**ZAŁĄCZNIK Nr 3**

 **MIĘSO 15110000-2**

 **WĘDLINY 15131130-5**

#  FORMULARZ OFERTOWY

#  . …………………. … dnia \_\_\_. \_\_\_ . \_\_\_\_\_\_r

 nazwa (firma) Wykonawcy

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

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

adres Wykonawcy

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

…………………………………………..

Nr NIP .....................................................

Nr konta bankowego

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

nr telefonu ............................................... ………………………………………….

nr telefaxu ......................................... ………………………………………… ............................................................... /nazwa i adres Zamawiającego/

#  oferta

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **mięso i wędliny.**

Niniejszym oferujemy dostawę towarów w następujących rodzajach i ilościach

#  /Pozycje w kolumnach 5-9 wypełnia wykonawca/

Okres realizacji zamówienia: **od 03.02.2020r. do 30.06.2020r. i od 01.09.2020r. do 31.01.2021r.**

Termin zapłaty 30 dni od daty wystawienia faktury.

**1.1 Oświadczam, że wypełniłem obowiązek informacyjny określony w art.13 ust.1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych (RODO) oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  **Przedmiot zamówienia** | **Jedn.** **miary** | **Planow.** **ilość** | **Cena jednostk. netto liczona** **w PLN** |  **Wartość** **netto****liczona** **w PLN** |  **VAT** **%**  |  **VAT****wartościowo**  |  **Wartość** **brutto liczona** **w PLN**  |
| **1** |  **2** |  **3** |  **4** |  **5** |  **6** |  **7** |  **8** |  **9**  |
| 1. |  Karkówka wieprzowa b/k św. |   kg |   40 |  |  |  |  |  |
| 2. | Łopatka wieprzowa b/k św. |   kg |  1500 |  |  |  |  |  |
| 3. | Mięso wołowe b/k świeże z łopatki |  kg |  400 |  |  |  |  |  |
| 4. | Mięso wołowe z/k św. antrykot |  kg |  15 |  |  |  |  |  |
| 5. | Mięso wołowe ekstra św. polędwica |  kg |  50 |  |  |  |  |  |
| 6. | Polędwiczki wieprzowe św. |  kg |  20 |  |  |  |  |  |
| 7. | Schab wieprzowy b/k  |  kg |  500 |  |  |  |  |  |
| 8. | Boczek wędzony |  kg |  90 |  |  |  |  |  |
| 9. | Boczek surowy |  kg |  40 |  |  |  |  |  |
| 10. | Szynka wieprzowa surowa b/k |  kg |  350 |  |  |  |  |  |
| 11. | Szynka wieprzowa surowa b/k kulka |  kg |  100 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kaszanka gryczana |  kg |  25 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa biała |  kg |  10 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa parówkowa z szynki |  kg |  130 |  |  |  |  |  |
| 15. |  Kiełbasa podwawelska orygin. |  kg |  60 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa szynkowa |  kg |  50 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa żywiecka |  kg |  70 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa żywiecka podsuszana |  kg |  40 |  |  |  |  |  |
| 19. | Wieprzowina z Zapiecka |  kg |  70 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbasa krakowska podsuszana |  kg |  120 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kiełbasa ostrołęcka |  kg |  300 |  |  |  |  |  |
| 22. | Łopatka pieczona |  kg |  60 |  |  |  |  |  |
| 23. | Ogonówka parzona |  kg |  160 |  |  |  |  |  |
| 24. | Polędwica sopocka(extra) |  kg  |  160 |  |  |  |  |  |
| 25. | Polędwica łososiowa |  kg |  20 |  |  |  |  |  |
| 26. | Schab w przyprawach |  kg  |  50 |  |  |  |  |  |
| 27. | Schab pieczonywieprzowy |  kg |  100  |  |  |  |  |  |
| 28. | Schab od szwagra |  kg |  30 |  |  |  |  |  |
| 29. | Szynka klasyczna sokołowska |  kg |  50 |  |  |  |  |  |
| 30. | Szynka litewska |  kg |  100 |  |  |  |  |  |
| 31. | Szynka z beczki |  kg |  80 |  |  |  |  |  |
| 32. | Szynka wieprzowa gotowana |  kg |  150 |  |  |  |  |  |
| 33. | Parówki z szynki |  kg |  240 |  |  |  |  |  |
| 34. | Schab z Zapiecka |  kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 35. | Szynka Wiejska |  kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 36. | Krakowska parzona ze Spichrza |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 37. | Kiełbasa Bacy |  kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 38. | Kiełbasa Toruńska |  kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 39. | Szynka z Zapiecka |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 40. | Szynka Kajzerkowa |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  |  **Razem** |  |  |  |  |  |

**Uwaga:**

1.     Podane ilości zostały wyspecyfikowane w oparciu o faktyczne zużycie z ostatniego roku kalendarzowego

 uwzględniając zapotrzebowanie na okres trwania umowy.

 Zamawiający będzie dokonywał zamówień wg faktycznych jego potrzeb.

2.     Wszystkie produkty mają być wysokiej jakości, bez uszkodzeń mechanicznych,

 z terminami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

 3. .Towar nie zgodny z zamówieniem ( oferta), nie będzie przyjęty

 4. Towar należy dostarczyć wraz z fakturą codziennie do godz. 8.00

 ………………………………………………

 Podpis osoby upoważnionej