

....., dnia 2020r.

.....
(pieczęć wykonawcy)

Znak sprawy **TZ2.374.2.2.155..II.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:

22 500 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 nettozł
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 konserwowa Masa netto 540 g, zawartość 180 kcal (+- 5 %) w 100 g	3 500 szt.			
	STOCZEK Kwaśnica Górala ze sztuką mięsa Masa 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 kowala Masa netto 830 g, zawartość 120 kcal (+- 5 %) w 100 g				
5	ŁABIMEX Kapuśniak na wędzonce z boczkiem i kiełbasą Masa netto 680 g, zawartość 160 kcal (+- 5 %) w 100 g	5 500 szt.			
	STOCZEK Kluseczki z mięsem i warzywami w sosie a'la Strogonow Masa netto 500g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g				
Wartość netto ogółem					
Wartość VAT ogółem					
Wartość brutto ogółem					

2. Posiłki profilaktyczne:

- a. 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.
- b. Opakowania muszą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład i wartości energetyczne), nazwę i adres producenta, datę przydatności do spożycia oraz gramaturę.
- c. Oferowane posiłki powinny być w opakowaniach szklanych lub puszkach z otwieraczem o masie netto 500g do 830 g i wartości kalorycznej ok. 1000 kcal ($\pm 15\%$)
- d. Zamawiający wymaga złożenia oferty na posiłki producentów marki : Łabinex lub Stoczek .
- e. Wymagamy, aby Wykonawca posiadał wdrożony System Zapewnienia Bezpieczeństwa Zdrowotnego żywności HACCP, zgodnie z wymogami norm DS. 3027 bądź ISO 22000:2018.

3. Pozostałe warunki:

- a. termin wykonania zamówienia: do 17 miesięcy od dnia podpisania umowy, w maksymalnie 10 dostawach według zapotrzebowań Zamawiającego
- b. warunki płatności: przelew w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury – z rachunku bankowego Zamawiającego na wskazany w fakturze rachunek bankowy;
- c. dostawa do magazynu Zamawiającego mieszczącego się w Gdyni ul. Warsztatowa 5 Nabrzeże Duńskie.
- d. Cena oferty zawiera wszystkie koszty realizacji zamówienia wraz z kosztami dostawy i transportu.
- e. Zamawiający wymaga aby oferta zawierała tylko jednego producenta.

4. Oświadczam, że zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

....., dnia

.....
podpis Wykonawcy