



Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej

71-699 Szczecin, ul. Hoża 6 tel. 91-44-20-933 fax. 91-44-20-516 sekretariat@zce.szczecin.pl

Zachodniopomorskie Centrum Edukacji
Morskiej i Politechnicznej
71-699 Szczecin, ul. Hoża 6
tel. 91 44-20-933
.....
fax 91 44-20-516 w. 301
(pieczęć wykonawcy)

Szczecin, dnia 20.11.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO DLA DOSTAW PONIŻEJ 30 000 EURO

Zamawiający:

Gmina Miasto Szczecin – Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej
w Szczecinie ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin, NIP:851-31-64-403, REGON: 321246209

zaprasza do składania ofert na:

**„Zakup i dostawę mięsa, wędlin oraz wyborów mięsnych do stołówki szkolnej
Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”**

1. Opis przedmiotu zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa **mięsa, wędlin oraz wyborów mięsnych** do stołówki szkolnej w Zachodniopomorskim Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie.
- Pełen asortyment towarowy wyszczególniono w zestawieniu tabelarycznym (*załącznik 1*).
- Przedmiot zamówienia – kod CPV - 15100000-9; CPV - 15131000-5; CPV - 15131130-5.
- Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją w całości warunków zamówienia w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- Zamawiający zastrzega, że z przyczyn niezależnych od niego ilość dostarczanych produktów może ulec zmianie.

- Dostawy odbywać się będą na podstawie zamówienia złożonego w jednej z form (pisemnie, telefonicznie lub faksem) przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- Dostawy realizowane są na koszt i ryzyko dostawcy. Wykonawca zobowiązany jest rozładować towar w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar środkiem transportu, którego warunki techniczne oraz stan sanitarny zgodne są z normami sanitarnymi obowiązującymi dla tego rodzaju transportu (wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia stosownego dokumentu). Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienne w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności :
 - Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. oraz 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków 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 (Dz.U.2015, poz.1256) i (Dz. U. z 2016, poz. 1154).
- Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
- W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych lub ilościowych dostawy z umową, wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego przedmiotu umowy na wolny od wad, wynikający z pisemnego zamówienia i faktycznie zrealizowanej dostawy na koszt wykonawcy **nie później niż tego samego dnia do godziny 10⁰⁰ wymienić daną partię towaru na świeżą, nadającą się do spożycia.**
- W przypadku niedostarczenia towaru w określonym terminie lub dostarczenia towaru o niewłaściwej jakości podlegającemu zwrotowi, Zamawiający dokona zakupu u dowolnie wybranego sprzedawcy, obciążając Wykonawcę różnicą ceny wynikającej z umowy, a ceną zakupu.
- Dostarczana żywność musi posiadać termin przydatności do spożycia, określony przez producenta odpowiednio długi, pozwalający na swobodne wykorzystanie produktu (surowca) w placówce w ramach realizacji wdrożonego systemu HACCP, opartego na aktualnych aktach prawnych: Ustawa o bezp. Żywności i Żywienia 2006r. Dz. U.2006 nr 171 poz. 1225, Dyrektywa 2000/13/WE z dnia 20.03.2000r.

- Podane ilości są szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia dostawy mniejszej lub większej ilości produktów. Wykonawcy nie będą przysługiwały wtedy żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca przyjmie doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny.

2. Termin realizacji zamówienia:

- **01 styczeń 2021 r. - 31 grudzień 2021 r.** z przerwami w nauce w dni ustawowo wyznaczone jako wolne od zajęć szkolnych.

3. Kryterium oceny oferty:

- **Cena oferty** - waga 100%
- W czasie trwania umowy obowiązują ceny stałe.

Oferta nie zostanie rozpatrzona w przypadku braku oświadczenia o zarejestrowaniu Wykonawcy na białej liście podatników VAT.

4. Miejsce i termin składania ofert:

- Ofert winna być sporządzona na drukach – załącznikach do niniejszego zapytania i złożona do **biura kuchni szkolnej** w Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie.
- Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do 4 grudnia 2020r. do godziny 12⁰⁰**. W przypadku wysłania oferty za pośrednictwem poczty tradycyjnej kurierskiej liczy się data dostarczenia przesyłki do siedziby Zamawiającego.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Oferta musi być napisana w języku **polskim** i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta.

- Oferta winna zawierać: cenę netto, cenę brutto oraz należny podatek VAT, za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu.
- Formularz zapytania ofertowego można przekazać w formie pisemnej osobiście lub listownie (liczy się data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego). Ofertę należy umieścić w zaklejonej kopercie następująco opisanej: nadawca, adresat, nazwa zadania.
- Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
- Osobą upoważnioną do kontaktu z oferentami jest: Tomasz Krzywiński tel. 91 431-61-11, w godzinach 10⁰⁰ – 13⁰⁰ lub tkrzywinski@zcemip.edu.pl

5. Termin związania ofertą

1. Oferent pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni od dnia otwarcia ofert.
2. Złożona oferta przez Oferenta w postępowaniu jest nieodwołalna, co oznacza, że po otwarciu ofert w okresie związania ofertą Oferent nie może odwołać ani zmienić oferty.

6. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

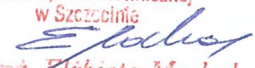
- O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem: <http://bip.zcemip.szczecin.pl/>
- Dodatkowo Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony o tym fakcie telefonicznie przez Kierownika stołówki szkolnej.
- Zamawiający zawrze umowę z wybranym Oferentem po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Oferenta, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
- Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
- Do prowadzonego postępowania nie przysługują Oferentom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. odwołanie, skarga.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, w tym zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru którejkolwiek z ofert, bez podania przyczyny, na każdym etapie postępowania. W takim przypadku z tego tytułu Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Zastrzeżenia

- Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym podpisując umowę stanowiącą załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.
- Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania bez podania przyczyn.
- Zamawiający zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy bez podania przyczyn.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę zapytania ofertowego Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe jeżeli zapytanie jest udostępnione na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
- Oferty niespełniające wymogów formalnych, zawartych w niniejszym zapytaniu ofertowym, nie będą rozpatrywane.
- Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia ofert, których zakres merytoryczny lub rażąco niska cena będą budziły uzasadnione wątpliwości.
- W przypadku złożenia mniej niż dwóch ofert, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy z Wykonawcą, który złożył jedną ważną ofertę, lub ponowienia zapytania ofertowego.

Załączniki:

1. Kalkulacja cenowa produktów.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
3. Wzór umowy.

DYREKTOR
Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji
Morskiej i Politechnicznej
w Szczecinie

mgr inż. Elżbieta Moskał



.....
(pieczęć wykonawcy)

KALKULACJA CENOWA PRODUKTÓW

Ja (My), niżej podpisany (ni)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa i adres wykonawcy)

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Wartość netto: zł

Podatek VAT: zł

Wartość brutto: zł

Wartość brutto słownie: zł.

w odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania o cenę dla dostaw poniżej 30 000 euro na:

„Zakup i dostawę wędlin oraz wyborów mięsnych do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, za następujące ceny jednostkowe:

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Boczek świeży bez skóry i kości klasa I	15113000-3	kg	135			
2	Boczek wędzony bez kości	15131200-7	kg	80			
3	Ćwiartki z kurczaka -świeże	15112130-6	kg	500			

4	Filet z indyka bez skóry i kości świeży	15112120-3	kg	100			
5	Filet z kurczaka bez skóry i kości - świeży	15112130-6	kg	900			
6	Hamburger drobiowy mrożony 0,06 kg	15131500-0	kg	85			
7	Karkówka wieprzowa bez kości klasa 1- świeża	15113000-3	kg	120			
8	Korpusy drobiowe -świeże	15112130-6	kg	400			
9	Kurczak świeży	15112130-6	kg	60			
10	Kurczak wędzony	15131200-7	kg	10			
11	Łopatka wieprzowa bez skóry i kości - świeża	15113000-3	kg	700			
12	Podudzie z kurczaka - świeże	15112100-7	kg	65			
13	Schab bez kości - świeży	15113000-3	kg	400			
14	Szynka wieprzowa bez skóry i kości - świeża	15131400-9	kg	250			
15	Udło z kurczaka wędzone – pakowane vacuum	15131200-7	kg	40			
16	Wątróbka drobiowa - świeża	15112300-9	kg	60			
17	Wątróbka z indyka - świeża	15112300-9	kg	60			
18	Wołowina zrazowa extra - świeża	15111100-0	kg	100			
19	Żeberka wieprzowe extra - świeże	15131400-9	kg	150			
20	Żeberka wędzone - klasa 1	15131120-2	kg	15			
21	Frankfurterki wieprzowe surowe	15131110-9	kg	60			Min. o zawartości 94% mięsa wieprzowego
22	Gulasz angielski - 300 ±10g - puszka	15131000-5	szt	140			Min. o zawartości 92% mięsa wieprzowego
23	Kabanosy wieprzowe	15131110-9	kg	15			Gdzie na 100 g produktu wykorzystano 185 g mięsa wieprzowego, bez dodatku fosforanów i sztucznych barwników
24	Kaszanka wieprzowa	15131134-3	kg	30			Min. o zawartości 5% mięsa wieprzowego i 19% kaszy jęczmiennej
25	Kielbas parówkowa extra	15131130-5	kg	60			Min. o zawartości 62% mięsa wieprzowego

26	Kiełbasa biała surowa delikatesowa	15131133-6	kg	60			Min. o zawartości 85% mięsa wieprzowego
27	Kiełbasa geesowska sucha wieprzowo-wołowa	15131130-5	kg	40			Gdzie 100 g produktu uzyskano ze 125 g mięsa wieprzowego i 15 g mięsa wołowego
28	Kiełbasa jałowcowa wieprzowa	15131130-5	kg	21			Gdzie 100 g produktu uzyskano ze 107 g mięsa wieprzowego.
29	Kiełbasa krakowska sucha - wieprzowa	15131130-5	kg	70			Min. o zawartości 72% mięsa wieprzowego.
30	Kiełbasa krucha - wieprzowa	15131130-5	kg	28			Gdzie 100g gotowego produktu uzyskano ze 106g mięsa wieprzowego
31	Kiełbasa myśliwska - wieprzowa	15131130-5	kg	50			Min. o zawartości 99% mięsa wieprzowego
32	Kiełbasa piwna wieprzowa	15131130-5	kg	15			Min. o zawartości 80% mięsa wieprzowego, 10%, mięsa wołowego i 10% mięsa z indyka
33	Kiełbasa podwawelska wieprzowa	15131133-6	kg	350			Min. o zawartości 80% mięsa wieprzowego z szynki
34	Kiełbasa rawska - wieprzowa	15131130-5	kg	21			Min. o zawartości 60% mięsa wieprzowego
35	Kiełbasa szynkowa - wieprzowa	15131130-5	kg	50			Min. o zawartości 66% mięsa wieprzowego
36	Kiełbasa śląska z indyka	15131130-5	kg	14			Min. o zawartości 85% mięsa z indyka
37	Kiełbasa śląska wieprzowa - extra	15131130-5	kg	50			Min. o zawartości 70% mięsa wieprzowego
38	Kiełbasa tatrzańska	15131130-5	kg	28			Min. o zawartości 70% mięsa wieprzowego i 11% mięsa z kurczaka
39	Kiełbasa żywiecka drobiowa	15131130-5	kg	15			Gdzie 100 g produktu uzyskano ze 113,7 g surowców mięsnych (w tym: 86,4 g mięsa indyczego, 23,4 g mięsa wieprzowego)
40	Kiełbasa żywiecka wieprzowa	15131130-5	kg	50			Min. o zawartości 91% mięsa wieprzowego
41	Kindziuk	15130000-8	kg	7			
42	Kurczak biesiadny, parzony	15131130-5	kg	28			Min. o zawartości 90% mięsa drobiowego (w tym 76% fileta z kurczaka oraz 14% mięsa z kurczaka)
43	Kurczak gotowany	15131130-5	kg	28			Min. o zawartości 85% mięsa z fileta kurczaka
44	Mielonka konserwowa	15131135-0	kg	21			Min. o zawartości 45% mięsa wieprzowego
45	Mozaika drobiowa	15131135-0	kg	21			Min. o zawartości 59% mięsa z kurcząt
46	Ogonówka wieprzowa	15130000-8	kg	50			Min. o zawartości 78% mięsien z łopatki wieprzowej

47	Parówki drobiowe	15131135-0	kg	60		Min. o zawartości 74% mięsa z piersi kurcząt i 19% mięsa wieprzowego
48	Parówki maślane	15131135-0	kg	60		Min. o zawartości 74% mięsa wieprzowego
49	Parówki z cielęciną	15111200-1	kg	60		Min. o zawartości 29% mięsa wieprzowego, 23% mięsa z fileta kurczaka i 2,3% cielęciny
50	Parówki z szynki	15131135-0	kg	60		Min. o zawartości 90% mięsa z szynki
51	Pasztet drobiowy – 155 ±10g - puszka	15131310-1	szt	280		
52	Pasztet drobiowy zapiekany	15131310-1	kg	14		Min. o zawartości 50,4% mięsa oddzielonego mechanicznie (w tym: z indyka 25,2%, z kurczaka 25,2%) i 9,2% wątroby drobiowej
53	Pasztetowa drobiowa	15131131-2	kg	21		
54	Pasztetowa wieprzowa wędzona	15131131-2	kg	21		
55	Pieczeń rzymska	15131130-5	kg	14		Min. o zawartości 63% mięsa wieprzowego
56	Pierś gotowana z indyka	15131135-0	kg	14		Min. o zawartości 57% mięsa z piersi indyka
57	Polędwica królewska drobiowa	15131135-0	kg	50		Min. o zawartości 70% mięsa drobiowego
58	Polędwica łososiowa wieprzowa	15131130-5	kg	50		Min. o zawartości 70% mięsa wieprzowego
59	Polędwica miodowa	15131130-5	kg	50		Min. o zawartości 44% mięsa z kurczaka
60	Polędwica sopocka	15131130-5	kg	50		Min. o zawartości 82% mięsa wieprzowego
61	Polędwica z kurcząt	15131135-0	kg	60		Min. o zawartości 96,2% filetów z piersi kurczaka
62	Polędwica z warzywami	15131136-3	kg	50		Min. o zawartości 29% mięsa z indyka i 16% warzyw konserwowych (marchew, papryka, ogórki, kukurydza)
63	Rolada z kurcząt	15131133-6	kg	70		Min. o zawartości 51% mięsa z piersi kurcząt i 19% mięsa z ud kurcząt
64	Salami wieprzowe bumerang	15131230-6	kg	28		Gdzie 100 g produktu wyprodukowano ze 119 g mięsa wieprzowego.
65	Salceson królewski	15131135-0	kg	14		Min. o zawartości 48% mięsa wieprzowego
66	Salceson ozorkowy czarny	15131134-3	kg	14		Min. o zawartości 50%, ozorów wieprzowych i 20% mięsa z głów
67	Schab gotowany	15131130-5	kg	28		Min. o zawartości 70% schabu wieprzowego

68	Schab swojski wędzony	15131135-6	kg	28		Min. o zawartości 91% polędwicy wieprzowej
69	Schab w przyprawach	15131135-6	kg	28		Min. o zawartości 66% schabu wieprzowego
70	Szynka delikatesowa z kurcząt	15131133-6	kg	50		Min. o zawartości 89% mięsa z piersi kurcząt
71	Szynka dębowa	15131130-5	kg	28		Min. o zawartości 84% mięsa wieprzowego
72	Szynka drobiowa	15131130-5	kg	35		Min. o zawartości 56% mięsa z kurczaka
73	Szynka gotowana wieprzowa	15131130-5	kg	50		Min. o zawartości 90% mięsa wieprzowego
74	Szynka konserwowa wieprzowa	15131410-2	kg	28		Min. o zawartości 65% mięsa z szynki wieprzowej
75	Szynka krucha wieprzowa	15131130-5	kg	28		Min. o zawartości 98% szynki wieprzowej
76	Szynka ze spiżarni wieprzowa	15131210-0	kg	21		Gdzie 100 g produktu wykonano ze 102 g szynki wieprzowej
77	Szynka od szwagra	15131130-5	kg	35		Gdzie 100g produktu wyprodukowano ze 100g mięsa
78	Szynka tostowa drobiowa	15131135-0	kg	60		Min. o zawartości 88% mięsa z piersi kurcząt
79	Szynka z indyka	15131130-5	kg	35		Min. o zawartości 70,4% filetów z indyka
80	Szynka z kotła wieprzowa	15131130-5	kg	35		Gdzie 100g produktu wyprodukowano ze 104g szynki wieprzowej
81	Szynka z liściem wieprzowa	15131130-5	kg	42		Min. o zawartości 75% szynki wieprzowej
82	Szynka z piersi indyka	15131130-5	kg	35		Min. o zawartości 71% mięsa z piersi indyka
83	Szynka z piersi kurczaka	15131130-5	kg	50		Min. o zawartości 90% mięsa z piersi kurczaka
84	Szynka z piersią indyczą	15131130-5	kg	50		Min. o zawartości 52,1% mięsa drobiowego
85	Szynka z wędzarni wieprzowa	15131130-5	kg	35		Min. o zawartości 75% mięsa z szynki wieprzowej
86	Szynka wieprzowa wędzona na ciepło	15130000-8	kg	35		Gdzie 100g produktu wyprodukowano ze 104g mięsa

Szczecin,

.....
(podpis osoby uprawnionej)

.....
/pieczęć Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Ja (My), niżej podpisany (ni)
działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące:

**„Zakup i dostawę wędlin oraz wyborów mięsnych do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”
ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin, określonych opisem przedmiotu zamówienia**

CPV	15100000-9	15131000-5	15131130-5
-----	------------	------------	------------

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych dotyczące:

1. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia, warunkami zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
2. Zobowiązuję się wykonać zamówienie od 01.01.2021r. do 31.12.2021r.
3. Oświadczam, iż posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.
4. Oświadczam, iż znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
5. Oświadczam, że zawarte w zaproszeniu do złożenia oferty warunki umowy akceptuję i zobowiązuję się w przypadku uznania przez Zamawiającego mojej oferty za najkorzystniejszą do zwrócenia umowy na warunkach w niej określonych w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego

Na każde żądanie Zamawiającego dostarczymy niezwłocznie odpowiednie dokumenty potwierdzające prawdziwość każdej z kwestii zawartych w oświadczeniu, wszystkie informacje są zgodne z prawdą.

.....
/miejscowość data/

.....
/podpis Wykonawcy/