………., dnia ……… 2023r.

*……………………………*

*(pieczęć wykonawcy)*

*Znak sprawy* **TZ2.374.2.2.14.3.2023.ASZ**

**FORMULARZ OFERTY**

**(zamówienie o wartości do 130 000 złotych)**

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:

**18 000** sztuk dań gotowych w słoikach lub puszkach o gramaturze od 500-700 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 520 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g | 3 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Flaki wołowe w rosole  Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| ROLNIK Flaki wołowe w rosole  Masa netto 520 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 2 | ŁABIMEX Fasolka z boczkiem lub/i kiełbasą po bretońsku  Masa netto 520 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g | 3 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Fasolka z boczkiem lub/i kiełbasą po bretońsku  Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| ROLNIK Fasolka z boczkiem lub/i kiełbasą po bretońsku  Masa netto 520 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 3 | ŁABIMEX Pulpety w sosie pomidorowym  Masa netto 510 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g | 3 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Pulpety w sosie pomidorowym  Masa netto 510 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| ROLNIK Pulpety w sosie pomidorowym  Masa netto 520 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 4 | ŁABIMEX Gulasz wieprzowy  Masa netto 510 g, zawartość 190 kcal (+- 5 %) w 100 g | 3 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Gulasz węgierski  Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| ROLNIK Gulasz wołowy w sosie węgierskim  Masa netto 500 g, zawartość 200 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 5 | ŁABIMEX Grochówka na wędzonce  Masa netto 510 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g | 3 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Grochówka na gęsto  Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| ROLNIK Zupa grochowa  Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| 6 | ŁABIMEX Żurek z kiełbasą  Masa netto 510 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100g | 3 000 szt. |  |  |  |
| STOCZEK Żurek na gęsto  Masa netto 500 g, zawartość 195 kcal (+- 5 %) w 100 g |
| ROLNIK Żurek posilny na zakwasie  Masa netto 650 g, 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 700 g i wartości kalorycznej min. 1000 kcal (-5%)
   4. Zamawiający wymaga złożenia oferty na posiłki producentów marki : Rolnik, 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 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, w maksymalnie 4 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