**ZAŁĄCZNIK Nr 2**

**DRÓB 15112000-6**

**WĘDLINY DROBIOWE 15131135-0**

# 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 **drób i wędliny drobiowe.**

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. **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.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jedn.**  **miary** | **Planow.**  **ilość** | **Cena jednostkowa netto liczona**  **w PLN** | **Wartość**  **netto**  **liczona**  **w PLN** | **VAT**  **%** | **VAT**  **wartościo- wo** | **Wartość brutto liczona w PLN** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Filet z piersi kurczaka św. z obojczykiem | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet z piersi indyka św. | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3. | Kurczak świeży | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 4. | Korpus z kurczaka św. z/s | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5. | Korpus z kurczaka św. b/s | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 6. | Noga z kurczaka św. | kg | 1100 |  |  |  |  |  |
| 7. | Mięso gulaszowe z indyka b/k i b/s | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 8. | Podudzie surowe z kurczaka( pałka) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 9. | Udziec z indyka świeży | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 10. | Udziec z kurczaka świeży | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 11. | Wątróbka z indyka | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 12. | Pieczeń z Zapiecka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 13. | Indyk faszerowany | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 14. | Indyk w galarecie lux | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa z piersi kurczaka | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kurczak gotowany | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 17. | Pasztet biały drobiowy | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 18. | Polędwica z Pasieki |  | 100 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pierś opiekana z indyka | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 20. | Szynka z piersi indyka | kg | 125 |  |  |  |  |  |
| 21. | Osełka drobiowa z Zapiecka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 22. | Tatrzańska z Zapiecka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 23. | Indyk Bracki | 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 w do godz. 8.00

…………………………………………

Podpis osoby upoważnionej