

....., dnia ... listopada 2013 roku.

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)
Sprawa nr 17/2013

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		

Zobowiązujemy się do realizacji przedmiotu zamówienia w okresie i miejscu określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia tj. do sukcesywnych dostaw świeżych warzyw i owoców dla SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSW w Kołobrzegu, w okresie od dnia określonego w umowie przez okres 6 miesięcy (I i II kwartał 2014 roku) w ilościach określonych w niniejszym załączniku.

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

² Jeżeli wykonawca posiada własną stronę.

³ Jeżeli wykonawca posiada pocztę własne konto poczty elektronicznej.

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. I – styczeń – marzec 2014
2. II – kwiecień – czerwiec 2014

Kwartał I 2014 roku (styczeń - marzec 2014)

Lp.	Produkt	Jednostki		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	550				
4.	Papryka świeża kl. I (kolorowa)	kg	350				
5.	Pomidory świeże kl. I	kg	2050				
6.	Ogórki świeże kl. I	kg	570				
7.	Ogórki kiszone kl. I	kg	500				
8.	Ogórki małosolne kl. I	kg	x	x	x	x	x
9.	Salata głowiasta kl. I	szt.	1800				

10.	Kapusta biała świeża kl. I	kg	830				
11.	Kapusta biała wczesna kl. I	szt.	x	x	x	x	x
12.	Kapusta czerwona świeża kl. I	kg	220				
13.	Kapusta pekińska świeża kl. I	kg	480				
14.	Kapusta kiszona kl. I	kg	450				
15.	Kalafior świeży kl. I	szt.	x	x	x	x	x
16.	Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki)	szt.	410				
17.	Rzodkiew biała świeża kl. I	kg	630				
18.	Czarna rzepa świeża kl. I	kg	100				
19.	Pietruszka korzeń świeża kl. I	kg	580				
20.	Seler korzeniowy świeży kl. I	kg	1400				
21.	Seler korzeń świeży kl. I wczesny	szt.	x	x	x	x	x
22.	Por świeży kl. I	kg	240				
23.	Por świeży wczesny kl. I	szt.	x	x	x	x	x
24.	Czosnek świeży kl. I	kg	18				
25.	Rabarbar	kg	x	x	x	x	x
26.	Botwina świeża kl. I	kg	x	x	x	x	x
27.	Jarmuż świeży kl. I	kg	x	x	x	x	x
28.	Natka pietruszki świeża (pęczek)	szt.	1400				
29.	Koper zielony świeży (pęczek)	szt.	1650				
30.	Szczypiorek świeży (pęczki)	szt.	1200				
31.	Ziemniaki jadalne młode	kg	x	x	x	x	x
32.	Ziemniaki jadalne późne	kg	13000				
33.	Salata ozdobna kl. I	szt	15				
34.	Pieczarki kl. I	kg	150				
35.	Porzeczka czarna świeża kl. I	kg	x	x	x	x	x
36.	Truskawka świeża kl. I	kg	x	x	x	x	x

37.	Gruszki świeże kl. I	kg	180				
38.	Brzoskwinie świeże kl. I	kg	100				
39.	Nektaryny świeże kl. I	kg	350				
40.	Śliwki świeże kl. I	kg	x	x	x	x	x
41.	Winogrona deserowe świeże kl. I (jasne)	kg	130				
42.	Jabłka świeże kl. I	kg	1200				
43.	Arbuz kl. I	kg	180				
44.	Banany kl. I	kg	100				
45.	Owoc kiwi kl. I	kg	190				
46.	Mandarynki kl. I	kg	100				
47.	Cytryna kl. I	kg	960				
48.	Pomarańcze kl. I	kg	300				
	Razem:	x		x	x

Kwartał II 2014 roku (kwiecień - czerwiec 2014)

1.	Buraki ćwikłowe świeże kl. I	kg	1500				
2.	Marchew świeża kl. I	kg	3100				
3.	Cebula świeża kl. I	kg	550				
4.	Papryka świeża kl. I (kolorowa)	kg	350				
5.	Pomidory świeże kl. I	kg	2050				
6.	Ogórki świeże kl. I	kg	570				
7.	Ogórki kiszone kl. I	kg	500				
8.	Ogórki małosolne kl. I	kg	250				
9.	Salata głowiasta kl. I	szt.	1500				
10.	Kapusta biała świeża kl. I	kg	800				

11.	Kapusta biała wczesna kl. I	szt.	200				
12.	Kapusta czerwona świeża kl. I	kg	220				
13.	Kapusta pekińska świeża kl. I	kg	460				
14.	Kapusta kiszona kl. I	kg	450				
15.	Kalafior świeży kl. I	szt.	200				
16.	Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki)	szt.	600				
17.	Rzodkiew biała świeża kl. I	kg	630				
18.	Czarna rzepa świeża kl. I	kg	100				
19.	Pietruszka korzeń świeża kl. I	kg	580				
20.	Seler korzeniowy świeży kl. I	kg	1400				
21.	Seler korzeń świeży kl. I wczesny	szt.	100				
22.	Por świeży kl. I	kg	240				
23.	Por świeży wczesny kl. I	szt.	100				
24.	Czosnek świeży kl. I	kg	18				
25.	Rabarbar	kg	50				
26.	Botwina świeża kl. I	kg	100				
27.	Jarmuż świeży kl. I	kg	10				
28.	Natka pietruszki świeża (pęczek)	szt.	1400				
29.	Koper zielony świeży (pęczek)	szt.	1500				
30.	Szczypiorek świeży (pęczki)	szt.	1200				
31.	Ziemniaki jadalne młode	kg	x	x	x	x	x
32.	Ziemniaki jadalne późne	kg	13000				
33.	Salata ozdobna kl. I	szt	40				
34.	Pieczarki kl. I	kg	150				
35.	Porzeczka czarna świeża kl. I	kg	50				
36.	Truskawka świeża kl. I	kg	100				
37.	Gruszki świeże kl. I	kg	180				

38.	Brzoskwinie świeże kl. I	kg	100				
39.	Nektaryny świeże kl. I	kg	350				
40.	Śliwki świeże kl. I	kg	100				
41.	Winogrona deserowe świeże kl. I (jasne)	kg	130				
42.	Jabłka świeże kl. I	kg	1400				
43.	Arbuz kl. I	kg	180				
44.	Banany kl. I	kg	100				
45.	Owoc kiwi kl. I	kg	190				
46.	Mandarynki kl. I	kg	100				
47.	Cytryna kl. I	kg	960				
48.	Pomarańcze kl. I	kg	300				
	Razem:	x		x	x

Razem:

Wartość zamówienia	Netto	Brutto
I. Styczeń – marzec 2014 PLN PLN
II. Kwiecień – czerwiec 2014 PLN PLN
Razem: PLN PLN
Słownie:
/100 PLN/100 PLN

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