ZP/4/2020 Załącznik Nr 2b do SIWZ

Zamawiający:

Zespół Szkolno - Przedszkolny w Długołęce

Długołęka, ul. Szkolna40, 55-095 Mirków

ZADANIE 2 - Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo – ilościowa)

**Przedmiot zamówienia: Dostawa produktów przemiału ziarna i makaronów**

KOD CPV: 15600000-4 Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych; 15851100-9 makaron niegotowany

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Ilość szacunkowa dotyczy 1 miesiąca** | | | **Ilość szacunkowa w okresie obowiązywania umowy** | | **cena brutto** | **wartość brutto**  **(4x5)** | | **Nazwa producenta** | | **Nazwa produktu** | |
| **1** | **2** | **3** | | | **4** | | **5** | **6** | | **7** | | **8** | |
| 1. | Kasza gryczana 1 kg |  | 40 kg | |  | 280 kg |  |  | |  | |  | |
| 2. | Kasza jęczmienna gruba – wiejska ekstra 1 kg; pojedyncze cząstki kaszy dobrze odtłuszczone, kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąką, otręby, całe ziarno itp.), oraz szkodników mączno-zbożowych lub ich pozostałości. Barwa, smak i zapach właściwe. Niedopuszczalny jest zapach stęchły. |  | 38 kg | |  | 266 kg |  |  | |  | |  | |
| 3. | Kasza manna błyskawiczna 500 g |  | 4 kg | |  | 28 kg |  |  | |  | |  | |
| 4. | Makaron penne (pióra) 400 g., wytwarzany z wysokiej jakości pszenicy, który po ugotowaniu nie skleja się i jest odpowiednio sprężysty. Skład mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100 g produktu to tłuszcz 0,7 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 38 g., cukry 0,0 g, błonnik 2,8 g, białko 6,6 g, sól 0,0g. | 74 | kg | |  | 518 kg |  |  | |  | |  | |
| 5. | Makaron świderki 500 g  wytwarzany z wysokiej jakości pszenicy, który po ugotowaniu nie skleja się i jest odpowiednio sprężysty Skład mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100 g produktu to: tłuszcz 0,7g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 38 g, cukry 0,0 g, błonnik 2,8 g, białko 6,6 g, sól 0,0g | 160 | | szt. |  | 1120 szt. |  |  | |  | |  | |
| 6. | Makaron muszelki 500 g  wytwarzany z wysokiej jakości pszenicy, który po ugotowaniu nie skleja się i jest odpowiednio sprężysty Skład mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100 g produktu to: tłuszcz 0,7g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 38 g, cukry 0,0 g, błonnik 2,8 g, białko 6,6 g, sól 0,0g | 10 | szt. | |  | 70 szt. |  |  | |  | |  | |
| 7. | Makaron łazanka 500 g  wytwarzany z wysokiej jakości pszenicy, który po ugotowaniu nie skleja się i jest odpowiednio sprężysty Skład mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100 g produktu to: tłuszcz 0,7g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 38 g, cukry 0,0 g, błonnik 2,8 g, białko 6,6 g, sól 0,0g | 50 | szt. | |  | 350 szt. |  |  | |  | |  | |
| 8. | Makaron nitka cienka 250 g  wytwarzany z wysokiej jakości pszenicy, który po ugotowaniu nie skleja się i jest odpowiednio sprężysty Skład mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100 g produktu to: tłuszcz 0,7g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 38 g, cukry 0,0 g, błonnik 2,8 g, białko 6,6 g, sól 0,0g | 15 | szt. | |  | 105szt. |  |  | |  | |  | |
| 9. | Mąka krupczatka 1 kg typ 450 | 2 | kg | |  | 14kg |  |  | |  | |  | |
| 10. | Mąka pszenna 1 kg typ 450 | 3 | kg | |  | 21kg |  |  | |  | |  | |
| 11. | Mączka ziemniaczana 1 kg | 5 | kg | |  | 35kg |  |  | |  | |  | |
| 12. | Płatki owsiane 500 g | 4 | kg | |  | 28kg |  |  | |  | |  | |
| 13. | Płatki kukurydziane 600g | 16 | op. | |  | 112op. |  |  | |  | |  | |
| 14. | Ryż paraboliczny 1 kg | 90 | kg | |  | 630kg |  |  | |  | |  | |
| 15. | Ryż brązowy 400 g saszetki | 3 | szt. | |  | 21szt. |  |  | |  | |  | |
| 16. | Mąka kukurydziana 1 kg | 1 | szt. | |  | 7szt. |  |  | |  | |  | |
| 17. | Kleik ryżowy 160 g, produkt bezglutenowy i bez dodatku cukru, wzbogacony w witaminę B1, zawiera mąkę ryżową 99,9% | 2 kg. | | | 14kg. |  |  |  | |  | |  | |
| 18. | Mąka z ciecierzycy 1 kg. | 1 kg. | | | 7 kg. |  |  |  | |  | |  | |
| RAZEM | | | | | | | | |  | | X | | X | |

UWAGA I: Podana w kalkulacji ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie według potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości lub rezygnacji z niektórych pozycji. Cena podana w niniejszej kalkulacji oraz w formularzu ofertowym zał. nr 1 do SIWZ, jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Wykonawca w całym okresie realizacji zamówienia. Kwota ta zostanie wprowadzona do umowy, jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia.

**UWAGA II: W kolumnie nr 7 Wykonawca jest zobowiązany do wpisania nazwy producenta. Zamawiający informuje, że brak wpisu w ww. kolumnie skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 2 ustawy Pzp. Wykonawca ponadto *może* w kolumnie nr 8 wpisać dodatkowo nazwę produktu.**

Wartość oferty brutto: ………………………………………….; słownie złotych: ……………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………

Podpis i pieczęć osób wskazanych

do występowania w obrocie prawnym

lub posiadających pełnomocnictwo