**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 01.02.2021r. do. 30.06.2021r. i od 01.09.2021r. do 31.01.2022r.**

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 | 400 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet z piersi indyka św. |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3. | Kurczak świeży |  kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 4. | Korpus z kurczaka św. z/s |  kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 5. | Korpus z kurczaka św. b/s |  kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 6. | Noga z kurczaka św. |  kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 7. | Mięso gulaszowe z indyka b/k i b/s |  kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 8. | Podudzie surowe z kurczaka( pałka) |  kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 9. | Udziec z indyka świeży |  kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 10. | Udziec z kurczaka świeży |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 11. | Wątróbka z indyka |  kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 12. | Pieczeń z Zapiecka |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 13. | Indyk faszerowany |  kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 14. | Indyk w galarecie lux |  kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa z piersi kurczaka |  kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kurczak gotowany |  kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 17. | Pasztet biały drobiowy |  kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 18. | Polędwica z Pasieki |  | 100 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pierś opiekana z indyka |  kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 20. | Szynka z piersi indyka |  kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 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