Dania rybne | | |  |
| 1. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy rybnej)* |  |
| 2. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy rybnej)* |  |
| 3. | | *…………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę potrawy rybnej)* |  |
| Dania wegetariańskie z dodatkiem nabiałowym | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
| 1. | | *………………………….............................................................................(proszę wpisać nazwę potrawy)* |  |
| 2. | | *………………………….............................................................................(proszę wpisać nazwę potrawy)* |  |
| 3. | | *………………………….............................................................................(proszę wpisać nazwę potrawy)* |  |
| Dania wegetariańskie bez dodatku nabiałowego | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
| 1. | | *………………………….............................................................................(proszę wpisać nazwę potrawy)* |  |
| 2. | | *………………………….............................................................................(proszę wpisać nazwę potrawy)* |  |
| 3. | | *………………………….............................................................................(proszę wpisać nazwę potrawy)* |  |
|  | | Dodatek skrobiowy: | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
| 1. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 2. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 3. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 4. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 5. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 6. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 7. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
| 8. | | *……………………...............................................................(proszę wpisać nazwę dodatku skrobiowego)* |  |
|  | | Surówka ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej: | | | **Produkty wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej, o której mowa w pkt 5.1.1 SOPZ**  **(tak / nie)** |
| 1. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 2. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 3. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 4. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 5. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 6. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 7. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |
| 8. | | *……………………………………...............................................................(proszę wpisać nazwę surówki)* |  |

1. Oferujemy następujące propozycje zestawów:
2. Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia w terminie **od dnia zawarcia umowy   
   do dnia 15 grudnia 2020 r**. lub do wcześniejszego wykorzystania maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto.
3. Zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy – Prawo zamówień publicznych oświadczamy, że:

wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług. Wykonawca zobowiązany jest wskazać: nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa   
lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego oraz wartość tego towaru lub usługi bez kwoty podatku …………………………….

1. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.

6. W przypadku udzielenia zamówienia zobowiązuję/emy się do zawarcia umowy   
w sprawie zamówienia publicznego w miejscu i terminie wskazanym   
przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych we wzorze umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiącym Załącznik Nr … do Ogłoszenia.

7. Oświadczam/y, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego.

8. Oświadczam/y, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

9. Oświadczam/y, że zamówienie zrealizuję/emy sam/i /przy udziale podwykonawców[[1]](#footnote-1))/ [[2]](#footnote-2))

……………………………………………………………………………………………………… *(należy podać zakres zamówienia, który zostanie powierzony podwykonawcy)* ……………………………………………………………………………………….……………… *(należy podać nazwę i adres podwykonawcy)*[[3]](#footnote-3)).

10. Oświadczam, że Wykonawca (informacja do celów statystycznych):

jest mikroprzedsiębiorcą (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób   
i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR);

jest małym przedsiębiorcą (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób   
i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR);

jest średnim przedsiębiorcą (przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR);

nie jest mikroprzedsiębiorcą lub małym lub średnim przedsiębiorcą.

11. Niniejszym informujemy, że następujące informacje składające się na ofertę stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione[[4]](#footnote-4)):

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy w sprawie zamówienia: …………………………………..……………………….……., tel.: ………….…….………..,   
e-mail: …………………………………….………….

13. Załączniki do oferty[[5]](#footnote-5)):

* 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*miejscowość data*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*podpis i pieczęć osoby upoważnionej/ podpisy*

*i pieczęcie osób upoważnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*

1. *) Niepotrzebne skreślić.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *) Niewskazanie podwykonawcy będzie rozumiane, że zamówienie w całości realizowane jest przez Wykonawcę składającego ofertę.* [↑](#footnote-ref-2)
3. *) Należy odpowiednio rozbudować w przypadku wskazania większej niż jeden liczby Wykonawców.* [↑](#footnote-ref-3)
4. *) Wykonawca ma obowiązek wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.* [↑](#footnote-ref-4)
5. *) Uzupełnić, jeśli dotyczy.* [↑](#footnote-ref-5)