Załącznik nr 2

do Regulaminu dokonywania zakupów o wartości szacunkowej nieprzekraczającej kwoty 130 000 zł netto w Regionalnym Ośrodku Metodyczno-Edukacyjnym „Metis” w Katowicach

ROME.AD.KPO-2720-2/25/KN

31.07.2025

**FORMULARZ OFERTOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | Nazwa i adres Zamawiającego  **Regionalny Ośrodek Metodyczno-Edukacyjny „Metis”** w Katowicach  40-530 Katowice, ul. Drozdów 21 i 17  [www.metis.pl](http://www.metis.pl) |
| **2.** | Przedmiot zamówienia – usługa |
| **3.** | Opis przedmiotu zamówienia – **Usługa cateringu związana z realizacją wydarzeń edukacyjnych organizowanych w okresie wrzesień 2025 – kwiecień 2026 w ramach projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”** **realizowanego w ramach inwestycji A3.1.1 Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.**  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 1 do Formularza Ofertowego ROME.AD- KPO.2720-2/25/KN |
| **4.** | Warunki wykonania zamówienia:  - termin wykonania usługi – od 16 września 2025 do 22 kwietnia 2026 r zgodnie z harmonogramem wydarzeń wskazanym w załączniku nr 1  **-** termin płatności – **po realizacji każdej części** 30 dni od daty dostarczenia zamawiającemu FV  - sposób dostarczenia FV – pocztą, pocztą mailową bądź osobiście na adres zamawiającego  - termin związania z ofertą – 30 dni  - termin wyboru wykonawcy – do 12.08.2025r  - planowany termin podpisania umowy – do 18.08.2025r |
| **5.** | Sposób wyboru wykonawcy:  100% cena |
| **6.** | Czy zamawiający wyraża zgodę na składanie ofert częściowych – **tak** |
| **7.** | **Forma, miejsce i czas złożenia oferty**  Ofertę na formularzu oferty wraz załącznikami:   * Załącznik 1- opis przedmiotu zamówienia; * Załącznik 2- oświadczenie   należy złożyć w terminie do dnia **07.08. 2025**, godz. 23:59 w formie:  - w siedzibie Zamawiającego - 40-530 Katowice, ul. Drozdów 21 i 17 (sekretariat) lub pocztą elektroniczną na adres: **zamowienia.kpo@metis.pl**  **Oferty niepodpisane lub podpisane przez osoby nieuprawnione zostaną odrzucone.** |
| **8.** | Nazwa, adres i NIP wykonawcy: |
| **9.** | Oferuję wykonanie zamówienia w kwocie  Część 1 – Konferencja – 16.09.2025 Bytom, Teatr Rozbark:  Cena netto za całość…............. zł (100 osób) Cena netto za 1 osobę…………….. zł  Podatek VAT …………………..zł Podatek VAT …………………..zł  Cena brutto za całość…........ zł Cena brutto za 1 osobę …........ zł  Część 2 – Hackathon – spotkanie 2-dniowe – 24-25.09.2025 - Muzeum Śląskie w Katowicach  Cena netto za całość…............. zł (50 osób x 2 dni) Cena netto za 1 osobę za 1 dzień …………….. zł  Podatek VAT …………………..zł Podatek VAT …………………..zł  Cena brutto za całość…........ zł Cena brutto za 1 osobę za 1 dzień…........ zł  Część 3 – Hackathon – spotkanie 2-dniowe – 19-20.11.2025 - Muzeum Pożarnictwa w Mysłowicach  Cena netto za całość…............. zł (50 osób x 2 dni) Cena netto za 1 osobę za 1 dzień …………….. zł  Podatek VAT …………………..zł Podatek VAT …………………..zł  Cena brutto za całość…........ zł Cena brutto za 1 osobę za 1 dzień…........ zł  Część 4 – Hackathon – spotkanie 2-dniowe – 15-16.04.2026 - Zabrze, Łaźnia Łańcuszkowa:  Cena netto za całość…............. zł (50 osób x 2 dni) Cena netto za 1 osobę za 1 dzień …………….. zł  Podatek VAT …………………..zł Podatek VAT …………………..zł  Cena brutto za całość…........ zł Cena brutto za 1 osobę za 1 dzień…........ zł  Część 5 – Konferencja – 22.04.2026 Zabrze, Łaźnia Łańcuszkowa:  Cena netto za całość…............. zł (150 osób) Cena netto za 1 osobę…………….. zł  Podatek VAT …………………..zł Podatek VAT …………………..zł  Cena brutto za całość…........ zł Cena brutto za 1 osobę …........ zł |
| **10.** | Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia, warunkami wykonania zamówienia. Akceptuję je w całości i nie wnoszę do nich zastrzeżeń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty tylko za zrealizowaną część zamówienia – możliwość zmniejszenia/zwiększenia maks o 20%. Zamówienie odbierane będzie na podstawie protokołu odbioru i po podpisaniu przedmiotowego protokołu bez zastrzeżeń, Wykonawcy zostanie wypłacone wynagrodzenie. |
| **11.** | **Wszystkie pytania proszę kierować na adres mailowy kniemotko@metis.pl** |
| **12.** | Załącznik:   1. Opis przedmiotu zamówienia 2. Oświadczenie |

dnia …………………………. Podpis osoby uprawnionej ………………………………

**Zał. nr 1 do formularza ofertowego ROME.AD.KPO-2720-2/25/KN**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Usługa cateringu związana z realizacją wydarzeń edukacyjnych organizowanych w okresie wrzesień 2025 – kwiecień 2026 w ramach projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”** **realizowanego w ramach inwestycji A3.1.1 Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.**

**Zadanie 2.1.5. Realizacja inicjatyw na rzecz edukacji**

**Część 1:**

**Konferencja otwarcia 16 września 2025 – Bytom, Teatr Rozbark**

**czas trwania konferencji 9.00 – 18.30**

**100 osób (+/- 20%)**

**Przerwa kawowa ciągła:**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego (ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi – w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników konferencji podczas przerwy – minimum 4 sztuki)

selekcja herbat czarnych, zielonych i owocowych

dodatki (cukier, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna),

woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny bez ograniczeń

**Przerwa 1 – przy rejestracji – godz. 9.00 – 9.30**

Paszteciki(przekąski wytrawne lub słodkie) z ciasta francuskiego minimum 2 rodzaje, w tym jeden rodzaj bezmięsny minimum 2 rodzaje – łącznie minimum 2 sztuki/os w przypadku 100 os – 200 sztuk pasztecików lub przekąsek.

**Przerwa 2 – godz. 12.30 – 12.45**

Kanapki – dekoracyjne kanapki bankietowe (łącznie 3 sztuki /os., minimum 4 rodzaje kanapek).

Kanapki na pieczywie mieszanym (pieczywo jasne, ciemne, z ziarnami), posmarowane masłem w (wersji vegan posmarowane odpowiednikiem) ozdobne, z dodatkami ze wszystkich wymienionych grup składników:

1. sałata (sałata, rukola itp.)

2. składnik główny: mięsny (np. szynka, salami, mięso pieczone, szynka dojrzewająca) lub ser (np. ser żółty, ser typu camembert lub brie, mozzarella) lub łosoś wędzony lub jajko.

W przypadku kanapek wegańskich tofu lub inny dodatek białkowy lub hummus, pasty przygotowane przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się gotowych past.

3. warzywa - minimum 2 rodzaje na kanapce

4. dodatki dekoracyjne adekwatne do rodzaju kanapki np. kiełki, oliwki, koperek, bazylia itp.

Wykonawca przedstawia Zamawiającemu propozycje do wyboru i akceptacji. Propozycje Wykonawcy powinny poza pieczywem i masłem/pastą wegańską (przygotowaną przez Wykonawcę) zawierać składniki z podanej powyżej specyfikacji, skomponowane w sposób estetyczny i dekoracyjny, zapewniając różnorodność składników. 30% stanowić będą kanapki wegańskie

Przekąski typu finger food – łącznie minimum 2 sztuki/os z podanych propozycji Zamawiającego lub inne propozycje Wykonawcy po przedstawieniu ich Zamawiającemu i akceptacji:

a. Roladki z wędzonego łososia ze szpinakiem

b. Koreczki z sera pleśniowego i winogrona

c. Gofry wytrawne

d. Cukinia rolowana z warzywami i musem – wegan

e. Mini szaszłyki z pomidorków koktajlowych, mozzarelli i bazylii

f. tortilla(roladki) z humusem i warzywami

g. Mini croissant wytrawny

**Przerwa 3 – lunch – godz. 14.15 – 14.45**

Danie jednogarnkowe, wersja jarska i mięsna.

Wersja mięsna co najmniej 300 g /os., w tym mięso min. 150 g w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa) z podanych propozycji Zamawiającego lub inne propozycje Wykonawcy po przedstawieniu ich Zamawiającemu i akceptacji:

1. Risotto z grzybami, parmezanem i zieloną pietruszką
2. Kremowe risotto z kurkami, kurczakiem i świeżym tymiankiem
3. Makaron z warzywami i łososiem
4. Strogonow
5. Polędwiczki z borowikami

**Przerwa 4 – godz. 17.15 – 17.30**

Przerwa kawowa – słodka

ciasta porcjowane- 2 rodzaje (łącznie co najmniej 160g /os.) z podanych propozycji Zamawiającego lub inne propozycje Wykonawcy po przedstawieniu ich Zamawiającemu i akceptacji:

a. Szarlotka

b. Kołacz z owocami sezonowymi

c. Tarta z jabłkami

d. Brownie

e. Serniki,

f. Ciasto marchewkowe z cynamonem i orzechami włoskimi

g. Ciasto czekoladowe z wiśniami

h. Muffiny z owocami

**Część 2, 3 , 4:**

**Hackaton: 2 dni x 50(+/- 20% )(3 wydarzenia 2-dniowe – czas trwania wydarzenia 9.00 – 16.30)**

**Terminy:**

**Część 1: - 24 – 25 .09. 2025 – Muzeum Śląskie w Katowicach**

**Część 2 : 19 – 20.11. 2025 – Muzeum Pożarnictwa w Mysłowicach**

**Część 3: 15-16.04. 2026 – Łaźnia Łańcuszkowa, Zabrze**

**W przypadku wydarzeń 2-dnioiwych menu każdego dnia 2-dniowego wydarzenia powinno być inne.**

**Przerwa kawowa ciągła:**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego (ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi – w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników podczas przerw – minimum 3 sztuki)

selekcja herbat czarnych, zielonych i owocowych

dodatki (cukier, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna),

woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny/owoców bez ograniczeń

**Przerwa 1 – przy rejestracji – godz. 9.00 – 9.30**

Przerwa kawowa – słodka

ciasta porcjowane- 2 rodzaje (łącznie co najmniej 160g /os.) z podanych propozycji Zamawiającego lub inne propozycje Wykonawcy po przedstawieniu ich Zamawiającemu i akceptacji:

a. Szarlotka

b. Kołacz z owocami sezonowymi

c. Tarta z jabłkami

d. Brownie

e. Serniki,

f. Ciasto marchewkowe z cynamonem i orzechami włoskimi

g. Ciasto czekoladowe z wiśniami

h. Muffiny z owocami

**Przerwa 2 – godz. 11.30 – 11.45**

Kanapki – dekoracyjne kanapki bankietowe (łącznie 3 sztuki /os., minimum 4 rodzaje kanapek).

Kanapki na pieczywie mieszanym (pieczywo jasne, ciemne, z ziarnami), posmarowane masłem w (wersji vegan posmarowane odpowiednikiem) ozdobne, z dodatkami ze wszystkich wymienionych grup składników:

1. sałata (sałata, rukola itp.)

2. składnik główny: mięsny (np. szynka, salami, mięso pieczone, szynka dojrzewająca) lub ser (np. ser żółty, ser typu camembert lub brie, mozzarella) lub łosoś wędzony lub jajko.

W przypadku kanapek wegańskich tofu lub inny dodatek białkowy lub hummus, pasty przygotowane przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się gotowych past.

3. warzywa - minimum 2 rodzaje na kanapce

4. dodatki dekoracyjne adekwatne do rodzaju kanapki np. kiełki, oliwki, koperek, bazylia itp.

Wykonawca przedstawia Zamawiającemu propozycje do wyboru i akceptacji. Propozycje Wykonawcy powinny poza pieczywem i masłem/pastą wegańską (przygotowaną przez Wykonawcę) zawierać składniki z podanej powyżej specyfikacji, skomponowane w sposób estetyczny i dekoracyjny, zapewniając różnorodność składników. 30% stanowić będą kanapki wegańskie

**Przerwa 3 – lunch – godz. 13.30 – 14.15**

Danie jednogarnkowe, wersja jarska i mięsna.

Wersja mięsna co najmniej 300 g /os., w tym mięso min. 150 g w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa) z podanych propozycji Zamawiającego lub inne propozycje Wykonawcy po przedstawieniu ich Zamawiającemu i akceptacji. Potrawy nie mogą się powtarzać w przypadku wydarzenia dwudniowego.

a. Risotto z grzybami, parmezanem i zieloną pietruszką

b. Kremowe risotto z kurkami, kurczakiem i świeżym tymiankiem

c. Makaron zapiekany z warzywami i łososiem

d. Pierogi

e. Zapiekany makaron muszle z farszem mięsnym i sosem

f. Makaron z borowikami

g. Zapiekanka kurczak, grzyby, makaron i sos śmietankowy

h. Leczo

i. Ragout mięsne/warzywne

**Część 5:**

**Konferencja zamknięcia 22.04.2026 – Łaźnia Łańcuszkowa Zabrze**

**150 osób (+/-20%).**

**Godziny: 9.00 – 14.30**

**Przerwa kawowa ciągła:**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego (ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi – w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników konferencji podczas przerwy – minimum 5 sztuk)

selekcja herbat czarnych, zielonych i owocowych

dodatki (cukier, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna),

woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny bez ograniczeń

**Przerwa 1 – przy rejestracji – godz. 9.00 – 9.30**

Paszteciki z ciasta francuskiego minimum 2 rodzaje, w tym jedna wersja bezmięsna oraz przekąski słodkie z ciasta francuskiego minimum 2 rodzaje – łącznie minimum 3 sztuki/os (słodkie i wytrawne – w przypadku 150 os – 250 sztuk pasztecików oraz 200 sztuk przekąsek słodkich)

**Przerwa 2 – godz. 11.00 – 11.15**

Kanapki – dekoracyjne kanapki bankietowe (łącznie 4 sztuki /os., minimum 4 rodzaje kanapek).

Kanapki na pieczywie mieszanym (pieczywo jasne, ciemne, z ziarnami), posmarowane masłem w (wersji vegan posmarowane odpowiednikiem) ozdobne, z dodatkami ze wszystkich wymienionych grup składników:

1. sałata (sałata, rukola itp.)

2. składnik główny: mięsny (np. szynka, salami, mięso pieczone, szynka dojrzewająca) lub ser (np. ser żółty, ser typu camembert lub brie, mozzarella) lub łosoś wędzony lub jajko.

W przypadku kanapek wegańskich tofu lub inny dodatek białkowy lub hummus, pasty przygotowane przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się gotowych past.

3. warzywa - minimum 2 rodzaje na kanapce

4. dodatki dekoracyjne adekwatne do rodzaju kanapki np. kiełki, oliwki, koperek, bazylia itp.

Wykonawca przedstawia Zamawiającemu propozycje do wyboru i akceptacji. Propozycje Wykonawcy powinny poza pieczywem i masłem/pastą wegańską (przygotowaną przez Wykonawcę) zawierać składniki z podanej powyżej specyfikacji, skomponowane w sposób estetyczny i dekoracyjny, zapewniając różnorodność składników. 30% stanowić będą kanapki wegańskie

**Przerwa 3 – godz. 12.45 – 13.00**

Przerwa kawowa – słodka

ciasta porcjowane- 2 rodzaje (łącznie co najmniej 160g /os.) z podanych propozycji Zamawiającego lub inne propozycje Wykonawcy po przedstawieniu ich Zamawiającemu i akceptacji:

a. Szarlotka

b. Kołacz z owocami sezonowymi

c. Tarta z jabłkami

d. Brownie

e. Serniki,

f. Ciasto marchewkowe z cynamonem i orzechami włoskimi

g. Ciasto czekoladowe z wiśniami

h. Muffiny z owocami

**Przedmiot zamówienia dla wszystkich jego części zawiera również:**

- obsługę w jednolitych strojach,

- zastawę stołową, szkło, porcelanę, sztućce. Nie dopuszcza się stosowania naczyń typu duralex. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Nie dopuszcza się naczyń z tworzywa sztucznego wielorazowego użytku.

- papierowe serwetki

- stoły pod bufet wraz z galanterią i dekoracją z żywych kwiatów,

- stoły koktajlowe min. 5 sztuk

- obrusy,

- transport,

- odbiór naczyń i odpadów.

Uwagi:

Wszystkie potrawy będą wykonane ze świeżej i wysokiej jakości produktów. Potrawy podane w sposób estetyczny.

Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu.

Tabela pomocnicza

Konferencja – 16.09.2025 – **100 osób (+/-20%) – Bytom, Teatr Rozbark (część 1 zapytania)**

Godzina 9.00 – 18.30

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Opis przedmiotu zamówienia | Cena netto za 1os | Cena brutto  za 1 os. |
| **Usługa cateringowa**  Kawa z ekspresu ciśnieniowego (ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi – w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników konferencji podczas przerwy – minimum 5 ekspres) selekcja herbat czarnych, zielonych i owocowych  dodatki (cukier, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna), woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny bez ograniczeń  **Przerwa 1:**  Paszteciki(przekąski wytrawne lub słodkie) z ciasta francuskiego minimum 2 rodzaje, w tym jeden rodzaj bezmięsny minimum 2 rodzaje – łącznie minimum 2 sztuki/os w przypadku 100 os – 200 sztuk pasztecików lub przekąsek.  **Przerwa 2:**  Kanapki – dekoracyjne kanapki bankietowe (łącznie 3 sztuki /os., minimum 4 rodzaje kanapek).  **Przerwa 3:**  Danie jednogarnkowe, wersja jarska i mięsna.  **Przerwa 4:**  Przerwa kawowa – słodka  ciasta porcjowane- 2 rodzaje (łącznie co najmniej 160g /os.)  Obsługa zgodnie z opisem |  |  |

**Konferencja zamknięcia – 22.04.2026, Zabrze, Łaźnia Łańcuszkowa (część 5 zapytania)**

**Godzina 9.00 – 14.30**

150 osób (+/-20%)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Opis przedmiotu zamówienia | Cena netto za 1os | Cena brutto  za 1 os. |
| **Usługa cateringowa**  Kawa z ekspresu ciśnieniowego (ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi – w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników konferencji podczas przerwy – minimum 3 ekspresy) selekcja herbat czarnych, zielonych i owocowych  dodatki (cukier, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna), woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny bez ograniczeń  **Przerwa 1:**  Paszteciki z ciasta francuskiego minimum 2 rodzaje, w tym jedna wersja bezmięsna oraz przekąski słodkie z ciasta francuskiego minimum 2 rodzaje – łącznie minimum 3 sztuki/os (słodkie i wytrawne – w przypadku 150 os – 250 sztuk pasztecików oraz 200 sztuk przekąsek słodkich)  **Przerwa 2:**  Kanapki – dekoracyjne kanapki bankietowe (łącznie 4 sztuki /os., minimum 4 rodzaje kanapek).  **Przerwa 3:**  Przerwa kawowa – słodka  ciasta porcjowane- 2 rodzaje (łącznie co najmniej 160g /os.)  Obsługa zgodnie z opisem |  |  |

**Hackatony - Wydarzenia 2-dniowe (3 wydarzenia) godziny 9.00 – 16.30:**

Wydarzenia dla 50 osób (+/- 20%) każdego dnia.

1 wydarzenie (część 2 zapytania) - 24 – 25 .09. 2025 – Muzeum Śląskie w Katowicach

2 wydarzenie (część 3 zapytania) – 19 – 20.11. 2025 – Muzeum Pożarnictwa w Mysłowicach

3 wydarzenie (część 4 zapytania) – 15-16.04. 2026 – Łaźnia Łańcuszkowa, Zabrze

**Cena za 1 os/1 dzień (za 1 wydarzenie) ……………………….. netto/brutto**

**Cena z 1 os x 2 dni (za 1 wydarzenie)** **……………………….. netto/brutto**

**Uwaga – w ofercie podajecie Państwo cenę za 1 wydarzenie – 1 os/1 dzień oraz cenę za całość 1 wydarzenia tzn. 50 os x 2 dni do każdej z części zapytania (część 2, 3 i 4)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Opis przedmiotu zamówienia | Cena netto za 1os – za 1 | Cena brutto  za 1 os. – za 1 dzień |
| **Usługa cateringowa**  Kawa z ekspresu ciśnieniowego (ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi – w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników konferencji podczas przerwy – minimum 3 ekspresy) selekcja herbat czarnych, zielonych i owocowych  dodatki (cukier, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna), woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny bez ograniczeń  **Przerwa 1:**  Przerwa kawowa – słodka  ciasta porcjowane- 2 rodzaje (łącznie co najmniej 160g /os.) z podanych propozycji  **Przerwa 2:**  Kanapki – dekoracyjne kanapki bankietowe (łącznie 3sztuki /os., minimum 4 rodzaje kanapek).  **Przerwa 3:**  Danie jednogarnkowe, wersja jarska i mięsna.  Obsługa zgodnie z opisem |  |  |

Załącznik nr 2 do formularza ofertowego ROME.AD.KPO-2720-2/25/KN

……………………………… Katowice, dnia…………….

Dane Wykonawcy

……………………………..

**Oświadczenie na podstawie art. 7 pkt 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.**

**o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na**

**Ukrainę (Dz. U. Poz. 835)**

**do oferty nr ROME.AD.KPO-2720-2/25/KN**

**Oświadczam, że nie jestem:**

1. wykonawcą, o którym mowa w art. 7 ust. 1 wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę (Dz. U. poz. 835);
2. wykonawcą, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę (Dz. U. Poz. 835);
3. wykonawcą, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę (Dz. U. Poz. 835).

*………………………………………*

*(Podpis i pieczątka Wykonawcy)*

Dp