

KALKULACJA CENOWA

Dostawa zup w proszku, sosów w proszku i przypraw na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu
 CPV: 15871200 -6 - Sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych, CPV: 15891000 - 0 – Zupy i buliony, 15893000-4 Grzyby suszone

LP.	Przedmiot zamówienia	jm.	Szacowana ilość (Kuchnia Centralna)	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka podatku VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość stawki VAT w zł	Wartość brutto w zł
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
1.	Pieprz naturalny mielony op. 1000g	kg	34					
2.	Pieprz ziółowy op. 1000g	kg	25					
3.	Kwasek cytrynowy op. 1000g	kg	12					
4.	Żelatyna op. 1000g	kg	40					
5.	Czosnek granulowany op. 1000g	kg	38					
6.	Papryka mielona słodka op. 1000g	kg	38					
7.	Papryka mielona ostra op. 1000g	kg	7					
8.	Przyprawa warzywna do zup op. 1000g, to mieszanka wyselekcjonowanych składników, głównie warzyw. W jej skład wchodzi: Sól, warzywa suszone (pietruszka korzeń, marchew, pietruszka nać, lubczyk nać), barwnik - kurkuma.	kg	370					
9.	Liście laurowe op. 1000g	kg	15					
10.	Ziele angielskie op. 1000g	kg	18					
11.	Majeranek op. 1000g	kg	25					
12.	Cynamon mielony op. 500g	kg	6					
13.	Cukier wanilinowy op. 1000g	kg	25					
14.	Przyprawa do ryb op. 1000g, skład: sól, natka pietruszki, czosnek, gorczyca, papryka, cukier, bazylija, tymianek	kg	18					
15.	Przyprawa do mięsa op. 1000g, składniki: np. sól, cebula, czosnek, rozmaryn, pieprz, majeranek.	kg	11					
16.	Przyprawa do drobiu op. 1000g., Przyprawa do kurczaka. W skład mieszanki wchodzi między innymi: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki oraz ziele angielskie.	kg	18					
17.	Przyprawa w płynie do zup, typu maggi 900 ml - 1 l	l	1250					

18.	Sos pieczeniowy ciemny, proszek, składniki: skrobienia, mąka pszenna, sól, cukier, czosnek suszony, pomidory suszone, cebula. op. 30g - 50g	kg	35						
19.	Sos węgierski/ gulasz węgierski w proszku op. 1000g. Składniki: skrobienia, cebula, majeranek, kminek.	kg	5						
20.	Sos cygański w proszku, op 1000g. Skład: mąka pszenna, cebula suszona, papryka czerwona, sól, pomidory suszone, skrobienia.	kg	5						
21.	Sos myśliwski, proszek, składniki: skrobienia, warzywa suszone, grzyby suszone, op. 30g - 50g.	kg	35						
22.	Zupa barszcz czerwony w proszku, op. 30g - 100g.	kg	70						
23.	Zupa barszcz biały w proszku op. 30 g - 100g. Skład: mąka pszenna, sól, skrobienia, cukier, ekstrakt drożdżowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), czosnek, cebula.	kg	90						
24.	Zupa żurek w proszku, składniki: mąka żytnia min., mąka pszenna, majeranek, czosnek, cukier, op. 49g - 60g.	kg	100						
25.	Bazylia suszona op. 1000g	kg	5						
26.	Tymianek suszony op. 1000g	kg	2						
27.	Cząber op. 1000g	kg	2						
28.	Kolendra mielona op. 1000g	kg	2						
29.	Kurmin mielony / kmin rzymski/ op. 1000g	kg	2						
30.	Papryka słodka wędzona op. 1000g	kg	6						
31.	Kurkuma mielona op. 1000g	kg	2						
32.	Zioła prowansalskie op. 1000g	kg	3						
33.	Oregano op. 1000g	kg	4						
34.	Rozmaryn op. 1000 g.	kg	2						
35.	Sok w proszku /czarna porzeczka, aronia/ 90-100g, naturalny, niesłodzony, bez konserwantów	kg	80						
36.	Paprykarz wagański 150-200g nie zawiera produktów pochodzenia zwierzęcego. Skład: woda, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy 19,5%, ryż/kasza 17%, białko sojowe, cebula, marchew 8,5%, przyprawy (zawierają: seler), skrobienia kukurydziana, sól, seler, pietruszka.	szt	140						

37.	Koncentrat barszczu czerwonego 300- 350ml. Produkt pasteryzowany, intensywny smak i aromat, bez glutamianianu. Składniki : zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (59,2%), woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne (zawierają seler), przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty (zawierają seler, mleko).	szt	450						
38.	Grzyby suszone op. 1000g. Podrzybek brunatny krojony suszony. Wygląd - kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany. Tekstura i konystencja 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% - 18%. Bez zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego. Niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.	kg	8						
RAZEM									

- 1). 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 strony przez cały okres realizacji zamówienia. Wskazana w kolumnie 3 jednostka miary dotyczy wagi produktu bez opakowania.
- 2). 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.
- 3). Podana ilość jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia mniejszej ilości, rezygnacji z pozycji lub przesunięć ilościowych między pozycjami.

Cena oferty netto zł.

Słownie: zł.

Wartość podatku VAT zł.

Słownie: zł.

Cena oferty brutto zł.

Słownie: zł.

Miejscowość, data

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

