**Załącznik nr 1do SIWZ**

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

pieczęć firmowa Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Zamawiający:** *Ośrodek Leczniczo – Rehabilitacyjny*

*„Pałac Kamieniec” sp. z o.o.*

*Kamieniec, ul. Polna 2*

*42 – 674 Zbrosławice*

*tel./faks (032) 233 78 19*

**Przedmiot zamówienia:**

***Dostawa artykułów żywnościowych do Ośrodka Leczniczo – Rehabilitacyjnego „Pałac Kamieniec”***

***sp. z o.o. sukcesywnie na przestrzeni całego 2020 roku.***

**Wykonawca:**

Nazwa Wykonawcy:................................................................................................................................................

(pełna nazwa)

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

Adres: ........................................................................................................................................................

Regon: ................................, NIP: ..........................................., KRS: ………………

Tel.,faks ............................., adres email: ………………………, adres strony internetowej:………………..

Konto bankowe: ………………………………………………………………………………………….

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 1** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Chleb zwykły 1kg krojony | szt. | 7000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Chleb żytni razowy 400g krojony | szt. | 2500 |  |  |  |  |  |
| 3. | Bułka pszenna 100g | szt. | 11500 |  |  |  |  |  |
| 4. | Bułka graham 50g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 5. | Pączek | szt. | 6150 |  |  |  |  |  |
| 6. | Rogal | szt. | 6400 |  |  |  |  |  |
| 7. | Drożdżówka | szt. | 6550 |  |  |  |  |  |
| 8. | Bułka tarta | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 9. | Suchary | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 2** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Łopatka wieprzowa b/k *bez fałdu skóry i tłuszczu* | kg | 1850 |  |  |  |  |  |
| 2. | Karczek wieprzowy b/k | kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 3. | Schab bez kości | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kurczak | kg | 235 |  |  |  |  |  |
| 5. | Ćwiartka tylna z kurczaka | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 6. | Filet z piersi kurczaka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 7. | Boczek wędzony *bez skóry i żeber* | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 8. | Mielonka wieprzowa *min.* *40% mięsa wiep.* | kg | 225 |  |  |  |  |  |
| 9. | Mortadela *min.63% mięsa wiep.* | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa śląska *min.69% mięsa wiep.* | kg | 1100 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa krakowska parzona *min.59% mięsa wiep., 15% mięsa woł.* | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 12. | Parówki cienkie wieprzowe *min.77% mięsa wiep.* | kg | 970 |  |  |  |  |  |
| 13. | Pasztetowa | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 14. | Metka kremowa *min.90% mięsa wiep.* | kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kaszanka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa kminkowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 17. | Salceson *zawartość mięsa wieprzowego około67%, skórki wieprzowe, przyprawy naturalne* | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 18. | Wątroba drobiowa | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 19. | Słonina świeża | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 20. | Szynka gotowana | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 3** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Margaryna mleczna 250g | kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 2. | Masło roślinne 500g | kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 3. | Olej roślinny uniwersalny | l | 470 |  |  |  |  |  |
| 4. | Mleko 2% tł. | l | 7500 |  |  |  |  |  |
| 5. | Maślanka 1,5% tł | l | 340 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mleko zagęszczone niesłodzone 7,5% tł. 200g | szt. | 98 |  |  |  |  |  |
| 7. | Masło 82,5% tł. kostka 200g | kg | 1750 |  |  |  |  |  |
| 8. | Śmietana 18% tł. | l | 310 |  |  |  |  |  |
| 9. | Ser topiony 100g | kg | 345 |  |  |  |  |  |
| 10. | Ser żółty typu Goułda | kg | 480 |  |  |  |  |  |
| 11. | Serek homogenizowany 150g | szt. | 6200 |  |  |  |  |  |
| 12. | Twaróg półtłusty krajanka | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 13. | Jogurt owocowy 125g | szt. | 10600 |  |  |  |  |  |
| 14. | Jogurt naturalny 125g | szt. | 340 |  |  |  |  |  |
| 15. | Jogurt pitny a 250g | szt. | 6550 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 4** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość**  **szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Pasztet drobiowy 160 g | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 2. | Konserwa rybna filet w oleju 170g | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| 3. | Ogórek konserwowy 900g | szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 4. | Papryka konserwowa 900g | szt. | 190 |  |  |  |  |  |
| 5. | Przecier ogórkowy 320 ml | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 6. | Dżem niskosłodzony 280g | szt. | 2035 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kukurydza kon. 400g | szt. | 85 |  |  |  |  |  |
| 8. | Groszek konserwowy 400g | szt. | 85 |  |  |  |  |  |
| 9. | Konce. pomid. 30% 1000g | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 10. | Chrzan tarty 180g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 11. | Ryż | kg | 420 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kasza manna | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kasza jęczmienna | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 14. | Mąka ziemniaczana | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 15. | Mąka pszenna typ 500 | kg | 440 |  |  |  |  |  |
| 16. | Mąka żurek | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 17. | Mąka kukurydziana | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 18. | Mąka ryżowa | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 19. | Płatki owsiane błysk. | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 20. | Płatki kukurydziane 500g | szt. | 230 |  |  |  |  |  |
| 21. | Bulion p do zup w pł. 1L | szt. | 230 |  |  |  |  |  |
| 22. | Budyń 60g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 23. | Cukier | kg | 2400 |  |  |  |  |  |
| 24. | Herbata czarna granul. | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 25. | Kawa zbożowa | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kakao ciemn. natu 200g | szt. | 130 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kisiel 77g | szt. | 550 |  |  |  |  |  |
| 28. | Kwasek cytrynowy 50g | szt. | 460 |  |  |  |  |  |
| 29. | Keczup łagodny 500g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 30. | Musztarda 500g | szt. | 230 |  |  |  |  |  |
| 31. | Musztarda 175g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 32. | Majonez 310ml | szt. | 170 |  |  |  |  |  |
| 33. | Pieprz naturalny mielony | kg | 11 |  |  |  |  |  |
| 34. | Przyprawa do zup sypka | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 35. | Sól kamienna jodowana | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 36. | Syrop owocowy 6,5kg | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 37. | Syrop owocowy 430ml | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 38. | Przyprawa do spaghetti20g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 39. | Majeranek 8g | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| 40. | Cukier waniliowy 16g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 41. | Ocet 0,5l | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 42. | Ziele angielskie 15g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| 43. | Galaretka owocowa 75g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 44. | Papryka mielona 50g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 45. | Liść laurowy 6g | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 46. | Proszek do pieczenia 30g | szt. | 160 |  |  |  |  |  |
| 47. | Soda oczyszczona 50g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 48. | Przyprawa gulaszowa 20g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 49. | Rosół drobiowy - kostka | szt. | 1550 |  |  |  |  |  |
| 50. | Cynamon | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 51. | Bazylia | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 52. | Oregano | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 53. | Gałka muszkatołowa | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 54. | Przyprawa do ryb | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 55. | Kurkuma | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 5** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Makaron ***4*** *jajeczny*  nitki | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 2. | Makaron ***4*** *jajeczny* świderki | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 3. | Makaron ***4*** *jajeczny* spaghetti | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 6** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość**  **szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Buraki czerwone | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 2. | Fasola Jaś | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3. | Kapusta biała | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kapusta pekińska | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 5. | Marchew | kg | 520 |  |  |  |  |  |
| 6. | Pietruszka korzeń | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 7. | Seler korzeń | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 8. | Pieczarki | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 9. | Cebula | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 10. | Czosnek | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kapusta czerwona | kg | 480 |  |  |  |  |  |
| 12. | Jabłka | kg | 1750 |  |  |  |  |  |
| 13. | Por | szt. | 440 |  |  |  |  |  |
| 14. | Groch łuskany | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kalafior | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 16. | Papryka czerwona | kg | 320 |  |  |  |  |  |
| 17. | Pietruszka zielona natka | szt. | 520 |  |  |  |  |  |
| 18. | Koperek świeży | szt. | 530 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pomidor | kg | 630 |  |  |  |  |  |
| 20. | Szczypior zielony | szt. | 550 |  |  |  |  |  |
| 21. | Sałata zielona | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 22. | Ogórek zielony | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 23. | Dynia | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 24. | Brokuł | kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 25. | Brukselka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 26. | Pomarańcze | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 27. | Nektaryny | szt. | 280 |  |  |  |  |  |
| 28. | Banany | kg | 1700 |  |  |  |  |  |
| 29. | Kiwi | szt. | 280 |  |  |  |  |  |
| 30. | Truskawki | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 31. | Kapusta kiszona | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 32. | Ogórek kiszony | kg | 380 |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 7** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Jaja świeże – klasa A, waga 53-63g  średnie - M,  system klatkowy-3  *oznakowane zgodnie z systemem HACCAP* | szt. | 25 000 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 8** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunk** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Filet rybny Miruna SHP | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet rybny Mintaj SHP | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 3. | Śledzie solone | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 4. | Fasola szparagowa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5. | Mieszanka warzywna 7 skład. | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mieszanka warzywna 3 skład.  (marchew, brokuł, kalafior) | kg | 235 |  |  |  |  |  |
| 7. | Marchew z groszkiem | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 8. | Marchew mrożona *kostka* | kg | 115 |  |  |  |  |  |
| 9. | Sałatka jarzynowa (marchew,seler, pietr.,groszek, kukurydza.) | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 10. | Szpinak | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 11. | Truskawka | kg | 36 |  |  |  |  |  |
| 12. | Mieszanka kompot czarna porzeczka | kg | 440 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia w **części Nr 9** w następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa**  **artykułu** | **Jedn.**  **miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena**  **jedn. netto**  **( w zł )** | **Wartość**  **netto**  **( w zł )** | **VAT** | | **Wartość brutto**  **(w zł)** |
| **%** | **zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | ziemniaki | kg | 11500 |  |  |  |  |  |
| **razem:** | | | | |  |  |  |  |

1). **Wartość oferty brutto:** ................................ złotych

( z kolumny nr 9)

słownie: .......................................................................................................................................

2). **Oferowany termin płatności:** ……................................

(wpisać zaoferowaną liczbę dni)

słownie: (……………………………………), od daty wpływu faktury VAT do Zamawiającego

10. **Oświadczam/y, że:**

10.1. Dostarczany towar spełnia wszystkie warunki określone Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (tj. Dz. U. z 2019 r.,poz.1252.) oraz, iż cały oferowany asortyment spełnia normy jakościowe systemu HACCP.

10.2. Dostawy odbywać się będą **na własny koszt**, w opakowaniach zbiorczych,

w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta, czystym specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy, zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (tj. Dz. U. z 2019 r.,poz.1252)

**oraz w ściśle określonym przedziale czasowym podanym w części III pkt. 3 SIWZ.**

10.3. Zapoznałem/liśmy się z postanowieniami umowy i nie wnoszę/simy zastrzeżeń do załączonego projektu umowy i w razie wyboru mojej/naszej oferty zobowiązuję /jemy się do jej podpisania na warunkach określonych w tym projekcie.

10.4. Jestem/y związany/i niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

10.5. Wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

10.6. Następujące informacje zawarte w naszej ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Uzasadnienie zastrzeżenia ww. informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa zostało załączone do naszej oferty.

10.7. Oświadczam/y, że wybór niniejszej oferty **będzie/nie będzie/\*** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

11. Oferta została złożona na ………..zapisanych stronach, (kolejno ponumerowanych).

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.**Oświadczenie** wykonawcy wstępnie potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 SIWZ

2. ………………………………………………………

3. ………………………………………………………

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

miejscowość, data pieczęć i podpis/y osoby uprawnionej

/\* adt.91 ust.3a PZP – niepotrzebne skreślić