………., dnia ……… 2024r.

*……………………………*

*(pieczęć wykonawcy)*

*Znak sprawy* **TZ2.374.1.3 .2024.ASZ**

**FORMULARZ OFERTY**

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

na wykonanie **na sukcesywną dostawę zdrowej żywności w postaci gotowych posiłków profilaktycznych dla pracowników Urzędu Morskiego w Gdyni dystrybułowanych za pomocą urządzenia tzw. „inteligentnej lodówki”**

**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:

* **1850** sztuk dań gotowych w opakowaniach jednorazowych wykonanych z polipropylenu, z okresem przydatności do spożycia minimum 7 dni lecz nie dłuższym niż 14 dni od daty produkcji, z tym że data produkcji nie powinna być wcześniejsza niż 3 dni od daty dostawy.
* Dostarczenia i obsługę nieodpłatnie na czas trwania umowy urządzeń do przechowywania i dystrybucji dań gotowych w postaci urządzeń chłodniczych, wyposażonych w elektroniczny system otwierania , czujnikiem z zakresu IoT pozwalającym kontrolować ilość produktów oraz realizowane zamówienia

Cena oferty netto …………………………………………………………………zł

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

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

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

producent……………………………………………………………………………

w następującym asortymencie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nazwa towaru** | **Ilość** |
| 1 | Zupa Żurek z wkładką mięsną | 370 szt. |
| 2 | Zupa Krupnik z wkładką mięsną | 370 szt. |
| 3 | Zupa Grochowa z wkładką mięsną | 370 szt.. |
| 4 | Zupa Fasolowa z wkładką mięsną | 370 szt.. |
| 5 | Flaki | 370 szt. |
| **Razem** | | 1850 szt |
| **Cena netto sztuki** | |  |
| **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 jednorazowych wykonanych z polipropylenu ( przystosowanych do podgrzewania w mikrofali) o pojemności min 380 ml do 600 ml. Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.
   4. Posiłki powinny pakowane w atmosferze ochronnej MAP
   5. Posiłki powinny być dystrybuowane przez bezobsługowy system dostępny 24h/ 7 dni
   6. 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: luty-marzec 2024r ;
4. warunki płatności: przelew w terminie min 14 dni od daty otrzymania faktury – z rachunku bankowego Zamawiającego na wskazany w fakturze rachunek bankowy;
5. lokalizacja dostaw :
   * Odział Techniczny Władysławowo ul. Władysław IV 1, 84-120Władysławowo
   * Obwód Ochrony Wybrzeża Sztutowo, ul. Obozowa 10,82-110 Sztutowo
6. Cena oferty zawiera wszystkie koszty realizacji zamówienia wraz z kosztami udostępnienia urządzenia, jego serwisu, dostawy oraz transportu posiłków;
7. Oświadczam, że zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy i  nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

………………………., dnia ………………………

………….……………………

podpis Wykonawcy