

....., dnia ... grudnia 2012 roku.

.....  
(pieczęć firmowa Wykonawcy)  
Sprawa nr 18/2012

Załącznik nr 1  
(do specyfikacji)

## Formularz ofertowy

Nazwa wykonawcy <sup>1</sup>		Uwagi
Siedziba wykonawcy		
Oddział wykonawcy najbliższy siedziby Zamawiającego		
Adres do korespondencji		
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. do sukcesywnych dostaw warzyw i owoców dla Samodzielnego Publicznego ZOZ Sanatorium Uzdrowskie MSW w Kołobrzegu, w okresie od dnia określonego w umowie przez okres 6 miesięcy (I i II 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. I – styczeń – marzec 2013
2. II – kwiecień – czerwiec 2013

## Kwartał I 2013 roku (styczeń - marzec 2013)

Lp.	Produkt	Jednostki		Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Podatek VAT	Wartość brutto
1.	Buraki ćwikłowe świeże kl. I	kg	1.500				
2.	Marchew świeża kl. I	kg	3.100				
3.	Cebula świeża kl. I	kg	500				
4.	Papryka świeża kl. I (kolorowa)	kg	320				
5.	Pomidory świeże kl. I	kg	2.100				
6.	Ogórki świeże kl. I	kg	500				
7.	Ogórki kiszane kl. I	kg	700				
8.	Ogórki małosolne kl. I	kg					<b>x</b>
9.	Salata głowiasta kl. I	szt.	1.200				
10.	Kapusta biała świeża kl. I	kg	900				
11.	Kapusta biała wczesna kl. I	szt.					<b>x</b>
12.	Kapusta czerw. świeża kl. I	kg	130				
13.	Kapusta pekińska świeża kl. I	kg	500				
14.	Kapusta kiszona kl. I	kg	500				
15.	Kalafior świeży kl. I	szt.					<b>x</b>
16.	Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki)	szt.	720				

17.	Rzodkiew biała świeża kl. I	kg	400				
18.	Czarna rzepa świeża kl. I	kg	100				
19.	Pietruszka korzeń świeża kl. I	kg	650				
20.	Seler korzeniowy świeży kl. I	kg	1.400				
21.	Seler korzen. świeży kl. I wczesny	szt.					x
22.	Por świeży kl. I	kg	200				
23.	Por świeży wczesny kl. I	szt.					x
24.	Czosnek świeży kl. I	kg	16				
25.	Rabarbar	kg					x
26.	Botwina świeża kl. I	kg					x
27.	Jarmuż świeży kl. I	kg	50				
28.	Natka pietruszki świeża (pęczek )	szt.	1.500				
29.	Koper zielony świeży (pęczek)	szt.	1.400				
30.	Szczypiorek świeży (pęczki)	szt.	1.300				
31.	Ziemniaki jadalne młode	kg					x
32.	Ziemniaki jadalne późne	kg	14.000				
33.	Pieczarki kl. I	kg	170				
34.	Porzeczka czarna świeża kl. I	kg					x
35.	Truskawka świeża kl. I	kg					x
36.	Gruszki świeże kl. I	kg	250				
37.	Brzoskwinie świeże kl. I	kg	70				
38.	Nektaryny świeże kl. I	kg	150				
39.	Śliwki świeże kl. I	kg					x
40.	Winogrona deser. świeże kl. I (jasne)	kg	100				
41.	Jabłka świeże kl. I	kg	1.500				
42.	Arbuz kl. I	kg	200				
43.	Banany kl. I	kg	150				

44.	Owoc kiwi kl. I	kg	170				
45.	Mandarynki kl. I	kg	150				
46.	Cytryna kl. I	kg	950				
47.	Pomarańcze kl. I	kg	600				
	<b>Razem:</b>	x		x	.....	x	.....

### Kwartał II 2013 roku (kwiecień - czerwiec 2013)

1.	Buraki ćwikłowe świeże kl. I	kg	1.500				
2.	Marchew świeża kl. I	kg	3.100				
3.	Cebula świeża kl. I	kg	500				
4.	Papryka świeża kl. I (kolorowa)	kg	320				
5.	Pomidory świeże kl. I	kg	2.100				
6.	Ogórki świeże kl. I	kg	700				
7.	Ogórki kiszane kl. I	kg	600				
8.	Ogórki małosolne kl. I	kg	300				
9.	Salata głowiasta kl. I	szt.	1.200				
10.	Kapusta biała świeża kl. I	kg	800				
11.	Kapusta biała wczesna kl. I	szt.	200				
12.	Kapusta czerw. świeża kl. I	kg	250				
13.	Kapusta pekińska świeża kl. I	kg	500				
14.	Kapusta kiszona kl. I	kg	500				
15.	Kalafior świeży kl. I	szt.	100				
16.	Rzodkiewka świeża kl. I (pęczki)	szt.	700				

17.	Rzodkiew biała świeża kl. I	kg	420				
18.	Czarna rzepa świeża kl. I	kg	200				
19.	Pietruszka korzeń świeża kl. I	kg	600				
20.	Seler korzeniowy świeży kl. I	kg	1.200				
21.	Seler korzen. świeży kl. I wczesny	szt.	100				
22.	Por świeży kl. I	kg	220				
23.	Por świeży wczesny kl. I	szt.	100				
24.	Czosnek świeży kl. I	kg	16				
25.	Rabarbar	kg	50				
26.	Botwina świeża kl. I	kg	100				
27.	Jarmuż świeży kl. I	kg	50				
28.	Natka pietruszki świeża (pęczek )	szt.	1.500				
29.	Koper zielony świeży (pęczek)	szt.	1.500				
30.	Szczypiorek świeży (pęczki)	szt.	1.300				
31.	Ziemniaki jadalne młode	kg	0				x
32.	Ziemniaki jadalne późne	kg	14.000				
33.	Pieczarki kl. I	kg	150				
34.	Porzeczka czarna świeża kl. I	kg	0				x
35.	Truskawka świeża kl. I	kg	100				
36.	Gruszki świeże kl. I	kg	200				
37.	Brzoskwinie świeże kl. I	kg	70				
38.	Nektaryny świeże kl. I	kg	200				
39.	Śliwki świeże kl. I	kg	0				x
40.	Winogrona deser. świeże kl. I (jasne)	kg	100				
41.	Jabłka świeże kl. I	kg	1.600				
42.	Arbuz kl. I	kg	200				
43.	Banany kl. I	kg	100				

44.	Owoc kiwi kl. I	kg	170				
45.	Mandarynki kl. I	kg	100				
46.	Cytryna kl. I	kg	920				
47.	Pomarańcze kl. I	kg	600				
	<b>Razem:</b>	x		x	.....	x	.....

**Razem:**

Wartość zamówienia	Netto	Brutto
I. Styczeń – marzec 2012	..... PLN	..... PLN
II. Kwiecień – czerwiec 2012	..... PLN	..... PLN
Razem:	..... PLN	..... PLN
Słownie:	..... ..... ...../100 PLN	..... ..... ...../100 PLN

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