

AT.ZP.271.30.2024RMN

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

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (MIĘSO I WĘDLINY)

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.	Ćwiartka z kurczaka (biodro), świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie	kg	60				

	dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu					
2.	Cielęcina, świeże mięso bez kości: łopatka, udziec b/k, klasa I, mięso świeże - nie mrożone, pakowana w pojemnik z pokrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	30			
3.	Mięso indycze: udziec ze skórą, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.	kg	150			
4.	Mięso indycze: udziec bez skóry i bez kości, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa . Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu	kg	65			
5.	Filet z indyka, świeży,	kg	200			
6.	Filet z kurczaka, świeży,	kg	300			
7.	Golonka indycza, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla kg 30 mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego Tłuszczu.	kg	25			
8	Mięso z gęsi, uda, piersi klasa I	kg	20			
9	Kaczka świeża klasa jakości	kg	20			

10	Piersi z kaczki, świeże mięso kl. I	kg	10				
11	Kurczak świeży, cały klasy I, bez nastrożku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane,	kg	100				
12	Szyja z indyka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	15				
13	Skrzydła indycze, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	15				
14	Porcje rosółowe świeży element mięsny drobiowy z kością, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Określenie produktu. Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień. Wygląd ogólny i powierzchnia - powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona. Barwa mięśni - charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Konsystencja - jędrna, elastyczna. Zapach - naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i	kg	100				

	psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.						
15	Boczek świeży surowy kl. I	kg	15				
16	Podudzie z kurczaka świeże,	kg	280				
17	Łopatka wieprzowa bez kości kl. I	kg	200				
18	Karkówka wieprzowa bez kości kl. I	kg	150				
19	Polędwica wieprzowa kl. I	kg	50				
20	Udziec wołowy bez kości kl. I	kg	50				
21	Szponder, wołowina z kością świeże kl. I	kg	20				
22	Schab bez kości kl.I	kg	120				
23	Szynka surowa bez kości, „kulki” kl. I	kg	80				
24	Wątróbka z kurczaka, świeża, klasa jakości I, wątróbka drobiowa świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.	kg	12				
25	Żebra wieprzowe świeże, (paski lub trójkąty - do wyboru przez zamawiającego), pakowane w pojemnik z przykrywką typu "EURO", klasa jakości I	kg	45				
26	Kości wieprzowe karczkowe, schabowe	kg	20				
27	Boczek wędzony, parzony, surowy , klasa I	kg	20				
28	Kabanosy klasyczne wieprzowe, średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone, ze 131g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100g produktu, kabanosy klasyczne drobiowe z dodatkiem wieprzowiny - średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone, ze 107g mięsa, w tym 58g mięsa drobiowego wyprodukowano 100g produktu (drobiowe, wieprzowe, drobiowo-wieprzowe - wg wyboru przez zamawiającego). Przetwór mięsny w ostonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Wygląd ogólny powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; ostonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej	kg	20				

	długości od 40 cm do 80 cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; składniki równomiernie rozmieszczone; Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa ciemnoróżowa do czerwonej tłuszczu - biała do kremowej Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.						
29	Kiełbaski z szynki, zawartość mięsa 80-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od dnia dostawy.	kg	50				
30	Kiełbasa sucha z fileta, zawartość mięsa 90-100%	kg	30				
31	Schab pieczony bezglutenowy 100g 100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku fosforanów; wędzonka wieprzowa, parzona, pieczona.	op	10				
32	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10				
33	Szynka gotowana bezglutenowa 100g wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa, mięso wieprzowe 81%.	op	10				
34	Szynka wieprzowa bezglutenowa 100g szynka bezglutenowa z wysoką zawartością białka. Przyrządzana ze 120 g mięsa na 100 g produktu, bez dodatku cukru.	op	10				
35	Kiełbasa żywiecka bezglutenowa 90g kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana ;mięso wieprzowe 91%.	op	10				
36	Kiełbaski z kurczaka bezglutenowe Kiełbasa drobiowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bezglutenowy; 100% naturalna ostonka; doskonale na ciepło i na zimno; mięso z kurczaka min. 75%.	kg	2				
37	Kiełbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki. Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu	kg	25				

	<p>surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca mięsnego nie więcej niż 110%.</p>						
38	<p>Kiełbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Mięso wieprzowe min. 70%, sól, przyprawy naturalne.</p>	kg	12				
39	<p>Kiełbasa krakowska sucha, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju - surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja</p>	kg	25				

	<p>charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa - od bladoróżowej do i ciemno czerwonej; tłuszczu - od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>					
40	<p>Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju - surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa - od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu - od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>	kg	55			
41	<p>Parówki wieprzowe/drobiowe o składzie nie mniej niż 70% -90% mięsa wieprzowego /drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Określenie produktu Wygląd ogólny i powierzchnia - produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju - barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i</p>	kg	60			

	układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju - masa jednolita, konsystencja dość ścisła. Konsystencja - dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy - wyrób drobiowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony. Smak zapach - charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wyczuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy - mięso drobiowe minimum 70%-90%, woda, sól, przyprawy naturalne.						
42	Kiełbaski z szynki, z fileta, zawartość mięsa 90%-100%	kg	45				
43	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 90%	kg	30				
44	Schab pieczony, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia, 10 dni od daty dostawy. Produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony, receptura oparta o naturalne przyprawy; Powierzchnia czysta, sucha. Struktura dość ścisła; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Składniki skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez stoniny i pieczony bez kości.	kg	10				
45	Polędwica miodowa, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno - tłuszczowych, parzony. produkt w naturalnej lub sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	20				
46	Polędwica sopocka, Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia	kg	8				

	i parzenia. Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso wieprzowe min. 90 %, woda, sól, przyprawy naturalne.					
47	Polędwica z kurcząt bezglutenowa 100g Wyrób bezglutenowy drobiowy grubo rozdrobniony, parzony; mięso z piersi kurcząt 89%.	op	12			
48	Pierś pieczona bezglutenowa 100g Produkt bezglutenowy z mięsa piersi kurcząt grubo rozdrobniony, parzony, pieczony; filet z mięsa piersi kurcząt (97%)	op	12			
49	Parówki z szynki bezglutenowe 200g parówki z 90% mięsa z szynki, bezglutenowe, bez osłonkowe. Bez dodatku glutaminianu sodu fosforanów	op	4			
50	Paróweczki z kurcząt bezglutenowe 200g Produkt bezglutenowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony; wysoka zawartość białka, bez dodatku glutaminianu monosodowego, bez dodatku fosforanów, produkt bezglutenowy; mięso z kurcząt min. (84%).	op	7			
51	Polędwica z indyka, zawartość mięsa powyżej 90%	kg	30			
52	Wędlina wieprzowa, różne rodzaje (wędliny wędzone naturalnie - schab z domowej wędzarni, polędwica wędzona naturalnie - do wyboru przez zamawiającego)	kg	20			
53	Salami, kielbasa sucha, wędzona, długo dojrzewająca, 100 g produktu wyprodukowano ze 123 g mięsa wieprzowego. kielbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo - wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. batony odkręcane na odcinki o długości od 5cm do 12cm, o przekroju 5cm ; lub w batonach o długości od 20cm do 40cm o przekroju 5-12cm; powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemno brązowej lub w otoczkach z przypraw, ewentualnie w osłonce ściśle przylegająca do farszu; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 3-5mm i tłuszczu o średnicy do 5mm Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne;	kg	6			

	niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Na 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego.						
54	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	7				
55	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	8				
56	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	8				
57	Pierś z indyka gotowana, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	10				
58	Filet wędzony z kurczaka, Mięso 100%. Wyrób otrzymany z peklowanych całych mięśni piersiowych drobiowych ze skórą, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno -tłuszczowych, wędzony, parzony. Struktura i konsystencja ścista, soczysta, krucha. na przekroju -barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla filetu z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, delikatnie słony.	kg	10				
59	Filet wędzony z indyka, Mięso 100%, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 -30 cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścista, soczysta, krucha. Barwa na przekroju - barwa mięsa jasnobrązowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	kg	10				
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.***