

Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo - ilościowa) - ZMIANA Z DNIA 07.02.2019 r.
DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH SYPKICH

CPV 15600000-4 Produkty przemiatu ziarna, skrobi i produktów skrobiowych.

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto w zł	Podatek VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł	Nazwa producenta/ marki/ nazwa importera
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	<p>Kasza jęczmienna perłowa średnia - granulacja kaszy - (1,75 - 2,25 mm). Pojedyncze cząstki dobrze oddzielone, kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otręby, całe ziarno itp.), mineralnych (piasek itp.) oraz szkodników mączno-zbożowych (wołki itp.) lub ich pozostałości. Barwa, smak i zapach - właściwe. Niedopuszczalny zapach stęchły, nieswoisty lub obcy. Wilgotność - poniżej 15%. opakowanie: 1 kg</p>	kg.	610						
2.	<p>Kasza jaglana - Nie zawiera glutenu - żółty kolor i posiada przyjemny, delikatny smak. Ponadto kasza posiada bardzo dużą zawartość skrobi, ok. 65%. opakowanie 1 kg</p>	kg.	180						
3.	<p>Kasza pęczak - z obłuszczonego jęczmienia. Ziarenka pozbawione zewnętrznej łuski o dużej zawartości błonnika. Opakowanie 1kg.</p>	kg.	60						
4.	<p>Kasza gryczana cała prażona - wielkość cząstek (od 2-3,5 mm). Barwa kaszy jasno brązowa do brązowej, zapach swoisty dla kaszy gryczanej. Niedopuszczalny zapach stęchły, nieswoisty lub obcy. Kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń nasionami chwastów oraz szkodników mączno-zbożowych (wołki itp.). Smak swoisty. Wilgotność poniżej 15 %. opakowanie 5 kg.</p>	kg.	440						
5.	<p>Kasza manna - granulacja kaszy powinna być właściwa, zbyt drobne cząstki są niepożądane. Niedopuszczalna jest obecność mąki lub otrąb, a także innych zanieczyszczeń zarówno organicznych jak i nieorganicznych oraz szkodników mączno-zbożowych. Barwa i smak właściwe, niedopuszczalny zapach stęchły, nieswoisty lub obcy. Wilgotność poniżej 15%. Kształt cząstek okrągły, barwa biała z silniejszym lub słabszym odcieniem żółtym. Granulacja od 0,60 do 0,65 mm. opakowanie 1 kg.</p>	kg.	560						

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto w zł	Podatek VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł	Nazwa producenta/ markta/ nazwa importera
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
6.	<p>Platki jęczmieńne – struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Opakowanie od 1kg - 5 kg.</p>	kg.	300						
7.	<p>Platki owsiane – produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren owsa – zgniecenie na wałkach całego obhusczonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja sypka. W postaci odrębnych płatków bez grudek, zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wilgotność nie większa niż 12%. Barwa szarobiata z różnymi oddzieniami. Opakowanie od 400g - 5kg.</p>	kg.	300						
8.	<p>Platki ryżowe – struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Opakowanie od 1kg - 5kg.</p>	kg.	340						
9.	<p>Platki kukurydziane – wilgotność nie większa niż 12%. Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek. Barwa żółtobiała z różnymi oddzieniami. Platki niepokruszone, smak i zapach charakterystyczny lekko słodki. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. stęchły, pleśń, gorzki kwaśny), zanieczyszczenia mechaniczne o organiczne, obławy pieśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. opakowanie od 1kg - 5kg.</p>	kg.	790						
10.	<p>Mąka pszenna typ 500 – barwa jednolita, o żywym połysku. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalny smak kwaśny lub gorzki oraz zapach pleśni, stęchlizny, nieswoisty lub obcy. Mąka powinna być obca od zanieczyszczeń organicznych, mineralnych oraz szkodników mączno-zbożowych. Wilgotność mąki poniżej 15%. opakowanie 1kg.</p>	kg.	1980						
11.	<p>Mąka ziemniaczana – skrobia otrzymana z ziemniaków, wysuszona, zmielona i przesiana. Kolor biały niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Smak i zapach swoisty. Opakowanie 1 kg.</p>	kg.	115						

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto w zł	Podatek VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł	Nazwa producenta/ marka/ nazwa importera
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
12.	Ryż brązowy – powinien być suchy, dobrze odłuszczone, nie zawierać ziaren potamanych i mączki. Niedopuszczalne są obce zanieczyszczenia organiczne i mineralne oraz szkodniki mączna-zbożowe lub ich pozostałości. Barwa biała, smak i zapach właściwy. Nie dopuszczalny zapach stęchły lub obcy. Opakowanie od 500 g - 1kg.	kg.	10						
13.	Ryż długoziarnisty – powinien być suchy, dobrze odłuszczone, nie zawierać ziaren potamanych i mączki. Niedopuszczalne są obce zanieczyszczenia organiczne i mineralne oraz szkodniki mączna-zbożowe lub ich pozostałości. Barwa biała, smak i zapach właściwy (prawie bezwonny). Niedopuszczalny zapach stęchły lub obcy. Opakowanie 1kg	kg.	1220						
RAZEM									

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest do wpisania w kolumnie nr 10 Nazwę producenta/ marka/ nazwę importera. W przypadku nie wpisania nazwy producenta/ marki/ nazwy importera, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art., 89 ust. 1 pkt 2 PZP.

Powyższe ceny zawierają wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia.

Cena oferty netto zł.

(słownie złotych:)

Wartość podatku Vat zł.

(słownie złotych:)

Wartość oferty bruttozł.

(słownie złotych:)

Miejscowość i data

.....
 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie
 uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub
 posiadających pełnomocnictwo)

