

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

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)
Sprawa nr 07/2013

Załącznik nr 1
(do specyfikacji)

Formularz ofertowy

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 ewidencji		

¹ Nazwa zgodna z zapisem w rejestrze KRS lub ewidencji działalności gospodarczej.

² Jeżeli wykonawca posiada własną stronę.

³ 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. do sukcesywnych dostaw warzyw i owoców dla SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskiego MSW w Kołobrzegu, w okresie od dnia określonego w umowie przez okres 6 miesięcy (III i IV kwartał 2013 roku) w ilościach określonych w niniejszym załączniku.

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

Akceptuję 30 dniowy termin płatności.

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.

Wartość zamówienia w rozbiciu na kwartały:

1. III – lipiec – wrzesień 2013
2. IV – październik – grudzień 2013

Kwartał III 2013 roku (lipiec – wrzesień 2013)

Lp.	Produkt	Jednostki	Zamawiana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek VAT	Wartość brutto
1.	Buraki ćwikłowe świeże kl. I	kg	1500				
2.	Marchew świeża kl. I	kg	3100				
3.	Cebula świeża kl. I	kg	500				
4.	Papryka świeża kl. I (kolorowa)	kg	200				
5.	Pomidory świeże kl. I	kg	2050				
6.	Ogórki świeże kl. I	kg	350				
7.	Ogórki kiszane kl. I	kg	400				
8.	Ogórki małosolne kl. I	kg	400				
9.	Salata głowiasta kl. I	szt.	1200				
10.	Kapusta biała świeża kl. I	kg	400				
11.	Kapusta biała wczesna kl. I	szt.	400				
12.	Kapusta czerw. świeża kl. I	kg	250				
13.	Kapusta pekińska świeża kl. I	kg	500				
14.	Kapusta kiszona kl. I	kg	450				
15.	Kalafior świeży kl. I	szt.	300				
16.	Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki)	szt.	600				

17.	Rzodkiew biała świeża kl. I	kg	500				
18.	Czarna rzepa świeża kl. I	kg	100				
19.	Pietruszka korzeń świeża kl. I	kg	610				
20.	Seler korzeniowy świeży kl. I	kg	1400				
21.	Seler korzen. świeży kl. I wczesny	szt.	100				
22.	Por świeży kl. I	kg	150				
23.	Por świeży wczesny kl. I	szt.	100				
24.	Czosnek świeży kl. I	kg	15				
25.	Rabarbar	kg	50				
26.	Botwina świeża kl. I	kg	100				
27.	Jarmuż świeży kl. I	kg	20				
28.	Natka pietruszki świeża (pęczek)	szt.	1550				
29.	Koper zielony świeży (pęczek)	szt.	1650				
30.	Szczypiorek świeży (pęczki)	szt.	1200				
31.	Ziemniaki jadalne młode	kg	13000				
32.	Ziemniaki jadalne późne	kg	4000				
	Salata ozdobna kl. I	szt.	30				
33.	Pieczarki kl. I	kg	130				
34.	Porzeczka czarna świeża kl. I	kg	50				
35.	Truskawka świeża kl. I	kg	150				
36.	Gruszki świeże kl. I	kg	150				
37.	Brzoskwinie świeże kl. I	kg	50				
38.	Nektaryny świeże kl. I	kg	100				
39.	Śliwki świeże kl. I	kg	100				
40.	Winogrona deser. świeże kl. I (jasne)	kg	70				
41.	Jabłka świeże kl. I	kg	1400				
42.	Arbuz kl. I	kg	100				

43.	Banany kl. I	kg	100				
44.	Owoc kiwi kl. I	kg	100				
45.	Mandarynki kl. I	kg	240				
46.	Cytryna kl. I	kg	920				
47.	Pomarańcze kl. I	kg	500				
	Razem:	x		x	x

Kwartał IV 2013 roku (październik – grudzień 2013)

1.	Buraki ćwikłowe świeże kl. I	kg	1500				
2.	Marchew świeża kl. I	kg	3100				
3.	Cebula świeża kl. I	kg	500				
4.	Papryka świeża kl. I (kolorowa)	kg	200				
5.	Pomidory świeże kl. I	kg	2050				
6.	Ogórki świeże kl. I	kg	350				
7.	Ogórki kiszane kl. I	kg	800				
8.	Ogórki małosolne kl. I	kg	0				X
9.	Salata głowiasta kl. I	szt.	1200				
10.	Kapusta biała świeża kl. I	kg	800				
11.	Kapusta biała wczesna kl. I	szt.	0				X
12.	Kapusta czerw. świeża kl. I	kg	250				
13.	Kapusta pekińska świeża kl. I	kg	500				
14.	Kapusta kiszona kl. I	kg	450				
15.	Kalafior świeży kl. I	szt.	0				X

16.	Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki)	szt.	500				
17.	Rzodkiew biała świeża kl. I	kg	500				
18.	Czarna rzepa świeża kl. I	kg	200				
19.	Pietruszka korzeń świeża kl. I	kg	610				
20.	Seler korzeniowy świeży kl. I	kg	1400				
21.	Seler korzen. świeży kl. I wczesny	szt.	0				X
22.	Por świeży kl. I	kg	290				
23.	Por świeży wczesny kl. I	szt.	0				X
24.	Czosnek świeży kl. I	kg	15				
25.	Rabarbar	kg	0				X
26.	Botwina świeża kl. I	kg	0				X
27.	Jarmuż świeży kl. I	kg	20				
28.	Natka pietruszki świeża (pęczek)	szt.	1550				
29.	Koper zielony świeży (pęczek)	szt.	1650				
30.	Szczypiorek świeży (pęczki)	szt.	1200				
31.	Ziemniaki jadalne młode	kg	0				X
32.	Ziemniaki jadalne późne	kg	12000				
33.	Pieczarki kl. I	kg	130				
34.	Porzeczka czarna świeża kl. I	kg	0				X
35.	Truskawka świeża kl. I	kg	0				X
36.	Gruszki świeże kl. I	kg	150				
37.	Brzoskwinie świeże kl. I	kg	50				
38.	Nektaryny świeże kl. I	kg	100				
39.	Śliwki świeże kl. I	kg	0				X
40.	Winogrona deser. świeże kl. I (jasne)	kg	70				
41.	Jabłka świeże kl. I	kg	1400				
42.	Arbuz kl. I	kg	100				

43.	Banany kl. I	kg	100				
44.	Owoc kiwi kl. I	kg	100				
45.	Mandarynki kl. I	kg	240				
46.	Cytryna kl. I	kg	920				
47.	Pomarańcze kl. I	kg	500				
	Razem:	x		x	x

Razem:

Wartość zamówienia	Netto	Brutto
III. Lipiec - Wrzesień 2013 PLN PLN
IV. Październik - Grudzień 2013 PLN PLN
Razem: PLN PLN
Słownie:/100 PLN/100 PLN

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