

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 rodzynki

| LP. | Przedmiot zamówienia | J.m. | *Nazwa producenta UWAGA: W przypadku nie wpisania nazwy producenta, Zamawiający odrzuca ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. | 5. ZPSITZ w DPS przy ul. Rędzińskiej | 6. ZPSITZ w DPS przy ul. Kaleńczej | 7. ZPSITZ w DPS przy ul. Macznej | 8. ZPSITZ w DPS przy ul. Karmelkowej | 9. KUCHNIA CENTRALNA | Szacowana ilość | Cena jednostkowa netto w złotych | Stawka podatku Vat w (%) | 13. (10x11) Wartość netto w złotych | 14. (13x12) Wartość podatku VAT w złotych | 15. (13+14) Wartość brutto w złotych |
|-----|--|----------|---|---|---------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------|-------------------|----------------------------------|--------------------------|--|--|---|
| 1. | 2. Papryka konserwowa - waga netto bez zalewy 300 g - 500 g - stolik. Otrzymywana z papryki czerwonej, świeżej, półsłodkiej/ słodkiej, pozabawionej 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 jędma lekko miękka, nie rozpadająca się. Smak i zapach charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, ziągodzony dodatkiem oleju. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, rozpadająca się papryka, objawy zapleśnienia, psucia, obecność salmonelli, gronkoców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych. Opakowanie nadające się do recyklingu. | 3. kg | | 5. 3 | 6. 3 | 7. 1 | 8. 4 | 9. 210 | 10. 221 | 11. | 12. | 13. (10x11) | 14. (13x12) | 15. (13+14) |

| | |
|--|---------------------------------------|
| <p>Ogórki konserwowe -masa netto 800-1600g masa netto po odsączeniu 400-900 g. - słoik. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalaných zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony 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, chrzanu, gorczycy itp.). Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia i ich nadmierna 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>15 10 10 10 210 255</p> |
| <p>3.</p> | <p>kg.</p> <p>0 0 0 0 45 45</p> |

| | | | | | | | | | |
|--|-----|---|---|---|----|-----|-----|----|--|
| <p>Kukurydza konserwowa - waga netto bez zalewy (220 g-290g) - Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczerline, 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.</p> | kg. | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 45 | 47 | |
| <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 wałka, o barwie oliwkowo zielonej o różnych oddleniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, o wielkości 6cm-15cm. Wygląd zalewy - od błoszarawej 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. | 6 | 0 | 7 | 12 | 590 | 615 | | |

| | |
|---|---|
| <p>Kapusta kiszona - produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2-3 mm, skrawki jędrne, chrupkie, barwa skrawków biała lub kremowo biała z oddzieniem żółtawym, smak i zapach charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wag, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 - 1,8% wag. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkoców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie - wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) - 1kg, 2 kg, 10 kg, 15 kg.</p> | <p>Chrzan tarty (170g-300g) - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórk tartych korzeni chrzanu z dodatkiem soli i cukru i kwasu cytrynowego, struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0%. barwa biała lub kremowa. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność salmonelli, gronkoców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p> |
| <p>6.</p> | <p>7.</p> |
| <p>kg.</p> | <p>kg.</p> |
| <p>15</p> | <p>1</p> |
| <p>5</p> | <p>2</p> |
| <p>10</p> | <p>2</p> |
| <p>5</p> | <p>2</p> |
| <p>1100</p> | <p>70</p> |
| <p>1135</p> | <p>77</p> |
| <p>Strona 4</p> | <p>Strona 4</p> |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|---|---|---|---|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>8. 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 wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p> | kg. | 2 | 0 | 1 | 0 | 380 | 383 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>9. 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, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu.</p> | kg. | 1 | 1 | 1 | 1 | 40 | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>10. Rodzynki (100g-200g.) Wygląd - kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym ściemnieniem. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. 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.</p> | kg. | 1 | 1 | 5 | 1 | 0 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>11. Syropy owocowe wysokosłodzone wiśnia, malina, opakowanie 420 ml - 5 l butelka (zawieszina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych.</p> | lit | 1 | 1 | 5 | 2 | 640 | 649 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|------|---|----|----|----|----|----|------|------|---|---|---|---|---|
| 12. | Syropy owocowe wysokosłodzone wiśnia, malina , opakowanie 420 ml - 500 ml butelka (zawiesina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych. | szt. | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 640 | 644 | | | | | |
| 13. | Cieciorka konserwowa - 240g - 400g (waga netto bez zalewy). 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. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych. | kg. | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | | | | | |
| 14. | Sok owocowy 300 ml . Butelka plastikowa z dziubkiem. Skład : marchewka, jabłko, banan, brzoskwinia, truskawka, malina itp.. Bez konserwatów i sztucznych barwników. | szt. | | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 1200 | 1280 | | | | | |
| 15. | Sok wielowarzynowy 250 ml - 350 ml . Butelka szklana. Skład : pomidor, marchewka, papryka, bazylię, pieprz, seler, pietruszka, cebula. Bez dodatków konserwatów i sztucznych barwników | szt. | | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 340 | 420 | | | | | |
| | RAZEM | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

UWAGA: podana ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający może zamówić mniejszą ilość towaru. Podane parametry są minimalnymi wymaganymi przez Zamawiającego parametrami, Wykonawca może zaoferować produkty o wyższych niż wskazane przez Zamawiającego parametrach

UWAGA: podana ilość szacunkowa w kg w pozycjach 1, 2, 3, 4, 5, 12 dotyczy produktu po odsączeniu (bez zalewy).

*Wykonawca jest obowiązany do wpisania nazwy producenta.

UWAGA: W przypadku nie wpisania nazwy producenta Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Cena podana w formularzu ofertowym (załącznik nr 1) oraz w kalkulacji cenowej (załącznik nr 2), jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Zamawiający w całym okresie realizacji zamówienia i zostanie wprowadzona do umowy jako obowiązująca strona przez cały okres realizacji zamówienia.

Cena oferty netto zł.

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)