

....., dnia ... maja 2013 roku.

.....  
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Sprawa nr 04/2013

Załącznik nr 1  
(do specyfikacji)

**F o r m u l a r z o f e r t o w y**  
postępowania o zamówienie publiczne  
na sukcesywne dostawy drobiu i przetworów  
dla SPZOZ Sanatorium Uzdrowskiego MSW w Kołobrzegu

Nazwa wykonawcy <sup>1</sup>		Uwagi
Siedziba wykonawcy		
Oddział wykonawcy najbliższy siedziby Zamawiającego		
Adres do korespon- dencji		
Nr telefonu		
Nr faksu		
Strona www <sup>2</sup>		
Adres e-mail <sup>3</sup>		
Nr NIP		
Nr REGON		
Nr KRS lub wpisu do ewidencji		

<sup>1</sup> Nazwa zgodna z zapisem w rejestrze KRS lub ewidencji działalności gospodarczej.

<sup>2</sup> Jeżeli wykonawca posiada własną stronę.

<sup>3</sup> Jeżeli wykonawca posiada pocztę własne konto poczty elektronicznej.

Zobowiązujemy się do realizacji przedmiotu zamówienia w okresie i miejscu określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia tj. drobiu oraz przetworów w pierwszej klasie jakości, o wysokich walorach smakowych, zgodnych z Polską Normą, w cenach określonych w „Formularzu ofertowym”, dla SPZOZ Sanatorium Uzdrawiskowego MSW w Kołobrzegu ul. Portowa 22 – w grupie 15112000-6, 15131135-0 wg kodów CPV (Wspólnego Słownika Zamówień wprowadzonym Rozporządzeniem Komisji Wspólnoty Europejskiej nr 213/2008 z dnia 28 listopada 2007 roku).

Akceptujemy 30 dniowy termin płatności za realizowane dostawy liczony od dnia wystawienia 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: producent oraz nazwa handlowa	Ilość zamawiana w kg	Cena jednostkowa netto za 1 kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1.	Kurczak świeży		3600				
2.	Piersi z kurczaka		2100				
3.	Pałeczki z kurczaka		400				
4.	Porcje rosółowe – korpus z kurczaka		2500				
5.	Skrzydółka drobiowe z kurczaka		100				
6.	Podudzie z kurczaka		1800				
7.	Golonka z indyka		100				
8.	Piersi z indyka		20				
9.	Wątroba drobiowa z kurczaka		100				
10.	Żołądki drobiowe z kurczaka		700				
11.	Kielbasa biała drobiowa parzona		500				
12.	Parówka drobiowa		200				
13.	Serdelki wiedeńskie		100				
14.	Parówki delikatesowe		150				

15.	Kabanos drobiowy		100				
16.	Salami drobiowa-sławska		100				
17.	Kielbasa krakowska drobiowa		450				
18.	Szynkówka drobiowa prasowana		190				
19.	Baleron z indyka		470				
20.	Połówka drobiowa z kurczaka		300				
21.	Szynka z indyka		330				
22.	Złocisty indyk-blok		260				
23.	Filet indyczy pieczony		140				
24.	Salceson z kurczaka		120				
25.	Kielbasa szynkowa z indyka		100				
26.	Kurczak faszerywany		60				
27.	Połówka sopocka z indyka		120				
28.	Rolada z kurczaka z koperkiem		170				
29.	Połówka kalifornijska drobiowa		280				
30.	Szynka drobiowa z piersi kurczaka		60				
31.	Blok tyrolski-drobiowy		230				
32.	Szynka bankietowa drobiowa		70				
33.	Szynka z kurczaka plaster miodu		60				
34.	Szynka drobiowa gerwazego		480				
35.	Schab drobiowy z majerankiem		350				
36.	Pasztet domowy drobiowy zapiekany		240				
37.	Pieczeń drobiowa		80				
38.	<b>Razem</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	.....	<b>X</b>	.....

<b>Wartość zamówienia</b>	<b>Brutto</b>
X	..... PLN
Słownie:	..... ..... ..... PLN

.....  
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Opr. ZP