

AT.ZP.271.30.2024RMN

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 10
„Świat Fantazji”
Zygmunta Augusta 10
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 2 (MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE)

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. Z 2024 r., poz. 1320) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 10 „Świat Fantazji” w Słupsku”.

Dane Wykonawcy:

Nazwa:
Siedziba:
Adres poczty elektronicznej:
Numer telefonu:
REGON -, NIP -
Status przedsiębiorcy (średni, mały, mikro - na mocy Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 364 z dnia 25.02.2004 r.)

(w przypadku ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców występujących wspólnie należy podać pełne dane wszystkich wykonawców oraz wskazać pełnomocnika)

Oferuję wykonanie niniejszego zamówienia w zakresie i na zasadach określonych w SWZ:

- Łączna cena brutto:zł

Zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7) (w zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Drożdże świeże piekarskie, opakowanie 100g	kg	10				
2	Jogurt naturalny, jogurt kremowy (+-5%) 370-400 g, Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez	szt	650				

	grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.					
3	Jogurt naturalny gęsty op. 3 kg, Zawartość tłuszczu min. 2%. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	op	200			
4	Jogurt naturalny bez laktozy 180 g, bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g), wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku, tylko składniki pochodzące z m+B25:B61leka i żywe kultury bakterii.	szt	150			
5	Jogurt owocowy 125g - 150g, (smaki: truskawka, malina, porzeczka, jagoda, borówka) bez dodatków zagęstników, sztucznych aromatów i barwników; 30%* mniej cukru, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez GMO*; jogurt typu greckiego. Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	1540			
6	Jogurt typu greckiego 370 - 400 g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy	szt	900			

	dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych						
7	Jogurt typu greckiego op. 5 kg, Jogurt typu greckiego op. 5 kg, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, Zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych.	op	150				
8	Masło extra 82% 200g, Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita. Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 82%. Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz brytek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny.	szt	1550				
9	Masło ekstra bez laktozy 82% 200 g, Prawdziwe masło produkowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez żadnych dodatków: bez konserwantów, barwników i glutenu. Charakteryzujące się doskonałą smarownością, a także jednolitą konsystencją i barwą oraz	szt	30				

	smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%).						
10	Masło wegańskie w kostce (roślinne) BIO 200 - 225 g,zawartość: oleje wysokiej jakości, bez mleka krowiego, bez oleju palmowego,ekologiczne, stała konsystencja. Zawiera 75% tłuszczu roślinnego więc nadaje się również do pieczenia, smażenia, smarowania pieczywa i do wypieków słodkich	szt	15				
11	Margaryna roślinna 200 - 250 g,Margaryna roślinna 200 - 250 g,nadająca się do smażenia i pieczenia o zawartości tłuszczu roślinnego min. 70%,bez konserwantów, z witaminą A i D.	szt	11				
12	Masło topione (klarowane) 500g,Masło topione (klarowane) 500g,tzw. „płynne złoto” (znane także pod nazwą masło GHEE), produkt, zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku.	szt	10				
13	Maślanka naturalna 1 litr; bez GMO - maślanka spożywcza z mleka od krów karmionych paszami. O zawartości tłuszczu max. 1,5 - 2 % tłuszczu, jednolita w całej masie,dopuszcza się lekki podstój serwatki. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, aromatyczny, opakowanie butelka/karton ok. 1l.	szt	300				
14	Kefir naturalny 1 litr,Kefir naturalny 1 litr,z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka -zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Kefir płynny jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru - lekko drożdżowy. Konsystencja jednolita, zawieszista. Opakowanie typu butelka 1 l.	szt	300				
15	Mleko fermentowane 100g/op. (smaki: waniliowe, truskawkowe, brzoskwiniowe) zawierające kultury bakterii Lactobacillus bulgaricus i Streptococcus	szt	1544				

	thermophilus, witaminy B6 i D. Wspomagające układ odpornościowy i bez barwników. Szczep bakterii został wyizolowany z mleka krowiego poddanym procesowi fermentacji.						
16	Mleko 3,2 % bez laktozy 1litr,Cechy dyskwalifikujące: Obce smaki, zapachy, zmiana barwy mleka,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafatszowanie, rozwodnienie. Opakowanie butelka/karton	szt	84				
17	Mleko 2% 1 litr karton UHT,Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia,psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafatszowanie, rozwodnienie.	szt	7000				
18	Ser żółty w plastrach 400 g,(różne gatunki - typu: Gouda, Morski, Edamski, Salami, Żółty Mazur, Królewski -do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy,zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników	szt	150				
19	Ser żółty w plastrach 1 kg(różne gatunki - typu: Gouda, Edamski, Morski, Salami, Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez szt. 60 dodatków konserwujących sztucznych barwników.	szt	60				
20	Ser żółty w bloku 2 - 2,5 kg(typu: Gouda, Morski, Żółty Mazur,	kg	40				

	Salami ...).Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia,psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych Barwników.						
21	Ser żółty bez laktozy plastry 150 g, (typu: Gouda), dojrzewający, bez laktozy, bez dodatku substancji konserwujących,sztucznych barwników, o wysokiej zawartości białka i wapnia oraz zawartości tłuszczu min. 20%.	szt	70				
22	Ser sałatkowy op. 3 kg,biały niedojrzewający typu śródziemnomorskiego o charakterystycznym słonym smaku, w kostkach do sałatek w zalewie 3kg/1,8 kg (bez zalewy)	op	30				
23	Serek twarogowy chudy op. 1 kg,bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników .Opakowanie: wiaderko plastikowe. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	op	20				
24	Twaróg sernikowy 1kg, Opakowanie: wiaderko plastikowe. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	70				
25	Serek twarogowy 130-150 g, (różne rodzaje - śmietankowy, jogurtowy, ziołowy, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie , objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	300				

26	Serek twarogowy bez laktozy 130-150 g, Serek twarogowy o klasycznym śmietankowym smaku nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów oraz bez laktozy (różne rodzaje - śmietankowy, ziołowy- do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	120				
27	Serek homogenizowany 150 - 200 g, (różne rodzaje - naturalny, waniliowy, truskawkowy, brzoskwiński - do wyboru przez zamawiającego). Serek o różnych smakach i o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji produkowanych z naturalnych surowców. Zawartość tłuszczu min. 5%.	szt	280				
28	Serek wiejski 3 kg, (typu cottage cheese), naturalny, bez konserwantów i innych dodatków składający się z delikatnych ziaren twarogu zanurzonych w słodkiej śmietance. Opakowanie wiaderko plastikowe 3kg.	op	80				
29	Serek homogenizowany bez laktozy 150 - 200 g (różne rodzaje - naturalny, waniliowy - do wyboru przez zamawiającego). Serek o różnych smakach i o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji produkowanych z naturalnych surowców. Zawartość tłuszczu min. 5 - 7%.	szt	120				
30	Twaróg półtłusty w kostce ok. 1 kg, świeży z mleka krowiego, o zawartości min. 4 % tłuszczu. Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita w całej masie, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Barwa biała do lekko kremowej.	kg	70				

	Ser pakowany próżniowo, w kostce, waga ok. 1 kg. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmianabarwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia						
31	Ser mozzarella w bloku, opakowanie próżniowe ok. 2 - 2,5 kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa - naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach- czysty, łagodny.	kg	30				
32	Ser mozzarella kulka w zalewie 125 g, Mozzarella w lekko słonej zalewie, do sałatek, kanapek, zapiekane oraz pizzy; niskokaloryczna, bez ulepszaczy smaku i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia.	szt	200				
33	Ser Parmezan 100g/op Ser twardy półtłusty długodojrzewający, otrzymywany z mleka krowiego, min. 30% tłuszczu w suchej masie. Zapakowany próżniowo.	szt	45				
34	Ser topiony krążek 180 - 200 g, (śmietankowy, szynka, mix smaków - do wyboru przez zamawiającego	szt	180				
35	Serek mascarpone 1 kg, Serek typu włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 1 kg.	kg	25				
36	Serek mascarpone 500 g, Serek typu	szt	84				

	włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczy roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 500 g.						
37	Śmietana kwaśna 12% 400g, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 12%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd -jednorodna gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu pojemnik plastikowy 400 g. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone	szt	40				
38	Śmietana kwaśna 18% 400g, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd -jednorodna gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu pojemnik 400 g. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone	szt	60				
39	Śmietana kwaśna 18% 3 kg wiaderko, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd -jednorodna gęsta konsystencja w	op	15				

	całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu wiaderko 3 kg.Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia,fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane,zabrudzone.						
40	Śmietana UHT 12% 500 ml,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500ml	szt	160				
41	Śmietana UHT 18% 500 ml,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500ml	szt	160				
42	Śmietana UHT 30% 1 litr,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa	szt	40				

	naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 1l.						
43	Śmietana UHT 36% 1 litr,śmietanka o zawartości min. 36% tłuszczu, z mleka krowiego, dopuszcza się w składzie substancję zagęszczającą - stabilizator, w opakowaniach kartonowych 1l.Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	szt	110				
44	Ser tarty Gouda wiórki 2 kg,z mleka najwyższej jakości, delikatny i łagodny smak oraz elastyczna konsystencja,charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadając się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%.	szt	30				
45	Ser tarty Mozzarella wiórki 2 kg,z mleka najwyższej jakości o delikatnym, łagodnym smak oraz elastycznej konsystencji, charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadający się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%.	szt	30				
46	Ser kozi naturalny plastry 100 g,półtwardy ser, w 100% z mleka koziego, charakteryzuje się wyraźnym aromatem oraz aksamitną strukturą, produkt naturalny, bez konserwantów ani innych dodatków.	szt	40				
47	Serek twarogowy kozi do	szt	40				

	smarowania 150 g, (naturalny, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), 100% mleka koziego, nie zawiera substancji konserwujących						
48	Ser (naturalny, z czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim, z kozieradką i papryką, z pomidorem i szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego). Ser z mleka krowiego, niepasteryzowany, podpuszczkowy, o jednorodnej strukturze z różnymi dodatkami.	kg	14				
49	Skyr jogurt pitny typu islandzkiego 330 ml, (naturalny, truskawka z kiwi, jagoda, wanilia - do wyboru przez zamawiającego), składniki: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii, bogate w białko, bez GMO -z mleka od krów karmionych paszami bez genetycznie zmodyfikowanych Organizmów).	szt	500				
Łączna cena oferty (w złotych brutto):							

OŚWIADCZAMY, ŻE:

- 1) zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty,
- 2) wyżej wskazana cena obejmuje cały zakres zamówienia określony w SWZ i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- 3) określone w SWZ wymagania stawiane wykonawcy oraz ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
- 4) zaoferowany przedmiot jest zgodny z minimalnymi wymaganiami określonymi przez zamawiającego w „Opisie przedmiotu zamówienia”, a także w SWZ i warunkami opisanymi w ustawie Pzp,
- 5) zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez zamawiającego,
- 6) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
- 7) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
- 8) Zamierzamy/ nie zamierzamy* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:
 - a) ,
 - b)

(Uwaga: nie wypełnienie tej części świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia).

W przypadku powierzenia podwykonawcom wykonania części przedmiotu zamówienia należy również podać nazwę i adres podwykonawcy:

- a) ,
- b) ,

oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

9) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Radu (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. 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) oświadczam, że wdrażam odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, takie jak pseudonimizacja, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych, takich jak minimalizacja danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

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

.....
(miejscowość, data)

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania
niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)*

**Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*