

....., dnia ... maja 2018 roku.

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Sprawa nr 04/2018

Załącznik nr 1
(do SIWZ)

FORMULARZ OFERTOWY
postępowania o zamówienie publiczne
na sukcesywne dostawy mięsa drobiowego i jego przetworów
dla SPZOZ Sanatorium Uzdrowskiego MSWiA w Kołobrzegu

Nazwa wykonawcy ¹		Uwagi
Siedziba wykonawcy		
Oddział wykonawcy najbliższy siedziby Zamawiającego		
Adres do korespondencji		
Nr telefonu		
Nr faksu		
Strona www ²		
Adres e-mail ³		
Nr NIP		
Nr REGON		
Nr KRS lub wpisu do CEiDG		

Zobowiązujemy się do realizacji przedmiotu zamówienia w okresie i miejscu określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia tj. mięsa drobiowego oraz jego przetworów w pierwszej klasie jakości, o wysokich walorach smakowych, zgodnych z Polską Normą, w cenach określonych w „**Formularzu ofertowym**”, dla SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskiego MSWiA w Kołobrzegu ul. Portowa 22 – w grupie 15.11.20.00-6, 15.13.11.35-0, 15.13.15.00-0 wg kodów **CPV (Wspólnego Słownika Zamówień)** wprowadzonym **Rozporządzeniem Komisji Wspólnoty Europejskiej nr 213/2008 z dnia 28 listopada 2007 roku**).

¹ Nazwa zgodna z zapisem w rejestrze KRS lub Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej.

² Jeżeli wykonawca posiada własną stronę.

³ Jeżeli wykonawca posiada pocztę własne konto poczty elektronicznej.

Proponujemy **dniowy termin płatności** za realizowane dostawy liczony od dnia otrzymania faktury.

Akceptuję warunki umowy i zobowiązuję się do jej zawarcia, w przypadku wyboru naszej oferty, na wymienionych w niej warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Do niniejszego kwestionariusza załączam komplet dokumentów przewidzianych w specyfikacji. Oferta złożona została na ponumerowanych i podpisanych (ewentualnie parafowanych) stronach.

Jednocześnie informuję, że dane składające się na ofertę zawarte na stronach stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, jak i innym osobom i podmiotom postronnym.

Wartość realizowanego zamówienia:

Lp.	Produkt	Uwagi: procent oraz nazwa handlowa	Ilość zamówiana w kg	Cena jednostkowa netto za 1 kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Kurczak świeży		3000				
2	Piersi z kurczaka		1900				
3	Uda z kurczaka		1900				
4	Porcje rosółowe – korpus z kurczaka		2500				
5	Skrzydółka drobiowe z kurczaka		100				
6	Pałki z kurczaka		1800				
7	Ćwiartka z kurczaka wędzona		110				
8	Golonka z indyka		150				
9	Wątroba drobiowa z kurczaka		200				
10	Żołądki drobiowe z kurczaka		650				
11	Kiełbasa biała drobiowa parzona		250				
12	Parówka delikatesowa		500				
13	Kiełbasa krakowska drobiowa - parzona		500				
14	Szynkówka z indyka luksusowa		200				
15	Baleron z indyka		400				

16	Polędwica śniadaniowa z kurczaka		300				
17	Filet gotowany z kurczaka		190				
18	Pierś z indyka wędzona		100				
19	Filet złocisty z indyka pieczony		100				
20	Salceson z kurczaka		140				
21	Kiełbasa szynkowa z indyka		480				
22	Kabanos bankietowy drobiowy		90				
23	Polędwica sopocka wenecka z indyka		200				
24	Rolada z kurczaka z koperkiem		100				
25	Polędwica kalifornijska drobiowa		280				
26	Blok tyrolski z indyka		280				
27	Szynka z kurczaka plaster miodu		160				
28	Szynka drobiowa gerwazego		300				
29	Polędwica drobiowa z majerankiem		350				
30	Pasztet domowy drobiowy zapiekany		210				
31	Pasztetowa		210				
32	Kiełbasa krakowska firmowa		200				
	Razem	X	X	X	X

Wartość realizowanego zamówienia:

Wartość zamówienia	Netto	Brutto
 PLN PLN
Słownie: PLN PLN

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)