**Załącznik Nr 1 do SWZ**

**ROZDZIAŁ II**

**FORMULARZ OFERTY NA:**

|  |
| --- |
| **ŚWIADCZENIE USŁUG PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DLA PLACÓWKI WSPARCIA DZIECKA I RODZINY**  **W OSTROWIE WIELKOPOLSKIM** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa Wykonawcy** |  |
| **Adres - miejscowość, ulica** |  |
| **Województwo** |  |
| **REGON** |  |
| **NIP** |  |
| **Nr. telefonu** |  |
| **ADRES E-MAIL** |  |

Dane rejestrowe Wykonawcy:

* Wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej
* Wpisany do Rejestru przez Sąd Rejonowy ………………………………………………………. Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS ……………………………………………………………………. \*

**Oświadczam, że moje przedsiębiorstwo jest** /właściwe zaznaczyć/ :

1. **Mikroprzedsiębiorstwem** – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR 
2. **Małym** **przedsiębiorstwem** – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR 
3. **Średnim przedsiębiorstwem** – 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 
4. **Jednoosobową działalnością gospodarczą **
5. **Osobą fizyczna nieprowadzącą działalności gospodarczej **
6. **Inny rodzaj **
7. **OFERTA**

1. Oferujemy wykonanie usługi świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków   
dla placówki wsparcia dziecka i rodziny w Ostrowie Wielkopolskim

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Posiłki | Cena jednostkowa (brutto) wyżywienia dziennego | Ilość porcji | Ilość dzieci objętych żywieniem | Cena brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6= kol 3 x kol 4 |
| 1 | I i II  śniadanie |  | 5110 | 14 |  |
| 2 | Obiad |  | 5110 | 14 |  |
| 3 | Podwieczorek |  | 5110 | 14 |  |
| 4 | Kolacja |  | 5110 | 14 |  |
| 6. | RAZEM: | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Wartość oferty brutto**  **wraz z podatkiem VAT** | **…………………………………………………………………….. zł brutto**  **słownie: ………………………………………………………………..........**  **……………………………………………………………………………………** |

**Termin płatności za wystawione faktury VAT wynosić będzie 30 dni od dnia wystawienia faktury.**

2. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia.

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ oraz wzorem umowy stanowiącym załącznik do SWZ, i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SWZ.
3. Oświadczamy, że zawarty w SWZ wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczamy, że przedmiot niniejszej oferty jest w pełni zgodny z szczegółowym zakresem – **Opisem przedmiotu zamówienia oraz Formularzem oferty.**
5. **Oświadczamy,** że oferta i złożone wraz z nią dokumenty 1 :

Nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę naszej firmy w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

zawierają informacji stanowiące tajemnicę naszej firmy w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które w postaci dokumentów złożono w oddzielnym opakowaniu.

8. W przypadku wyboru naszej oferty do realizacji w/w zamówienia publicznego umowa ze strony Wykonawcy będzie podpisana przez:

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

…............................................................................................................................................

*(podać imiona i nazwiska oraz stanowiska)*

1. Przedmiot zamówienia zamierzam/y:

wykonać sam/\*

wykonać wspólnie/\*

wykonać sam oraz polegać na zdolności technicznej lub zawodowej/\* sytuacji finansowej lub ekonomicznej/\*, innychpodmiotów,na zasadach określonych w art. 118 ustawy.

***/\*pozostawić zapis właściwy dla oferty, zapisy niepotrzebne wykreślić***

10. Oświadczam/y, iż\*:

1. nie przewiduję/emy powierzenia podwykonawcom realizacji części zamówienia
2. przewiduję/emy powierzenie podwykonawcy/om:

***/\*pozostawić zapis właściwy dla oferty, zapisy niepotrzebne wykreślić***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie powierzonej części zamówienia** | **Podwykonawca** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymogami Zamawiającego odnośnie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wnioskujących czynności w zakresie realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę, określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania.
2. Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej

Nazwisko i imię ………………………………………………………………………………………………………………………

Stanowisko ………………………………………………………………………………………………………………………

Tel………………………………………………………………… fax ………………………………………………………………..

Zakres2: do reprezentowania w postępowaniu

do reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy

1. Wadium w kwocie ……………………………….. zostało przelane na rachunek Zamawiającego   
   w dniu ………………………………………………… .
2. Wskazujemy numer konta, na które należy zwrócić wadium wniesione w przetargu

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

1. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

|  |  |
| --- | --- |
| Imię i nazwisko |  |
| Adres |  |
| Telefon, Fax |  |
| Adres e-mail |  |

1. Oświadczam/y, że wypełniłem 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.
2. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dotyczy:

„Przygotowania i dostawy posiłków (usługa cateringowa) dzieci i młodzieży przebywającej całodobowo

w Placówce Wsparcia Dziecka i Rodziny w Ostrowie Wielkopolskim w roku 2024”.

Zamówienie obejmuje przygotowanie pięciu posiłków dziennie: śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji dla dzieci i młodzieży w wieku od 10 lat do ukończenia 25 roku życia

przebywających w Placówce całodobowo. Łączna liczba dzieci – 14.

I. OGÓLNE ZASADY REALIZACJI USŁUGI

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości osób korzystających z posiłków w trakcie realizacji zamówienia.

2. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i młodzieży w danym dniu w Placówce. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie do godziny 15.00 w dniu poprzedzającym dostawę. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

3. Powodem zmniejszenia ilości posiłków m.in. może być choroba lub wyjazd .

4. Posiłki dostarczane będą codziennie we wszystkie dni nauki szkolnej

- śniadania w godz. od 6.30 do 7.00,

- obiad i podwieczorek od 13.30 do 14.00;

- kolacja od 18.30 do 19.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy, w szczególności w czasie wolnym od obowiązkowych zajęć szkolnych (soboty, niedziele, przerwy świąteczne, ferie zimowe, wakacje itp.)

II. WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW ORAZ ICH DOSTAWA.

1. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać dekadowy (10 dniowy) jadłospis. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny

i dostosowany do pory roku i świąt. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.

2. Jadłospis:

Jadłospis dekadowy (10 dniowy) będzie sporządzany przez Wykonawcę i przesyłany na adres e-mail: Placówki tj. pwdr@powiat-ostrowski.pl na 3 dni przed rozpoczęciem jego obowiązywania w celu akceptacji przez Zamawiającego. Następnie zaakceptowany jadłospis powinien być wywieszony w Placówce. Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów, gramaturę, alergeny będące w składzie posiłków, dni w jakich dany produkt będzie wydawany.

W jadłospisie należy uwzględnić stosowane diety

Dzienny jadłospis obejmuje:

PIERWSZY POSIŁEK

I śniadanie i II śniadanie: urozmaicone produkty niewyporcjowane do samodzielnego przygotowania przez dzieci i wychowanków oraz napoje w postaci instant - płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary biszkoptowe, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka, makarony, do tego kanapki – pieczywo mieszane lub bułka z masłem, z okładem w dwóch wariantach np.: z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz z warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, papryką, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką; jajecznica; chude kiełbaski lub parówki na gorąco; pasta (np. jajeczna, z makreli wędzonej, twarogowa); napoje (np.: herbata owocowa, z cytryną, miodem, kakao, mleko).

DRUGI POSIŁEK

obiad: pożywna zupa (np.: z mięsem, ziemniakami, makaronem, warzywami, kluseczkami, ryżem, kaszą); drugie danie – mięsne ( np. drób, wieprzowina, wołowina, cielęcina), ryby (np. miruna, morszczuk, dorsz). Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż, makaron; surówki warzywne; napój, kompot, sok, itp.

Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę na wywarze mięsnym. Zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów. Nie dopuszcza się stosowania zup z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).

Pod pojęciem drugiego dania należy rozumieć posiłek mięsny lub rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Drugie dania mogą stanowić także pierogi, gołąbki, kopytka, makarony   
 z warzywami, sosami, farszami, krokiety lub naleśniki (np. z twarogiem, serkiem, dżemem), itp.

TRZECI POSIŁEK

podwieczorek: owoc (w całości), wafelek, baton zbożowy, bułka słodka, serek homogenizowany, jogurt owocowy, kisiel, budyń, galaretki, musy owocowe, ciasteczka, napój (sok, herbatka), babka piaskowa, babeczki, drożdżówka, sałatka owocowa, racuszki, kanapki i itp.

CZWARTY POSIŁEK

kolacja: urozmaicone produkty niewyporcjowane do samodzielnego przygotowania przez dzieci

i wychowanków oraz herbata ekspresowa jedna na osobę np. parówki, gotowe sałatki, pasty, pieczywo mieszane lub bułka z masłem, z okładem w dwóch wariantach np.: z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) .

3. W przypadku problemów z zaopatrzeniem w odpowiednie produkty wykonawca może dokonać nieznacznych odstępstw od zaplanowanego jadłospisu. Zastosowane zamienne produkty powinny gwarantować wysoką jakość posiłków oraz podobne wartości odżywcze.

4. W Święta Bożego Narodzenia (tradycyjna kolacja wigilijna, świąteczny obiad, śniadanie, kolacja, ciasta) Wielkanoc (tradycyjne Śniadanie Wielkanocne, obiad, kolacja, ciasta) oraz w inne dni tradycyjnie kojarzone np. z Świętem Niepodległości – rogale Marcińskie, „tłusty czwartek” - pączki itp.

5. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Placówki.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci i młodzieży przebywającej w Placówce. W przypadku wystąpienia alergii Wykonawca zostanie o fakcie poinformowany przez Zamawiającego. Wykonawca przygotuje posiłek zamienny dla dziecka nie używając alergenu.

Wykonawca zobowiązany jest, na żądanie Zamawiającego, dostosować indywidualną specjalną dietę (bezglutenową, ze skazą białkową, z alergią pokarmową, wegetariańską oraz przewlekle chorych (np. cukrzyca). Informacja o diecie zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania powyższej informacji najpóźniej na 5 dni przed podaniem posiłku. Dieta poświadczona zostanie zaświadczeniem lekarskim.

7. Standardy żywienia.

1) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego o charakterze prozdrowotnym. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w szczególności zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci   
i młodzieży w tych jednostkach. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności oraz Instytut Matki i Dziecka. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci przedszkolnych i młodzieży.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci i młodzieży w wieku 10 -25 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast FOOD lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia (aktualne terminy ważności), z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badań oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4) Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodnie z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 oC (+/- 3 oC), drugiego dania 65 oC (+/- 3 oC), płynów 80 oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, itp.) 15 oC (+/- 3 oC) i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Termosy oraz pojemniki transportowe winy być utrzymywane w należytej czystości, natomiast mycie oraz dezynfekcja wykonywana w pomieszczeniach Wykonawcy.

5) Posiłki maja być dostarczane w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

6) Zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

7) Wykonawca zobowiązany jest do wnoszenia przygotowanych posiłków w specjalistycznych termosach   
i pojemnikach do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.

8) Posiłki wydawane będą na naczyniach Zamawiającego.

9) Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej

z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.

8. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje:

- zakup surowców i produktów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy w punktach zapewniających ich wysoką jakość, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym,

- koszt transportu posiłków do Placówki

- rozładunek termosów i pojemników z posiłkami do każdej placówki,

- załadunek pustych termosów i pojemników z resztkami po konsumpcji,

- zapewni pojemniki na odpadki pokonsumpcyjne oraz ich odbiór

Dostawa do Placówki przeprowadzana będzie codziennie, we wszystkie dni tygodnia, w tym dni wolne ustawowo od pracy i świąteczne.

9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

10. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru naczyń wraz z odbiorem nie zjedzonych posiłków tego samego dnia lub następnego do godziny 7.30.

11. Sposób dostawy:

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzjami właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt   
z Zamawiającym.

3) Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego serwowanych posiłków i tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków w wymogami Zamawiającego w zakresie po względem wagowym i podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać wymogów określonym   
w niniejszej specyfikacji, Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

12. Podana w formularzu ofertowym liczba porcji obliczona została przy założeniu obecności w Placówce wszystkich 14 dzieci w każdym dniu roku 2024 i jest liczbą orientacyjną, jaką zamawiający dokładając wszelkich starań przewidział na okoliczność przeprowadzenia niniejszego postępowania, jednak może różnić się od zamówionych porcji w trakcie realizacji zamówienia. Wykonawca nie będzie wnosił wobec zamawiającego żadnych roszczeń z powodu innej liczby posiłków niż podana na formularzu ofertowym.

13. W przypadku gdy jakimkolwiek dokumencie stanowiącym element opisu przedmiotu zamówienia pojawią się wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczone przez konkretnego wystawcę (jeżeli mogło by   
to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców), należy rozumieć, zgodnie z przepisem art. 00 ust.5 ustawy Pzp, że zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia   
w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób. W takich okolicznościach Zamawiający dopuszcza możliwość składania w ofercie rozwiązań równoważnych, wskazując, iż minimalne wymagania, jakim mają odpowiadać rozwiązania równoważne, to wymagania nie gorsze od parametrów w tych dokumentach, a ich kryteria w celu oceny równoważności wskazane są w opisie przedmiotu zamówienia.

14. W przypadku, gdy Zamawiający opisuje przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art.101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy, zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.

15. Zamawiający od Wykonawcy wymagać będzie, ażeby osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacja przedmiotu zamówienia zatrudnione były na podstawie umowy o pracę , takie jak: Szef kuchni oraz personel pomocniczy z ważnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi.

16.W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy

o pracę osób wykonujących czynności wymienione w pkt. 15.

Zamawiający uprawniony jest w szczególności do :

- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania

ich oceny, poświadczone za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę zatrudnionych pracowników   
lub zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę składek

na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,

-żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

-przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dokumenty wyżej wymienione na każde wezwanie.

Zamawiającego w terminie 2 dni roboczych od wezwania.

............................................. dnia ..............................

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

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

1 odpowiednie zaznaczyć

2 odpowiednio zaznaczyć

***UWAGA!***

**Formularz oferty musi zawierać wszystkie strony.**

1. Załącznikami do niniejszej oferty są:

[1] .......................................................................................................................

[2] .......................................................................................................................

[3] .......................................................................................................................

[4] .......................................................................................................................

[5] .......................................................................................................................

[6] .......................................................................................................................

[7] ......................................................................................................................

...................................................... dnia ................................

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

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

1 odpowiednie zaznaczyć