

.....  
/pieczęć wykonawcy/

**Przedszkole nr 7  
„Pod Grzybkiem”  
ul. Libelta 12 A  
62-100 Wągrowiec**

**FORMULARZ OFERTOWY NA DOSTAWĘ ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW**

| L.p. | Nazwa asortymentu | j.m. | ilość | Cena jednostkowa netto zł | Cena jednostkowa brutto zł | Wartość brutto /zł/ (4 x 6) |
|------|-------------------|------|-------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1    | 2                 | 3    | 4     | 5                         | 6                          | 7                           |
| 1.   | Arbuz             | kg   | 80    |                           |                            |                             |
| 2.   | Ananas            | kg   | 20    |                           |                            |                             |
| 3.   | Brokuł            | szt  | 60    |                           |                            |                             |
| 4.   | Banan             | kg   | 340   |                           |                            |                             |
| 5.   | Buraki czerwone   | kg   | 125   |                           |                            |                             |
| 6.   | Cebula biała      | kg   | 85    |                           |                            |                             |
| 7.   | Cytryna           | kg   | 100   |                           |                            |                             |
| 8.   | Dynia             | kg   | 60    |                           |                            |                             |
| 9.   | Czosnek           | szt. | 60    |                           |                            |                             |
| 10.  | Jabłko            | kg   | 1600  |                           |                            |                             |
| 11.  | Kalafior          | Szt. | 80    |                           |                            |                             |
| 12.  | Kapusta biała     | kg   | 140   |                           |                            |                             |
| 13.  | Kapusta czerwona  | kg   | 60    |                           |                            |                             |
| 14.  | Kalarepa          | szt. | 70    |                           |                            |                             |
| 15.  | Szczypiorek       | szt. | 65    |                           |                            |                             |
| 16.  | Kapusta kiszona   | kg   | 170   |                           |                            |                             |
| 17.  | Kapusta pekińska  | kg   | 90    |                           |                            |                             |
| 18.  | Koperek           | szt. | 200   |                           |                            |                             |
| 19.  | Marchew           | kg   | 450   |                           |                            |                             |

|  |                   |                                   |      |  |  |  |
|--|-------------------|-----------------------------------|------|--|--|--|
| 20.  | Ogórek kiszony    | kg                                | 180  |  |  |  |
| 21.  | Ogórek zielony    | kg                                | 350  |  |  |  |
| 22.  | Papryka czerwona  | kg                                | 160  |  |  |  |
| 23.  | Pietruszka korzeń | kg                                | 290  |  |  |  |
| 24.  | Pietruszka natka  | szt.                              | 200  |  |  |  |
| 25.  | Pomarańcza        | kg                                | 190  |  |  |  |
| 26.  | Pomidor           | kg                                | 250  |  |  |  |
| 27.  | Por               | szt.                              | 250  |  |  |  |
| 28.  | Rzodkiewka        | pęczek min.<br>200g max.<br>250 g | 150  |  |  |  |
| 29.  | Kielki rzodkiewki | szt.                              | 80   |  |  |  |
| 30.  | Salata            | szt.                              | 140  |  |  |  |
| 31.  | Seler korzeń      | kg                                | 300  |  |  |  |
| 32.  | Winogrono zielone | kg                                | 160  |  |  |  |
| 33.  | Truskawki         | kg                                | 100  |  |  |  |
| 34.  | Maliny            | szt.min.<br>150gmax.<br>200g      | 40   |  |  |  |
| 35.  | Gruszki           | kg                                | 150  |  |  |  |
| 36.  | Brzoskwinia       | kg                                | 70   |  |  |  |
| 37.  | Mandarynki        | kg                                | 80   |  |  |  |
| 38.  | Borówki           | Szt.min.150g<br>max 200g          | 40   |  |  |  |
| 39.  | Ziemniaki         | kg                                | 5500 |  |  |  |
| 40.  | Śliwka            | kg                                | 150  |  |  |  |
| 41.  | Nektarynka        | kg                                | 45   |  |  |  |
| 42.  | Kiwi              | kg                                | 70   |  |  |  |
| <b>RAZEM – wartość brutto zgodna z kwotą ogółem podaną wyżej</b> |                   |                                   |      |  |  |  |

**Uwaga:** Podana ilość w trakcie realizacji zamówienia może ulec zmianie.

1. Dostawa świeżych warzyw i owoców oraz kiszonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego lub mailowego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy wynosi od 1 do 3 razy w tygodniu.
2. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.
3. Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności do spożycia.

4. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia towarów odbiegających od obowiązujących norm.
5. Wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru odbywa się na koszt Wykonawcy.
6. Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 65 z późn. zm.), oraz aktów wykonawczych do ustawy.
7. Zamawiający dopuszcza tolerancje wskazanych wymiarów, wag +/- 10% (nie dotyczy zapisów „minimum”);
8. Zamawiający dopuszcza dostawę ww. materiałów w opakowaniach zawierających inne ilości niż wykazano, pod warunkiem, że łączną liczbą artykułów żywnościowych będzie zgodna z zamówieniem i ceną wykazaną w ofercie (np. zamiast jednego opakowania zawierającego 1 kg możliwość dostawy dwóch opakowań zawierających 0,5 kg).

**Wykonawca oświadcza, że:-**

- 1) zapoznaliśmy się z opisem zamówienia zawartym w zapytaniu ofertowym i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz uznajemy się za związanych określonymi w nim wymaganiami i zasadami postępowania.
- 2) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
- 3) akceptujemy warunki płatności.
- 4) oświadczamy, że posiadamy wszelkie informacje potrzebne dla zrealizowania przedmiotu zamówienia.
- 5) wzór umowy stanowiący załącznik do zapytania ofertowego został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym.

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:

imię i nazwisko: .....

tel. ....

....., dn. \_\_ . \_\_ . \_\_\_\_ r.

.....  
*Podpis osób uprawnionych do składania świadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz pieczętka / pieczętka*

