

AT.ZP.271.30.2024RMN

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

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 4 (PIECZYWO ŚWIEŻE, WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE)

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	Baton wyborowy 300g. Batony produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Kształt wydłużonej bułki. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej	szt	80				

	<p>strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</p> <p>W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2</p>					
2	<p>Bagietka pszenna 200g. Bagietki produkowane są z dodatkiem drożdży do fermentacji. Mają kształt walca o długości nie mniej niż 35 cm, powierzchnię górną z poprzecznymi ukośnymi nacięciami lub z jednym nacięciem przebiegającym wzdłuż bułki.</p> <p>Pieczyno pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550, z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia.</p> <p>Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże i naturalne dodatki.</p>	szt	150			
3	<p>Bułka zwykła 80g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista.</p> <p>Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.</p> <p>Opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej,</p>	szt	200			

	informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia					
4	Bułka kukurydziana 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt	300			
5	Bułka HOT-DOG 90g. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 500 lub typ 550 z dodatkiem zakwasu żytniego do 3% masy ciasta. Kształt podłużny. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, cukier, sól, tłuszcz, jaja, mleko w proszku, w okresie letnim zakwas żytni do 3% masy ciasta, drożdże. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/100g, zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g	szt	30			
6	Bułka grahamka 50g, zawartość mąki pszennej graham min. 60% na kwasie z dodatkiem soli, kształt podłużny lub okrągły, niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń	szt	800			
7	Bułka zwykła mała 50g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia	szt	926			
8	Bułka tarta 500g/op., pakowana do papierowej torebki z oznaczeniem i datą do spożycia. Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego	szt	100			

	<p>pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 500g. Bez oznak pleśnienia. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni (licząc od daty produkcji)</p>						
9	<p>Rogal pszenny 80g. Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; Metody badań według niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemno złocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2mm. Mięksisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; mięksisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.</p>	szt	200				
10	<p>Chleb orkiszowy krojony 400g. Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100(chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmtodzie i kwasie, przez prowadzenie podmtody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej</p>	szt	120				

	typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej, Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miększy elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Waga co najmniej 400g.						
11	Chleb słonecznikowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą.	szt	150				
12	Chleb wiejski krojony 900g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Naturalny zakwas żytni (mąka ŻYTANIA, woda) · woda · mąka PSZENNA · mąka ŻYTANIA · płatki ziemniaczane · sól · drożdże ·	szt	60				
13	Chleb słonecznikowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą.	szt	120				
14	Chleb wieloziarnisty krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, zawiera mąkę pszenną, żytnią wodę, sól, drożdże z dodatkiem ziaren: (len/słonecznik/soja/sezam/żyto/pszenica/owies/jęczmień/) i ewentualnie inne składniki uwzględnione w recepturze.	szt	120				
15	Chleb razowy sojowy i dyniowy krojony 400g. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszena, woda, ziarno soi, dyni, drożdże, sól - składniki uwzględnione w recepturze.	szt	120				

16	<p>Chleb razowy krojony 400g.</p> <p>Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo razowe z mąki z pełnego przemiału, o składzie: mąka żytnia, pszenna, woda, ziarno słonecznika, drożdże, sól i innych dodatków przewidzianych recepturą. Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10% mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękiś elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</p> <p>W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni). waga co najmniej 400g.</p>	szt	120				
17	<p>Chleb pszenno-żytni krojony (zwykły) 500g.</p> <p>Na zakwasie o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie, produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze.</p>	szt	1200				
18	<p>Chleb tostowy pszenny krojony 600g.</p>	szt	100				

	Skład: mąka pszenna .woda, drożdże, sól, cukier oraz tłuszcze. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa						
19	Chleb wiejski krojony 900g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Naturalny zakwas żytni (mąka żytnia woda) · woda · mąka PSZENNA · mąka ŻYTNIA · płatki ziemniaczane· sól · drożdże ·	szt	80				
20	Chleb sielski pszenno-żytni z ziarnami krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Skład ziaren: siemie lniane, nasiona chia.	szt	100				
21	Chleb żytni 400g. Chleb żytni jasny produkowany jest metodą fermentacji kwasowej w bochenkach fermentujących w foremkach. Wytwarzany z mąki żytniej jasnej typ 720, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni pytłowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękiśz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta	szt	200				
22	Chleb ryżowy krojony 400g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa.	szt	45				
23	Pączek z marmoladą i lukrem 70g. Niedopuszczalne jest stosowanie do	szt	130				

	<p>produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa.</p> <p>Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu wykończone lukrem lub cukrem pudrem; skórki - jasnobrązowa</p> <p>do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz -równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach -aromatyczny swoisty dla pączków, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, Przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,</p>					
24	<p>Bułka drożdżowa z twarożkiem, owocami, kruszonką i polana lukrem 60-70g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą, kształt - podłużna lub okrągła bułka, lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca barwa: skórki - złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach - aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek, bułka z nadzieniem z marmolady, dżemu, sera, masy budyniowej, makowej, serowej lub Owocowej</p>	szt	260			
25	<p>Chleb 350g pieczywo pszenne drożdżowe,</p>	szt	100			

	wygląd podłużny, kształt warkocza, dekorowany kruszonką, barwa brązowa, połyskliwa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu, opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa						
26	Paluch drożdżowy duży 100g. Barwa jasnobrązowa, smak i zapach swoisty, bez obcego zapachu. wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą	szt	200				
27	Biszkopty Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, stony, stęchły, mdły, spalenizny zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne ciastka zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, , objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,	kg	4				
28	Bułka wieloziarnista 50g. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszacza do pieczywa. Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Bułki o podstawie owalnej, górze kopulastej i gładkiej powierzchni z dodatkiem mieszanki ziaren: sezamu, siemienia lnianego, pestek słonecznika i pestek dyni. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne	szt	350				
29	Kapuśniaki. Wyrób z ciasta wyborowego sporządzony z mąki pszennej typ 500 lub typ 550. z farszem z kapusty kwaszonej z dodatkiem pieczarek i cebuli. Dopuszcza się użycie bułki tartej do zagęszczenia farszu. Ilość farszu w wyrobie co najmniej 35-40%. Wyrób w kształcie zwiniętego rulonu, z widocznym farszem na odciętych końcach. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, z dodatkiem w okresie letnim zakwasu żytniego do 3% masy ciasta, drożdże i masa jajowa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta	kg	10				

mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.						
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) ,

(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) ,

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.**