………., dnia ……… 2020r.

*……………………………*

*(pieczęć wykonawcy)*

*Znak sprawy* **TZ2.374.2.2.155.3.2020.ASZ**

**FORMULARZ OFERTY**

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

na wykonanie sukcesywnej dostawy dań gotowych na potrzeby posiłków profilaktycznych dla pracowników Urzędu Morskiego w Gdyni

**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:

**23 000** sztuk dań gotowych w słoikach lub puszkach o gramaturze od 500-830 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 …………………………………….: ……………………………zł

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

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

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

producent……………………………………

w następującym asortymencie:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa towaru** | **Ilość** | **Cena netto za szt.** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** |
| 1 | ŁABIMEX Flaki wołowe w rosole Masa netto 680 g, zawartość 150 kcal (+- 5 %) w 100 g | 4 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Flaki wołowe w rosole Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 2 | ŁABIMEX Fasolka z boczkiem po bretońsku Masa netto 680 g, zawartość 150 kcal (+- 5 %) w 100 g | 5 500 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Fasolka po bretońsku z boczkiem Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 3 | ŁABIMEX Łopatka konserwowaMasa netto 540 g, zawartość 180 kcal (+- 5 %) w 100 g | 4 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Kwaśnica Górala ze sztuką mięsaMasa netto 830 g, zawartość 100 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 4 | ŁABIMEX Gulasz wołowy w sosie węgierskim Masa netto 680 g, zawartość 170 kcal (+- 5 %) w 100 g | 4 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Gulasz -zupa kowalaMasa netto 830 g, zawartość 120 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 5 | ŁABIMEX Żurek z kiełbasą Masa netto 680 g, zawartość 150 kcal (+- 5 %) w 100 g | 5 500 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Kluseczki z mięsem i warzywami w sosie a’la StrogonowMasa netto 500g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 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 830 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 17 miesięcy od dnia podpisania umowy, w maksymalnie 10 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. Cena oferty zawiera wszystkie koszty realizacji zamówienia wraz z kosztami dostawy i transportu.
7. Zamawiający wymaga aby oferta zawierała tylko jednego producenta.
8. Oświadczam, że zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy i  nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

………………………., dnia ………………………

 ……………………

 podpis Wykonawcy