Załącznik nr 2

|  |  |
| --- | --- |
|  | O F E R T A – formularz podstawowy – zestawienie cen jednostkowych i oświadczenia |

*nazwa i adres lub pieczęć wykonawcy*

dla zamawiającego:

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie , 84-120 Władysławowo, ul. Żeromskiego 52

W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, my niżej podpisani

……………………

……………………

przestrzegając ściśle postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SWZ) oraz działając w imieniu i na rzecz:

|  |
| --- |
| Nazwawykonawcy |
| REGON KRS/PESEL NIP  (w zależności od rodzaju podmiotu) |
| Siedziba(kod, miejscowość, ulica, nr budynku, nr lokalu) |
| Członkowie władz *(dot. osób prawnych)* |
| Internet http:**//**  e–mail: **@**  Telefon/-y |
| Nr konta, na który zostanie zrealizowany przelew za wykonanie przedmiotu zamówienia |

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia pn. **Sukcesywne dostawy warzyw i owoców świeżych do Ośrodka Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie wraz z usługą transportu** w następującej cenie łącznej:

1. cena netto (bez podatku VAT): . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . zł

(słownie złotych: . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . …….. . ..)

1. plus **podatek VAT** w wysokości : . . . . . . . . . %, tj. . . .. . . …….. . . zł

(słownie zł . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . … . .)

1. tj. za łączna **cena brutto** (łącznie z podatkiem VAT): . . . . . .. . . . . zł (**DO PRZENIESIENIA DO INTERATYWNEGO FORMULARZA OFERTY JAKO CENA BRUTTO OFERTY)**

(słownie złotych: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . .)

1. Deklarujemy realizację w/w przedmiotu zamówienia **w terminie 4 miesięcy** od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniami zawartymi w Projektowanych postanowieniach umowy
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami zamówienia i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy wg wzoru załączonego do SWZ, który został przez nas zaakceptowany (Projektowane postanowienia umowy).
4. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w pkt. X.1 SWZ.
6. Oświadczamy, iż zamówienie zrealizujemy: siłami własnymi\*)/przy udziale podwykonawców\*):

podwykonawcom .  *(podać nazwy jeżeli są znane na etapie składania ofert\*\*)*

zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

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

(wyszczególnić zakres\*\* )

1. Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, informujemy, że wybór naszej oferty:

* Nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego\*
* Będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego \*
* Wartość towarów/usług powodująca obowiązek podatkowy u zamawiającego to ………………………………………………….. zł netto\*\*/

\*/ dotyczy wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku do wartości netto oferty w przypadku:

- wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów

- importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia VAT przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT

1. Oświadczamy, że dostarczane produkty będą wysokiej jakości, będą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach przenoszących normy europejskie oraz będą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia, a także posiadają atesty i/lub pozwolenia potwierdzające, że poprzez odpowiednie odniesienie dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem dostawy odpowiadają wskazanym normom. a na żądanie Zamawiającego, do wskazanej dostawy załączony zostanie dokument stanowiący potwierdzenie tych wymagań
2. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert.
3. Poniżej przedstawienie oferowanych towarów oraz cen jednostkowych i obliczenie ceny oferty

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | ASORTYMENT oraz cechy wymagane | Jm. | ILOŚĆ | Cena jedn. netto | VAT [%] | Cena jedn. brutto | Wartość brutto  (kol.4 x kol.7) |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. |
| 1. | **Ananasy** - owoce powinny być swieże,czyste,zdrowe,o prawidłowym kształcie dojrzałe bez oparzelin słonecznych i uszkodzeń mechanicznych, kaliber 10. | kg | 12 |  | 5% |  |  |
| 2 | **Awokado -** owoc jest intensywnie zielony, żółty lub fioletowy, bez uszkodzeń zewnętrznych, kaliber 14. | szt. | 15 |  | 5% |  |  |
| 3 | **Bakłażan -** duży o dł. powyżej 16cm, barwy skórki ciemnofiloetowej | kg | 20 |  | 5% |  |  |
| 4 | **Banan** - klasy I, owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu i wady powierzchniowe do 2 cm2 powierzchni paluszka i nie mogą wpływać ujemnie na prezentacje całego opakowania. Jeśli chodzi o wielkość bananów określa się ją długością jadalnego miąższu mierzoną po wypukłej stronie paluszka, która powinna wynosić minimum 14 cm. Drugim parametrem wielkości jest szerokość mierzona na przekroju poprzecznym paluszka, która powinna wynosić min. 27 mm.(Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1333/2011 z dnia 19 grudnia 2011 r. ustanawiające normy handlowe dotyczące bananów) | kg | 2000 |  | 5% |  |  |
| 5 | **Bataty –** korzenie o kształcie jajowatym, ok 14 cm. | kg | 30 |  | 5% |  |  |
| 6 | **Bazylia świeża -** sadzona w doniczce, bez oznak więdnięcia | szt. | 6 |  | 5% |  |  |
| 7 | **Biała rzodkiew** - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki | kg | 200 |  | 5% |  |  |
| 8 | **Borowik suszony kl. I -**stosunek trzonków do kapeluszy powinien przedstawiać się jak 1:1w tym ilość trzonków luzem nie większa niż 20 %,o wilgotności nie większej niż 20 %,nie dopuszcza się zawartości grzybów innych gatunków, zanieczyszczeń oraz obcego zapachu | kg | 2 |  | 5% |  |  |
| 9 | **Buraki ćwikłowe - klasy pierwszej,** nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe,- korzenie o średnicy 4-8cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; jędrne i soczyste w środku, pakowane w worki lub skrzynki opak max 10 kg | kg | 900 |  | 5% |  |  |
| 10 | **Cebula** – kl. I. powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta; nie powinna być , zaparzona; Pakowana w worki.- min 1 kg max 10 kg | kg | 450 |  | 5% |  |  |
| 11 | **Cebula czerwona** - powinna być zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta, zaparzona: pakowana w worki-opak min.1 kg -max 5kg | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 12 | **Cukinia żólta, zielona -** zdrowa, cała, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, bez plam, jędrna. | kg | 150 |  | 5% |  |  |
| 13 | **Cytryny** - powinny być zdrowe o nienaruszonej tkance,bez uszkodzeń,nie zaparzone,nie uszkodzone przez mroz,nie poplamione,czyste,dojrzałe,soczyste,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu, kaliber minimum 4 lub większe. | kg | 1000 |  | 5% |  |  |
| 14 | **Czosnek** -Klasy I,główka czosnku powinna być zwarta,twarda o wielkości 3 cm i jędrnych ząbkach,pokrytych całkowicie łuską-pakowamy max 1 kg | kg | 80 |  | 5% |  |  |
| 15 | **Fasola Piękny Jaś** - opakowanie etykietowane o wadze max do 5 kg,czysty,o odpowiedniej barwie,bez uszkodzeń,bez oznak pleśni,bez nadpsuć,bez szkodników,zanieczyszczeń chemicznych. | kg | 80 |  | 5% |  |  |
| 16 | **Grapefruity** -/ żółty, zielone,różowe/ bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadmarznięte nie nadgniłe, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o dojrzałości konsumpcyjnej; soczyste, jędrne. Powinny posiadać cienką skórkę. pakowany w kartonach,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu,wielkość 1 szt 250-300 g | kg | 50 |  | 5% |  |  |
| 17 | **Papryka ostra/czuszka/owoc** powinien być dojrzały,o odpowiedniej barwie oraz wielkości i kształcie,bez oznak zgnilizny,nadpsucia,porażenia chorobami,popękania,uszkodzenia,zapleśnień,zafermentowana | kg | 1 |  | 5% |  |  |
| 18 | **Groch łuskany** - o barwie żółtej nie powinien posiadać zapachu stęchlizny, pleśni ,opakowanie etykietowane max do 5 kg | kg | 45 |  | 5% |  |  |
| 19 | **Gruszki** - gatunek I ,powinny być świeże,jędrne,bez uszkodzeń naskórka,nie poobijane,czyste,nie zagrzybione,bez śladów pleśni,pakowane w kartony lub skrzynki,zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu,waga opakowania max 15 kg,waga 1 szt-150-200 g | kg | 400 |  | 5% |  |  |
| 20 | **Jabłka** - gatunek I; owoc prawidłowo wykształcony o typowym dla odmiany kształcie, zabarwieniu , smaku i zapachu. Waga jednej szt. Min.180 -200 g. Odmiany typu LOBO, rubin,gala,Ligol. -pakowane w skrzynki lub kartony max 14 kg | kg | 2500 |  | 5% |  |  |
| 21 | **Mango-**owoc nie powinien być zwiędły,bez uszkodzeń.o odpowiedniej barwie i kształcie | szt. | 10 |  | 5% |  |  |
| 22 | **Rukola -** o barwie zielonej, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników, opakowanie min. 100 g | kg | 30 |  | 5% |  |  |
| 23 | **Kapusta czerwona** -nie powinna być uszkodzona,porośnięta,zaparzona,bez obecności larw,gąsienic.Główki powinny być nie mniejsze niż 1 kg,pakowane w skrzynki lub worki o wadze max 10 kg | kg | 300 |  | 5% |  |  |
| 24 | **Kapusta kwaszona**- klasa I 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 ,opakowanie max 2 kg netto/należy podać wagę samego surowca-po odcieku/ | kg | 150 |  | 5% |  |  |
| 25 | **Kapusta pekińska -** bez oznak zgnilizny, zaparzeń, liście jędrne koloru jasnozielonego pakowana pojedynczo o wadze min 700g | kg | 170 |  | 5% |  |  |
| 26 | **Kiełki lucerny op min 250g** | szt. | 5 |  | 5% |  |  |
| 27 | **Kiełki rzodkiewki op min 250g** | szt. | 5 |  | 5% |  |  |
| 28 | **Kiełki buraka op min 200g** | szt. | 5 |  | 5% |  |  |
| 29 | **Kiwi** - klasy Ekstra; owoce bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięte, niezwiędnięte; jędrne, pakowane w kartonach lub skrzynkach Waga 1 szt. 100-120 gr | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 30 | **Koperek świeży** klasa I. Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy. Barwa: zielona. pęczek min 100g | kg | 140 |  | 5% |  |  |
| 31 | **Marchew** - korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; opak max 10 kg | kg | 800 |  | 5% |  |  |
| 32 | **Melon** - owoc powinien być nie nadgnity i nie nadmarznięty, czysty bez uszkodzeń, plam chorobowych, jędrny,dojrzały,kaliber 5 i więcej. | kg | 200 |  | 5% |  |  |
| 33 | **Mięta świeża -** sadzona wdoniczce ,kl.I | szt. | 5 |  | 5% |  |  |
| 34 | **Ogórek świeży** - klasy I, nie powinien być zwiędły; bez uszkodzeń, plam chorobowych, powinien posiadać barwę zieloną typową dla odmiany,nie może być pakowany w folię, nie zaparzony | kg | 1000 |  | 5% |  |  |
| 35 | **Ogórki kwaszone-** , bez pustych kanałów wewnątrz, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyraźnym udziałem przypraw aromatyczno-smakowych.Opakowanie min.1 kg/netto bez zalewy/ max 3 kg/netto bez zalewy/-należy podać cenę za 1 kg surowca po odcieku | kg | 600 |  | 5% |  |  |
| 36 | **Papryka świeża, czerwona** - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, | kg | 200 |  | 5% |  |  |
| 37 | **Papryka świeża, zielona** - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, | kg | 200 |  | 5% |  |  |
| 38 | **Papryka świeża, żółta** - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, | kg | 200 |  | 5% |  |  |
| 39 | **Papryka świeża pomarańczowa** - owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie, bez uszkodzeń, nie zwiędnięty, bez plam, jędrny, | kg | 40 |  | 5% |  |  |
| 40 | **Pietruszka korzeń** - korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, jędrny, bez oznak zgnilizny, | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 41 | **Pietruszka Natka** - pęczki o wadze min 100g, bez oznak zaparzenia, zapleśnienia, bez zmian barwy | Kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 42 | **Pomarańcze** - klasy I, owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, nie zaparzone, nie zmarznięte , nie zwiędnięte, bez plam i uszkodzeń, jędrne, soczyste, o włąściwym smaku i aromacie,zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu-opakowanie max 15 kg | kg | 350 |  | 5% |  |  |
| 43 | **Pomidor** premium Polski-powinny być zdrowe,jędrne,o jednolitej wielkośći i kształcie,bez uszkodzeń naskórka,o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla danego gatunku, miąższ soczysty,waga 1 szt .min.100 g /,pakowany w kartony lub skrzynki max 6 kg- z oryginalną etykietą zawierającą nazwę produktu,pochodzenie,nazwa producenta | kg | 2000 |  | 5% |  |  |
| 44 | **Pomidory koktajlowe/czerwone,żółte/-** powinny być zdrowe, bez plam chorobowych, jędrne, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe,gatunek I | kg | 150 |  | 5% |  |  |
| 45 | **Por -wybór I klasa,**liście barwy zielonej,bez liści nadgniłych,zaparzeń | kg | 150 |  | 5% |  |  |
| 46 | **Rzodkiewka klasa I.** Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. min 10 szt. w pęczku. Wielkość: minimalna średnica 25mm | pęczki | 200 |  | 5% |  |  |
| 47 | **Sałata lodowa -** bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Pakowana osobno w folie,główka nie mniejsza niż 150 gr | kg | 200 |  | 5% |  |  |
| 48 | **Mieszanka gotowych sałat/roszponka,rucola,radicchio,lodowa,fryza/-opak min 250 gr-max 500gr-bez oznak zgnilizny,zaparzeń,szkodników** | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 49 | **Sałata zielona masłowa** - wybór I, waga główki nie mniejsza niż 200g, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki | kg | 300 |  | 5% |  |  |
| 50 | **Seler** - korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym ; pakowane w worki -opak max 10 kg,waga 1 szt min.150 g | kg | 300 |  | 5% |  |  |
| 51 | **Seler naciowy** - powinien być barwy zielonej, czysty, nie zwiędły, bez części pożółkłych | kg | 80 |  | 5% |  |  |
| 52 | **Szczypiorek** - 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 50g | kg | 150 |  | 5% |  |  |
| 53 | **Winogrono o barwie ciemnofioletowej**- kl. Ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite; | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 54 | **Winogrono o barwie żółtozielonej** – kl. ekstra lub L, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany nie zapleśniałe niezafermentowane, nie nadgnite . | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 55 | **mandarynka**-kl.I,owoce powinny być zdrowe,czyste,nie zaparzone,nie zmarznięte,soczyste-opakowanie max 10 kg | kg | 600 |  | 5% |  |  |
| 56 | **Granat** dojrzały z błyszczącą lekko popękaną skorką w kolorze czerwieni lub fioletu 300-330 gr-waga 1 szt | szt. | 20 |  | 5% |  |  |
| 57 | **Korzeń imbiru-**blado-żółte wnętrze,skórka o kolorze od brązowego do kremowego,korzenie całe,świeże | kg | 20 |  | 8% |  |  |
| 58 | **limonka**-klasy I,owoc zdrowy o barwie zielonej,jędrny,soczysty,bez przebarwień | kg | 10 |  | 5% |  |  |
| 59 | **Kapusta biała -**bez oznak zgnilizny,szkodników,zaparzeń,głowka o wadze min 1.50 kg | kg | 550 |  | 5% |  |  |
| 60 | **Dynia świeża**-dojrzała,miąższ soczysty o barwie pomarańczowej,skórka zdrowa, ,czysta,bez uszkodzeń naskórka | kg | 100 |  | 5% |  |  |
| 61 | **brukiew**-czysta,bez oznak gnicia,bez szkodników | kg | 60 |  | 5% |  |  |
| 62 | **Pieczarka-**wybór kl.I.powinna być zdrowa,twarda o białej barwie,średniej wielkości,bez plam -opak max 500 gr | kg | 10 |  | 5% |  |  |
| 63 | **Ziemniaki** -powinny być zdrowe,kształtne,suche,czyste bez ziemi,nieuszkodzone,jedolitej odmiany,kształt owalny,jednakowej wielkości-opakowanie max 15 kg | kg | 12000 |  | 5% |  |  |
| 64 | **Roszponka -** bez oznak zgnilizny, zaparzeń i szkodników. Opakowanie min 100 g | kg | 30 |  | 5% |  |  |
| 65 | **Borówka amerykańska-**świeża,dojrzała,sucha,czysta,nie uszkodzona,zdrowa o jednolitej barwie,wolna od szkodników,opak min 250 gr-max 500 gr | kg | 7 |  | 5% |  |  |
|  | Razem \*\*\*/ |  |  |  |  |  |  |

**\*\*\*/UWAGA: KWOTA BRUTTO Z KOL. 8 DO PRZENIESIENIA DO INTERATYWNEGO FORMULARZA OFERTY JAKO CENA BRUTTO OFERTY**

UWAGA: *Ogólna zasada: Cenę jednostkową produktów należy podać w odniesieniu do wagi netto bez opakowania.*

*Ceny jednostkowe oraz wartość należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku*

1. Termin związania niniejszą ofertą upływa w terminie wskazanym w punkcie X.1 SWZ.
2. Jesteśmy/nie jesteśmy mikro/małym/średnim przedsiębiorcą, nie dotyczy\*/.
3. **OŚWIADCZAMY,** że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu
4. **OŚWIADCZAMY,** że sposób reprezentacji Wykonawcy\*)/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia\*) dla potrzeb zamówienia jest następujący:

(wypełniają jedynie Wykonawcy składający wspólną ofertę)

1. **OŚWIADCZAMY,** że niniejsza oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę **przedsiębiorstwa** w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (załączamy osobny plik z odpowiednim oznaczeniem) o nazwie…………\*\*(*jeżeli dotyczy*)

***Niniejszy plik przekazuje się zamawiającemu w postaci elektronicznej opatrzony, przez osobę do reprezentowania w imieniu wykonawcy, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***

\* niepotrzebne skreślić

\*\* wpisać jeśli dotyczy

mikroprzedsiębiorca – oznacza przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:

a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 10 pracowników oraz

b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 2 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 2 milionów euro;

2) mały przedsiębiorca – oznacza przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:

a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 50 pracowników oraz

b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 10 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 10 milionów euro

- i który nie jest mikroprzedsiębiorcą;

3) średni przedsiębiorca – oznacza przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:

a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 250 pracowników oraz

b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 50 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 43 milionów euro

- i który nie jest mikroprzedsiębiorcą ani małym przedsiębiorcą

Załącznik Nr 3 do SWZ

**Zamawiający:**

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich we Władysławowie ,

84-120 Władysławowo,

ul. Żeromskiego 52

*(pełna nazwa/firma, adres)*

Wykonawca/Podmiot trzeci/Podwykonawca\*/:

*(pełna nazwa/firma, adres,*

*w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie Wykonawcy**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: Pzp)**

**oraz oświadczenie na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2024 r. poz. 507) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**

**DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA – składane wraz z ofertą**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

*(nazwa postępowania),* prowadzonego przez *(oznaczenie Zamawiającego),*

1. oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

2. oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (Dz.U. z 2024 r. poz. 507) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

*(miejscowość),* dnia r.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

*(miejscowość),* dnia r.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

*(miejscowość),* dnia r.

***Niniejszy plik przekazuje się zamawiającemu w postaci elektronicznej opatrzony, przez osobę do reprezentowania w imieniu wykonawcy, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym***