………., dnia ……… 2019 r.

*……………………………*

*(pieczęć wykonawcy)*

*Znak sprawy* **TZ2.374.2.2.186.3.2019.ASZ**

**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:

**15 000** sztuk dań gotowych w słoikach lub puszkach o gramaturze od 500-850 g z datą produkcji nie wcześniejszą niż 3 miesiące od daty dostawy i okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 12 miesięcy od daty dostawy za;

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

podatek VAT: ………………..……………………………………………………. zł

cena oferty brutto……………………………………………………………….…. zł

słownie brutto: ……………………….…………………………………………... zł

w następującym asortymencie:

producent……………………………………

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa towaru** | **Ilość** | **Cena netto za szt.** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** |
| 1 | Flaki wołowe w rosole  zawartość 180 kcal (+/- 15 %) w 100 g produktu | 3 000 szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Kluseczki z mięsem w sosie a’la Strogonow lub  Łopataka konserwowa  zawartość 180 kcal (+/- 15 %) w 100 g produktu | 3 000 szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Żeberka wieprzowe w kapuście lub Kwaśnica górala ze sztuką mięsa  zawartość 130 kcal (+/- 20 %) w 100 g produktu | 3 000 szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Grochówka na wędzonce lub Soczewicowa uczta Kozaka  zawartość 160 kcal (+/- 15 %) w 100 g produktu | 3 000 szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Zupa gulaszowa lub Zupa Kowala  zawartość 150 kcal (+/- 15 %) w 100 g produktu | 3 000 szt. |  |  |  |  |  |
| Wartość netto ogółem | | | |  | | | |
| Wartość VAT ogółem | | | |  | | | |
| Wartość brutto ogółem | | | |  | | | |

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 lub puszkach z otwieraczem o masie netto 500g do 850 g i wartości kalorycznej ok. 1000 kcal (±15%)
   4. Zamawiający wymaga złożenia oferty na posiłki producentów marki : Łabinex lub Stoczek .
   5. Wymagamy, aby Wykonawca posiadał wdrożony System Zapewnienia Bezpieczeństwa Zdrowotnego żywności HACCP, zgodnie z wymogami norm DS. 3027 bądź ISO 22000:2018.
2. Pozostałe warunki:
3. termin wykonania zamówienia: do 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, w maksymalnie 8 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. Zamawiający wymaga aby wpisać nazwę producenta oferowanych produktów. Oferta może zawierać tylko jednego producenta.
9. Oświadczam, że zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

………………………., dnia ………………………

……………………

podpis Wykonawcy