

## Kalkulacja cenowa

## Dostawa mrożonych artykułów spożywczych na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu

## CPV: 15330000-0 przetworzone warzywa i owoce, CPV:15331170-9 warzywa mrożone, CPV:15896000-5 produkty głęboko mrożone

LP.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto w złotych	Stawka VAT w %	Wartość netto w złotych	Wartość podatku VAT w złotych	Wartość brutto w złotych	Nazwa producenta	Marka
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
1.	<b>Mieszanka kompotowa mrożona</b> - owoce bez zieleni trwałych, sypkie, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki. Owoce zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla owoców. Skład mrożonki: wiśnie, czarna porzeczka, truskawka, malina. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).	kg	<b>1680</b>							
2.	<b>Zupa jarzynowa mrożona</b> - produkt otrzymany przez wymieszanie w określonych warzywach: marchew, fasola szparagowa. Mieszanka jarzynowa zapakowana w folię polietylenową z nadrukiem w formie woreczków zgrzewanych lub luzem w opakowania zbiorcze. Wygląd charakterystyczny dla poszczególnych składników mieszanki, warzywa sypkie, nie oblodzone, bez zieleni trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki. Zdrowotność: składniki warzywne zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla warzyw, bez obcego smaku i zapachu. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).	kg	<b>1300</b>							

<p>3. <b>Bruszelka mrożona</b> - główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyściętym głąbkciem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Bruszelka pakowana w woreczki polietylenowe. Wielkość główki od 15 mm, zawartość główek z ciemnym głąbkciem nie więcej niż 10% . Niedopuszczalne są listki przestające, główki uszkodzone mechanicznie, uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrazowymi plamami, zanieczyszczenia mineralne i mechaniczne oraz zlepieńce stałe. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	<b>150</b>			
<p>4. <b>Kalafior mrożony</b> - różyczki kalibrowane od 40 mm do 60 mm. Różyczki zwarte, bez przestających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	<b>2350</b>			
<p>5. <b>Fasolka szparagowa mrożona - zielona</b> - w postaci strąków całych z obciętymi końcami o barwie zielonej, nieuszkodzone mechanicznie, sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych. Smak i zapach typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego zapachu i smaku. Odcinki strąków zdrowe, czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych. Konsystencja w stanie zamrożonym - twarda po ugotowaniu – krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewódknista. Zdrowotność - strąki bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	<b>300</b>			

6.	<p><b>Fasolka szparagowa mrożona - żółta</b> - w postaci strąków całych z obciętymi końcami o barwie zielonej, nieuszkodzone mechanicznie, syplkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych. Smak i zapach typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego zapachu i smaku. Odcinki strąków zdrowe, czyste, bez zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych. Konsystencja w stanie zamrożonym - twarda po ugotowaniu - krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłknista. Zdrowotność - strąki bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	<b>3100</b>							
7.	<p><b>Brokuły mrożone</b> - różyczki brokół kalibrowane od 40 mm do 60 mm. Różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	<b>2550</b>							
8.	<p><b>Szpinak liść mrożony</b> - bez lodu, wygląd w stanie zamrożonym, uformowany w jednolitą bryłę, nieoblodzony, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bryły, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Barwa w stanie zamrożonym zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji, dopuszcza się sporadycznie punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy. Barwa w stanie rozmrożonym - zielona. Smak i zapach w stanie rozmrożonym typowy lekko osłabiony, bez goryczki. Niedopuszczalne zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego i mineralnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	<b>150</b>							

<p>9. <b>Marchewka + groszek mrożone</b> - marchew kostka, groch zielony. Smak, zapach i barwa swoista dla poszczególnych składników. Warzywa sypkie bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Niedopuszczalne zanieczyszczenia obce, mineralne, uszkodzenia mechaniczne, oparzelina mrozoza. Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	300							
<p>10. <b>Marchewka bez groszku - mrożona</b> krojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozozej. Barwa charakterystyczna dla marchewki, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla marchewki, bez obcego smaku i zapachu. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	1450							
<p>11. <b>Marchewka mini</b> - mrożona, wygląd charakterystyczny dla marchewki, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozozej. Barwa charakterystyczna dla marchewki, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla marchewki, bez obcego smaku i zapachu. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).</p>	kg	1200							

12. <b>Bukiet kwiatowy warzyw mrożony 3-składnikowy</b> - marchew <u>plastry</u> 35% (+/- 3%); <u>różyczki brokułów</u> 33% (+/- 3%); <u>różyczki kalafiora</u> 32% (+/- 3%); <u>wygląd</u> charakterystyczny dla poszczególnych składników mieszanki, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeń mrozowych. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla poszczególnych składników mieszanki i bez obcego smaku i zapachu. Warunki przechowywania w temperaturze nie większej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową (opakowanie 2kg do 5kg).	kg	2650					
<b>RAZEM</b>							

**UWAGA:**

- Wykonawca zobowiązany jest do wpisania w kolumnie nr 10 nazwy producenta lub w kolumnie nr 11 marki produktu. Zamawiający informuje, że brak wpisu w kolumnie nr 10 lub w kolumnie nr 11 **skutkować będzie odrzuceniem oferty.**
- Podana w kalkulacji cenowej ilość, jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie wg potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia w mniejszej ilości oraz możliwości rezygnacji z niektórych pozycji.
- Cena podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) oraz w Kalkulacji cenowej (Załącznik nr 2 ), jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, który ponosi Zamawiający w całym okresie realizacji zamówienia. Zostanie wprowadzona do umowy jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia.
- Parametry charakteryzujące poszczególne wyroby, opisane w tabeli powyżej, są minimalnymi parametrami wymaganymi przez Zamawiającego. Wykonawcy mogą zaoferować wyroby o wyższych parametrach jakościowych niż wskazane przez Zamawiającego.

Cena oferty netto .....zł. (słownie złotych: .....)

Wartość podatku Vat .....zł. (słownie złotych: .....)

Wartość oferty brutto.....zł. (słownie złotych: .....)

Data i miejscowość .....

.....

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

