**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 pieczony  wieprzowy | 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