

KALKULACJA CENOWA

(specyfikacja asortymentowo - ilościowa)

DOSTAWA PRZETWORÓW

15331400-1 warzywa konserwowane i/lub puszkowane; 15331500-2 warzywa konserwowane w occie; 15332400-8 owoce konserwowane; 15331131-4 fasola przetworzona; 15331132-1 groch przetworzony; 15331142-4 kapusta przetworzona; 03222115-2 rodzyunki

LP.	Przedmiot zamówienia	J.m.	*Nazwa producenta i/lub importera i/lub marka i/lub nazwa własna produktu UWAGA: W przypadku nie wpisania nazwy producenta i/lub importera i/lub marka i/lub nazwa własna produktu, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.	ZPSITZ w DPS przy ul. Rędzińskiej	ZPSITZ w DPS przy ul. Kaletniczej	ZPSITZ w DPS przy ul. Mącznej	ZPSITZ w DPS przy ul. Karmelkowej	KUCHNIA CENTRALNA	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto w złotych	Stawka podatku Vat w (%)	Wartość netto w złotych	Wartość podatku VAT w złotych	Wartość brutto w złotych
		3.	4.	4.	5.	6.	7.	8.	10.	11.	12.	13. (10x11)	14. (13x12)	15. (13+14)
1.	<p>Przedmiot zamówienia</p> <p>2.</p> <p>Papryka konserwowa - waga netto bez zalewy 300 g - 500 g - słoik. Otrzymywana z papryki czerwonej, świeżej, półsłodkiej/ słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych i poddany procesowi pasteryzacji. Wygląd - papryka świeża krojona w cząstki. Konsystencja - papryka jąderna lekko miękka, nie rozpadająca się. Smak i zapach charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodzi, złączony dodatkiem oleju. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, rozpadająca się papryka, objawy zapalenia, psucia, obecność salmonelli, gronkoców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	J.m.												
1.		kg		2	0	2	0	120	124,00					

<p>Ogórkii konserwowe -masa netto 800-1600g masa netto po odsączeniu 400-900 g. - słoik. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości do 8,0 cm, smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko-kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw. Wygląd zalewy - jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanzu, gorczycy itp.). Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia i ich nadmierne miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szklane bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	
<p>2.</p>	<p>kg.</p>
<p>3</p>	<p>15</p>
<p>3</p>	<p>0</p>
<p>0</p>	<p>260</p>
<p>0</p>	<p>281,00</p>
<p>0</p>	<p>65</p>
<p>0</p>	<p>65,00</p>
<p>0</p>	<p>kg.</p>
<p>3.</p>	<p>kg.</p>

<p>Kukurydza konserwowa - waga netto bez zalewy (220 g-290g) - Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym.</p> <p>Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	kg.				0	0	0	0	65	65,00										
<p>Ogórkii kiszzone- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku stosowania opakowań nie hermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych.</p> <p>Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny, ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, o wielkości 6cm-15cm. Wygląd zalewy - od białoszarawej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.).</p> <p>Niedopuszczalne obce posmaki i zapachy minn.: smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie - wiaderko 2 kg - 10 kg.</p>	kg.				2	0	3	20	680	705,00										

8.	<p>Koncentrat pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 30% - op. 1000 g. - pasteryzowany. Barwa właściwa dla produktu - charakterystyczny czerwony kolor. Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez obcych zapachów i smaków. Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05%, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie szklane, bez oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	kg.	1	0	0	0	0	510	511,00			
9.	<p>Koncentrat pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 32%, op. 190g - 360g. Barwa właściwa dla produktu - charakterystyczny czerwony kolor. Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez obcych zapachów i smaków. Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05%, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	kg.	0	0	0	0	50	50,00				
10.	<p>Rodzynki (100g-200g.) Wygląd - kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbrzydeń. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10 - 35%, zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,3%, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	kg.	1	2	2	2	0	7,00				
11.	<p>Syropy owocowe wysokosłodzone wiśnia, malina, opakowanie 420 ml - 5 l butelka (zawiesina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p>	l.	0	0	0	5	780	785,00				

Cena oferty netto słownie złotych:

Wartość podatku Vat zł.

Wartość podatku VAT słownie złotych:.....

Wartość oferty brutto zł.

Wartość oferty słownie złotych:

.....

(data i miejscowość)

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

