**FORMULARZ OFERTOWY**

**Do**

**Ośrodek Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej**

**w Racławicach Śląskich**

**48-250 Głogówek, Racławice Śl., ul. Zwycięstwa 34**

*Odpowiadając na Zaproszenie do złożenia oferty cenowej* na **Dostawę mięsa i produktów mięsnych do Ośrodka Rehabilitacji i Opieki Psychiatrycznej w Racławicach Śląskich**

**WYKONAWCA**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………**

(nazwa/firma/dokładny adres wykonawcy)

REGON ………………………………………………………….. NIP ……………………………………………………………….

Tel. ……………………………… Fax ………………………… e-mail …………………………………………………………..

Oferuję wykonanie zadania za **cenę brutto**:

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

Cena obejmuje podatek VAT …….. % w kwocie ……………………… zł

Zobowiązuję się do wykonania zamówienia w terminie: od **01.01.2021 r**. do **31.12.2021 r.**

Akceptuję projekt umowy.

**Oświadczam, że:**

1. Jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
2. Posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonych prac lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
3. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania niniejszego zamówienia,
4. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotowego zamówienia,
5. Jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia wyznaczonego do składania ofert.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w ramach prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z ustawą z dnia 18 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 poz. 1000).

Za łącznikami do niniejszej oferty są:

1. …………………………………………………………………………………………………………………………..
2. …………………………………………………………………………………………………………………………..
3. …………………………………………………………………………………………………………………………..

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

(miejscowość, data) (czytelny podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

Załącznik nr 1

**FORMULARZ CENOWY (należy wypełnić wszystkie pozycje)**

**Mięso i produkty mięsne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **j.m.** | **Ilość max**  **planowana**  **na rok** | **Cena jednostkowa**  **netto l/kg/sz** | **Cena całkowita netto**  **(4x5)=6** | **Stawka Vat %** | **Wartość podatku (6x7)=8** | **Wartość ogółem brutto (6+8)=9** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **1.** | **Mięso mielone wieprzowe** | **kg** | **290** |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Mięso łopatka b/k** | **kg** | **280** |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Schab b/k** | **kg** | **166** |  |  |  |  |  |
| **4.** | **Wątróbka drobiowa** | **kg** | **130** |  |  |  |  |  |
| **5.** | **Nerki wieprzowe** | **kg** | **8** |  |  |  |  |  |
| **6.** | **Kości wieprzowe** | **kg** | **228** |  |  |  |  |  |
| **7.** | **Porcje rosołowe** | **kg** | **107** |  |  |  |  |  |
| **8.** | **Kury-udka** | **kg** | **677** |  |  |  |  |  |
| **9.** | **Kury** | **kg** | **36** |  |  |  |  |  |
| **10.** | **Parówka** | **kg** | **376** |  |  |  |  |  |
| **11.** | **Pasztet zapiekany**  **wieprzowy** | **kg** | **82** |  |  |  |  |  |
| **12.** | **Pasztet drobiowy** | **kg** | **84** |  |  |  |  |  |
| **13.** | **Salceson wiejski** | **kg** | **27** |  |  |  |  |  |
| **14.** | **Kaszanka** | **kg** | **220** |  |  |  |  |  |
| **15.** | **Kiełbasa żywiecka** | **kg** | **42** |  |  |  |  |  |
| **16.** | **Kiełbasa szynkowa** | **kg** | **76** |  |  |  |  |  |
| **17.** | **Szynka gotowana wieprzowa** | **kg** | **12** |  |  |  |  |  |
| **18.** | **Szynka wędzona** | **kg** | **17** |  |  |  |  |  |
| **19.** | **Kiełbasa krakowska parzona** | **kg** | **100** |  |  |  |  |  |
| **20.** | **Kiełbasa mielonka wieprzowa** | **kg** | **150** |  |  |  |  |  |
| **21.** | **Kiełbasa polędwica drobiowa** | **kg** | **109** |  |  |  |  |  |
| **22.** | **Kiełbasa mortadela** | **kg** | **94** |  |  |  |  |  |
| **23.** | **Kiełbasa śląska** | **kg** | **375** |  |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |  |  |

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

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis wykonawcy)