Rybnik, dnia 06.12.2023 r.

**Zapytanie ofertowe nr 4/2023**

(dotyczy: dostawy świeżych warzyw i owoców na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej
 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9 im. Adama Mickiewicza w Rybniku .)

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Miasto Rybnik – Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9 im. Adama Mickiewicza

1. Rybniku ul.Cmentarna1 44-200 Rybnik

Adres e –mail: Sp9Rybnik@wp.pl

Telefon: 32 422 36 88

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa świeżych warzyw i owoców na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9 im. Adama Mickiewicza

w Rybniku - dostawa.

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych- świeżych warzyw
 i owoców w okresie od 02.01.2024r. do 31.12.2024r. zgodnie z Załącznikiem nr 1- szczegółowy opis zamówienia .

Zakup artykułów żywnościowych będzie się odbywał partiami, a wielkość partii oraz termin dostawy zostanie każdorazowo określona w jednostronnych dyspozycjach Zamawiającego .

Zamówione artykuły żywnościowe winny być dostarczone do Zamawiającego w nienaruszonych opakowaniach fabrycznych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Nazwa dostarczonego produktu musi być zgodna z nazwą na opakowaniu i nazwą na formularzu cenowym.

W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości Zamawiający odmówi jej przyjęcia i zgłosi reklamację niezwłocznie- telefonicznie lub osobiście.

**Kod CPV**

15300000-1

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
	* 1. bezpłatnego dowozu towaru wraz z rozładunkiem i wniesieniem do wskazanego miejsca magazynowania w siedzibie Zamawiającego,
		2. dostarczenia towaru transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi .
		3. zabezpieczenia należycie towaru na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialność
			1. za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
		4. ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
2. Wykonawca zapewnia ,że przedmiot zamówienia jest nowy, pełnowartościowy dopuszczony do użytku zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wolny od wad fizycznych i prawnych .
3. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.
4. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia, którego dotyczy niniejsze zamówienie dokonywane będą w PLN.
	1. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: od 02.01.2024r.do 31.12.2024 roku

**IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

1

Oferta powinna być:

* opatrzona pieczątką firmową,
* posiadać datę sporządzenia,
* podpisana czytelnie przez wykonawcę,
* zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP
* zawierać wypełniony Załącznik nr 1 – Zestawienie artykułów.

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy:

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania.

**V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: Sp9Rybnik@wp.pl,

poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9 im. Adama Mickiewicza w Rybniku, ul. Cmentarna 1 w godzinach Pn-Pt.8.00-15.00, do dnia 20 grudnia 2023r. z dopiskiem:

**Oferta na dostawę świeżych owoców i warzyw na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej
 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9 im. Adama Mickiewicza w Rybniku .**

1. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: sp9.bip.edukacja.rybnik.eu/ ogłoszenia

**VI. OCENA OFERT**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1 - Cena 100%

**VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony 22grudnia 2023 r. na stronie internetowej

pod adresem sp9.bip.edukacja.rybnik.eu

**VIII. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY WYNIKAJĄCY Z ART.13 RODO**

Zgodnie z art.13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 L119 z 04.05.2016r, str.1), dalej "RODO", informuję, że:

a)administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9 im. Adama Mickiewicza w Rybniku z siedzibą w Rybniku przy
 ul. Cmentarnej 1,

b) Inspektorem ochrony danych osobowych jest: Pan Jakub Salamon, kontakt z inspektorem danych osobowych : Sp9Rybnik@wp.pl Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym
 z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia poza ustawą PZP;

c) dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom upoważnionym do uzyskania informacji
 na podstawie przepisów prawa ;

d) podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do przeprowadzenia postępowania;

e) dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełniania celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami prawa;

f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art.22 RODO;

g) posiada Pani/Pan :

- na podstawie art.15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

h) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;

dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełnienia celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami prawa;

i) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany , stosownie do art. 22 RODO

j) posiada Pani/Pan:

- na podstawie art.15 RODO prawo dostępu danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych , gdy uzna Pani/Pan,
 że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

k) nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art.17 ust. 3 lit. b,d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art.6 ust. 1 lit.c RODO.

\* Wyjaśnienie: skorzystania z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą istotnych postanowień umowy;

\*\*Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu
do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania z ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

**IX. DODATKOWE INFORMACJE**

Dodatkowych informacji udziela Dorota Bensz pod numerem telefonu: 32 4223688 oraz adresem email:

Sp9rybnik@wp.pl

**X. ZAŁĄCZNIKI**

Zestawienie artykułów (załącznik 1)

Wzór formularza ofertowego (załączniki 2 ).

Wzór oświadczenia Wykonawcy (załączniki 3)

2

Załącznik nr 2

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa przedmiotu zamówienia: Oferta na dostawę artykułów żywnościowych- świeżych owoców
 i warzyw na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9
 im. Adama Mickiewicza w Rybniku .

Nazwa i adres WYKONAWCY

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

....................................... NIP:…………………………………….

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

PESEL…………………………………………………………………………………….

Numer telefonu : . . . . . . . . . . . . . . . . . . . Numer Fax : . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . . .

e-mail : . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Nazwa Banku . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Numer konta bankowego : . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cenę netto:.................................zł.

cenę brutto:..................................zł.

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia.

2. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie …………………………..………………………………………….

…………………………………………………………………………………..

3. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do:

* podpisania umowy na warunkach zawartych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,

- ustanowienia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy ………………...........

*(imię i nazwisko)*

* akceptujemy przekazany wzór umowy,
* akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego,

4. Oświadczam, iż wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODOwobec 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)

\*) niepotrzebne skreślić

Przedstawiciel Wykonawcy

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

*( podpis i pieczęć )*

Data : ..........................................

**Załącznik nr 1**

**FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ**

Działając w imieniu i na rzecz:

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

(pełna nazwa wykonawcy)

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

(adres siedziby wykonawcy)

składam ofertę na:

**WARZYWA I OWOCE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Przewidywana ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| **1.** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| 1. | *Arbuz - bez uszkodzeń, świeży* | *kg* | *80* |  |  |
| 2. | *Banan - owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach* | *kg* | *1000* |  |  |
| 3. | *Botwina - bez uszkodzeń, świeża, pęczek* | *pęczek* | *40* |  |  |
| 4. | *Brzoskwinia nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych, środków ochrony roślin* | *szt* | *1000* |  |  |
| 5. | *Buraki czerwone, czerwone podłużne - nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym, pakowane w worki lub standardowe skrzynki* | *kg* | *30* |  |  |
| 6. | *Cebula - powinna być zdrowa , bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona, pakowana w standardowe worki* | *kg* | *400* |  |  |
| 7. | *Cebula czerwona-zdrowa , bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona, pakowana w standardowe worki* | *kg* | *30* |  |  |
| 8. | *Cukinia lub kabaczek świeży - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić*  | *kg* | *80* |  |  |
| 9. | *Cytryny – powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport.* | *kg* | *80* |  |  |
| 10. | *Jajka kurze całe ,świeże –klasa średnia ,waga od 53 g do 63 g* | *szt* | *4000* |  |  |
| 11. | *Czosnek - wyrób 1 kl., główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, o wielkości min. 4 cm średnicy i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowany w standardowe opakowanie* | *główka* | *150* |  |  |
| 12. | *Dynia hokkaido - zdrowa, bez przebarwień, o skórze gładkiej i jędrnej* | *kg* | *100* |  |  |
| 13. | *Gruszki - powinny być zdrowe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze ok. 130-160 g* | *kg* | *450* |  |  |
| 14. | *Jabłka polskie - powinny być zdrowe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze od 100 g do 180 g* | *kg* | *1000* |  |  |
| 15. | *Kapusta biała (główki) - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem* | *kg* | *200* |  |  |
| 16. | *Kapusta czerwona (główki)- nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem* | *kg* | *250* |  |  |
| 17. | *Kapusta kiszona - powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono – kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi.* | *kg* | *300* |  |  |
| 18. | *Kapusta pekińska - zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki* | *szt* | *200* |  |  |
| 19. | *Kiwi - owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka* | *szt* | *800* |  |  |
| 20. | *Koper zielony - nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki*  | *pęczek* | *200* |  |  |
| 21. | *Mandarynki - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport, waga min. 70 g* | *kg* | *400* |  |  |
| 22. | *Marchew - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, minimalna średnica korzenia 2 cm* | *kg* | *700* |  |  |
| 23. | *Nektarynki - powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze 100 do 170 g szt.* | *szt* | *600* |  |  |
| 24. | *Ogórek świeży długi/krótki - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić*  | *kg* | *150* |  |  |
| 25. | *Ogórki kiszone - zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia* | *kg* | *150* |  |  |
| 26. | *Papryka - (żółta, czerwona, zielona) – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych* | *kg* | *50* |  |  |
| 27. | *Pieczarki świeże - powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam.* | *kg* | *60* |  |  |
| 28. | *Pietruszka korzeń – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1 o średnicy nie mniejszej niż 2 cm i nie większej niż 5 cm*  | *kg* | *300* |  |  |
| 29. | *Pietruszka nać - zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta, pakowana w pęczki*  | pęczek | *100* |  |  |
| 30. | *Pomarańcze – powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport.* | *kg* | *250* |  |  |
| 31. | *Pomidorki koktajlowe - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane.*  | *kg* | *20* |  |  |
| 32. | *Pomidory - powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g szt.*  | *kg* | *50* |  |  |
| 33. | *Por - wybór kl. 1, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; pakowana w paczkach lub skrzynki ażurowe* | *szt* | *200* |  |  |
| 34. | *Kalafior świeży jędrny, czysty zdrowy, bez śladów gnicia i*  | *szt* | *100* |  |  |
| 35. | *Brokuł – świeży jędrny, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, barwa zielona bez przebarwień,*  | *szt* | *100* |  |  |
| 36. | *Sałata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.* | *szt.* | *100* |  |  |
| 37. | *Sałata masłowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki.* | *szt.* | *150* |  |  |
| 38. | *Seler – korzeń - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe.* | *kg* | *50* |  |  |
| 39. | *Seler naciowy- czysty, zdrowy, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o twardych łodygach, w kolorze jasnozielonym o wadze nie mniejszej niż 400g, pakowane pojedynczo w folię .* | *szt.* | *30* |  |  |
| 40. | *Szczypior bez cebulki – natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona, pakowana w pęczki o wadze min. 25 g, bez trawy i chwastów.*  | pęczek | *80* |  |  |
| 41. | *Śliwki świeże duże: Renkloda lub Węgierka - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport* | szt | *1000* |  |  |
| 42. | *Kapusta włoska - główki ,zdrowa , bez obecności gąsienic Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g,pakowane w skrzyniach lub luzem.*  | *kg* | *50* |  |  |
| 43. | **Razem wartość brutto:** |  |

Uwaga !
Należy podpisać zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

3

Załącznik 3

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

Nazwa wykonawcy

O Ś W I A D C Z E N I E

O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO ORAZ O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

„……………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………..…”

oświadczam/y, że:

1. nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia i nie spełniamy żadnej z przesłanek zapisanych w art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Prawa zamówień publicznych,
2. spełniamy warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zapisane w art. 22 ust 1b,tj:

-kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,

- sytuacji ekonomicznej lub finansowej,

- zdolności technicznej lub zawodowej

…...................................... , ........................................

Miejscowość Data

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

 Podpis wykonawcy