

KALKULACJA CENOWA (specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa)

Sukcesywna dostawa ciast i pieczywa na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu, przy ul. Mącznej 3.													
LP.	Przedmiot zamówienia	j.m.	DPS ul. Mączna	DPS ul. Karmelkowa	DPS ul. Kaletnicza	DDP	DPS ul. Rędzińska	Szacunkowa ilość zamówienia	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka podatku VAT w%	Wartość netto w zł	Wartość podatku VAT w zł	Wartość brutto w zł
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
1.	Sernik krakowski z bakaliami - na bazie kruchego spodu, z masą serową, wykończone tartym kruchym ciastem z kakaó, o wysokości minimum 5 cm. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	20	30	45	100	15	210					
2.	Keks z bakaliami - ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem bakalii, o wysokości minimum 6 cm. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	15	16	20	45	10	106					
3.	Królewiec - ciasto miodowe i biszkoptowe, masa budyniowa, polewa czekoladowa. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	15	8	30	55	5	113					
4.	Jablecznik - o kształcie prostokątnym, ciasto kruche, przekładane jabłkami prażonymi, wykończone pomadą, o wysokości minimum 3 cm. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	0	28	10	65	10	113					

<p>5. Babka piaskowa - ciasto biszkoptowo tłuszczowe, foremka, waga gotowego ciasta minimum 380g, wykończona pomadą lub posypana cukrem pudrem, wysokości minimum 8 cm. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	kg	20	4	25	45	5	99					
<p>6. Ciasta kruche - różne rodzaje ciastek: maślane, z marmoladą, podlewane czekoladą, kruche posypane cukrem pudrem, biszkoptowe z galaretką polane czekadą. 1 opakowanie waga od ok 700g do ok 1 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	kg	10	10	22	50	5	97					
<p>7. Pączki - wyrób cukierniczy z ciasta drożdżowego z nadzieniem o smaku różnym (29%) udekorowany lukrem (21%) waga nie mniej niż 70g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	szt.	100	0	0	300	50	450					
<p>8. Piernik - ciasto w kształcie prostokąta, waga 1 szt ok 400g-500g, przekładane powidłami, w polewie czekoladowej. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	kg	15	8	30	60	10	123					
<p>9. Makowiec - miekkki, zawijany makowiec, pachnący bakaliami i peten masy makowej. Zdobiony lukrem i skórką pomarańczy, (waga 1 szt. ok 400 g - 500g), zwała konsystencja, nierozpadająca się. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.</p>	kg	8	12	25	60	5	110					

10.	Ciasto z owocami- wyrób cukierniczy z ciasta drożdżowego pokryte owocami sezonowymi, pokryte kruszonką z masła, cukru i mąki. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	8	0	10	25	5	48					
11.	Bułki słodkie z różnym nadzieniem, waga minimum 70g	0	0	0	60	0	0	60					
12.	Tort owocowy z bitą śmietaną: trzywarstwowy o kształcie prostokątnym o wym. 40x60 cm o wysokości minimum 12 cm z napisem okolicznościowym wykonanym z czekolady/lub lukru	0	0	0	20	0	0	20					
13.	Babka drożdżowa - wielkanocna, ciasto drożdżowe, foremka, wykończone kruszonką, polewą, czekoladową lub pomadą, o wysokości 10 cm.	kg	2	0	20	0	0	22					
14.	Chleb zwykły - o wadze 600 g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Chleb krojony, pakowany w folię. Termin przydatności do spożycia 3 dni.	szt.	25	40	70	0	0	135					

<p>Bułka zwykła pszenna - o wadze 50g, pieczywo produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, bułka okrągła, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podzięcia; skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do dzień, miesiąc, rok), warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia 3 dni.</p>	szt.	0	0	0	0	0	50	50				
RAZEM:												

Uwaga: podana w kalkulacji ilość jest ilością maksymalną szacunkową.

Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie wg potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości towarów niż ilości określone w Kalkulacji cenowej dla poszczególnych pozycji lub rezygnacji z niektórych pozycji, w wyniku czego wynagrodzenie ulegnie zmianie proporcjonalnie do ilości zamówionego towaru. W cenę wliczony jest koszt transportu do magazynu żywnościowego mieszczącego się w Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu oraz wszystkie koszty Wykonawcy związane z realizacją dostaw.

Cena oferty nettozł (słownie złotych:))

Wartość podatku Vatzł (słownie złotych:))

Wartość oferty bruttozł (słownie złotych:))

.....
(data i miejscowość)

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