**CZĘŚĆ NR IV „Mięso i produkty mięsno-wędliniarskie”** **Załącznik Nr 4** do SIWZ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dom Pomocy Społecznejw Kozuli…………………………….( Zamawiający ) | Kozula, dn. 15.11.2020 r. | ………………………………..(pieczęć Wykonawcy) | ………………………………..(miejscowość)………………………………………………. ( data )  |
|  **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | **OFERTA** |
| **Część Nr IV -****Mięso i produkty mięsno – wędliniarskie** | Ja ………………………………………………….. imię i nazwisko osoby reprezentującej Wykonawcę działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy :Pełna nazwa ……………………………………….……………………………………………………NIP ………………....REGON ………………….Adres …………………………………………….Tel. …………………. Fax ……………………..e.mail …………………………………………….oferuję realizację zamówienia, zgodnie z opisem zawartym w znajdującym się obok opisie przedmiotu zamówienia, wynikającą z poniższej kalkulacji: |
| **Lp.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **Ilość kg** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Stawka****VAT%** | **Wartość brutto** |
|  1.  | Boczek łuskany wędzony |  260 |  |  |  |  |
|  2. | Baleron  |  220 |  |  |  |  |
|  3. | Kiełbasa krakowska |  300 |  |  |  |  |
|  4. | Kiełbasa szynkowa |  300 |  |  |  |  |
|  5. | Kiełbasa toruńska |  255 |  |  |  |  |
|  6. | Kiełbasa zwyczajna  |  200 |  |  |  |  |
|  7. | Kiełbasa tyrolska |  200 |  |  |  |  |
|  8.  | Kaszanka |  200 |  |  |  |  |
|  9.  | Mortadela |  30 |  |  |  |  |
|  10.  | Kiełbasa podwawelska |  160 |  |  |  |  |
|  11. | Kiełbasa kanapkowa |  100 |  |  |  |  |
|  12. | Ogonówka |  450 |  |  |  |  |
|  13. | Parówki śląskie |  200 |  |  |  |  |
|  14. | Parówkowa |  100 |  |  |  |  |
|  15. | Pasztetowa |  100 |  |  |  |  |
|  16. | Pasztet domowy |  180 |  |  |  |  |
|  17. | Polędwica sopocka |  20 |  |  |  |  |
|  18. | Pieczeń rzymska |  30 |  |  |  |  |
|  19. | Wędzonka wołowa |  50 |  |  |  |  |
|  20. | Salceson włoski |  150 |  |  |  |  |
|  21. | Szynka wieprzowa got. wędzona |  80 |  |  |  |  |
|  22. | Kiełbasa żywiecka  |  50 |  |  |  |  |
|  23. | Polędwica drobiowa |  100 |  |  |  |  |
|  24. | Szynka drobiowa |  150 |  |  |  |  |
|  25. | Parówki drobiowe odtłuszczone |  100 |  |  |  |  |
|  26. | Pierś z indyka |  50 |  |  |  |  |
| 27. | Karkówka z kością | 250 |  |  |  |  |
| **Lp.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **Ilość /kg/** | **Cena jedn.** | **Wartość netto** | **Stawka****VAT%** | **Wartość brutto** |
|  28. | Łopatka z kością bez skóry |  1500 |  |  |  |  |
|  29. | Wątroba wieprzowa  |  40 |  |  |  |  |
|  30. | Ozory wieprzowe |  100 |  |  |  |  |
|  31. | Schab z kością |  450 |  |  |  |  |
|  32. | Wołowina - antrykot z kością |  1800 |  |  |  |  |
|  33. | Słonina bez skóry |  450 |  |  |  |  |
|  34. | Udziec wołowy |  150 |  |  |  |  |
|  35. | Filet z kurczaka |  240 |  |  |  |  |
|  36. | Wątroba drobiowa  |  200 |  |  |  |  |
|  37. | Filet z indyka |  60 |  |  |  |  |
|  38. | Udko z kurczaka |  1000 |  |  |  |  |
|  39. | Rolada drobiowa z kurczaka |  50 |  |  |  |  |
|  40.  | Pasztet drobiowo-mięsny |  100 |  |  |  |  |
|  41. | Kiełbasa wiejska |  100 |  |  |  |  |
|  42. | Kiełbasa podlaska |  50 |  |  |  |  |
|  43. | Rolada z indyka |  50 |  |  |  |  |
| 44. | Filet drobiowy w posypce | 50 |  |  |  |  |
| 45. | Schab pieczony | 80 |  |  |  |  |
| 46. | Szynka czosnkowa | 50 |  |  |  |  |
| 47. | Klopsik pieczony | 50 |  |  |  |  |
| 48. | Pieczeń tyrolska z cebulą | 50 |  |  |  |  |
| 49. | Krakowska podsuszana | 20 |  |  |  |  |
|  |  |  | **Razem**  |  |  |  |
|  |  |

1. Oferuję/oferujemy realizację zamówienia, zgodnie z opisem zawartym w znajdującym się wyżej opisie przedmiotu zamówienia, wynikającą z powyższej kalkulacji:

słownie złotych netto : ………………………...........................................................................................

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

słownie złotych brutto : …………………….............................................................................................

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

1. Stwierdzam/y, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Stwierdzam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się z projektem umowy i nie wnoszę/wnosimy w stosunku do niego żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszę/podpiszemy umowę zgodnie z tym projektem w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Zapoznałem/zapoznaliśmy się z dokumentami przetargowymi oraz uzyskałem/uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty i realizacji zamówienia. Do dokumentów przetargowych nie wnoszę/wnosimy zastrzeżeń.
4. Oświadczam/y, że uważam/y się za związanych niniejszą ofertą do terminu zawarcia umowy, nie dłużej jednak niż 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam/y, że :

 1) Zamówienie wykonam/y samodzielnie\*/

2) Zamierzam/y powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom\*/

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Opis części zamówienia |
|  | 2 |

3

 \*/ niepotrzebne skreślić

Na …….. kolejno ponumerowanych stronach składam/ycałość oferty.

………………………. dnia ………………. ...................................................................

(miejscowość) ( pieczęć i podpis/y osób uprawnionych

 do reprezentowania Wykonawcy)