………., dnia ……… 2018 r.

*……………………………*

*(pieczęć wykonawcy)*

*Znak sprawy* **TZ2-ASz-381/2- 173-3/18**

**FORMULARZ OFERTY**

**(zamówienie o wartości do 30 000 euro)**

na wykonanie…………………………………..………………………………………….

(przedmiot zamówienia)

**I. Nazwa i adres ZAMAWIAJĄCEGO**

Dyrektor Urzędu Morskiego w Gdyni

ul. Chrzanowskiego 10

81-338 Gdynia

**II. Nazwa i adres WYKONAWCY**

NAZWA: ………………………………………………………………………………

ADRES: ……………………………………………………………………………..…   
NIP: ……………………………………………………………………………………

TELEFON/Mail:……………………………………………………………………………..

OSOBA DO KONTAKTU:……………………………………………………………

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cena oferty brutto ogółem (suma wszystkich pozycji z tabeli): ……………………………… zł

w tym podatek VAT: w wysokości (5%),…..……. zł

słownie brutto: ……………………….… zł

**15 000** sztuk dań gotowych w słoikach 625 g +/- 20 % z datą produkcji nie wcześniejszą niż 3 miesiące od daty dostawy i okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 12 miesięcy od daty dostawy;

w następującym asortymencie:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa towaru** | **Nazwa producenta /towaru** | **Ilość** | **Cena brutto za 1 szt.** | **Wartość brutto** |
| 1 | Fasola po bretońsku z kiełbasą lub boczkiem (zawartość fasoli min 40%) |  | 3 000 szt. |  |  |
| 2 | Flaki wołowe w rosole (zawartość flaków wołowych min 35%) |  | 3 000 szt. |  |  |
| 3 | Strogonow (zawartość mięsa min. 30%) |  | 3 000 szt. |  |  |
| 4 | Pulpety/ Klopsy w sosie (zawartość mięsa min. 25 %) |  | 3 000 szt. |  |  |
| 5 | Gularz mięsny ( wołowy lub wieprzowy) lub Szynka pieczeniowa (zawartość mięsa min.37 %) |  | 3 000 szt. |  |  |

1. Posiłki profilaktyczne:
   1. winny być bardzo dobrej jakości i spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28.05.1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. nr 60 poz. 279) oraz posiadać odpowiednie zaświadczenie/świadectwo Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej.
   2. Opakowania muszą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład i wartości energetyczne), nazwę i adres producenta, datę przydatności do spożycia oraz gramaturę.
   3. Oferowane posiłki powinny być w opakowaniach szklanych, o masie netto 625 g (±20%) i wartości kalorycznej ok. 1000 kcal (±10%)
   4. Wymagamy, aby Wykonawca posiadał wdrożony System Zapewnienia Bezpieczeństwa Zdrowotnego żywności HACCP, zgodnie z wymogami norm DS. 3027 bądź ISO 22000.
2. Pozostałe warunki:
3. termin wykonania zamówienia: do 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, w maksymalnie 12 dostawach według zapotrzebowań Zamawiającego
4. warunki płatności: przelew w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury – z rachunku bankowego Zamawiającego na wskazany w fakturze rachunek bankowy;
5. dostawa do magazynu Zamawiającego mieszczącego się w Gdyni ul. Warsztatowa 5 Nabrzeże Duńskie.
6. Do oferty należy dołączyć oryginał etykiet na których widnieją podstawowe informacje tj. nazwa produktu , producent, gramatura jak również skład i wartości energetyczne.
7. Cena oferty zawiera wszystkie koszty realizacji zamówienia wraz z kosztami dostawy i transportu.
8. Oświadczam, że zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

………………………., dnia ………………………

………………………………

podpis Wykonawcy