

Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

Dostawa warzyw i owoców I gatunku na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu

CPV: 03212100-1 Ziemniaki, 03221100-7 Warzywa korzeniowe i bulwiaste, 03221200-8 Warzywa owocowe, 03221300-9 Warzywa liściaste, 03221400-4 Warzywa kapustne, 03222110-7 Owoce tropikalne, 03222200-5 Owoce cytrusowe, 03222300-6 Owoce inne niż tropikalne, 15331110-1 Przetworzone warzywa korzeniowe, 15331120-4 Przetworzone warzywa bulwiaste, 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa.

Ip.	Przedmiot Zamówienia	j.m.	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Stawka Vat w %	Wartość netto w zł	Wartość podatku Vat w zł.	Wartość brutto w zł
		3.	4.	5.	6.	7. (4 x 5)	8. (7 x 6)	9. (7 + 8)
	Owoce							
1.								
2.	<p>Jabłka - całe, nie mogą być podziurawione od szypułki innego owocu, nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru oraz pakowania, skórka owocu w całości; zdrowe, nie mogą być zgniłe i zapleśniałe, szypułka bez oznak pleśni; czyste tzn. bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, owoc nie może być robaczywy, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, owoc nie może być wilgotny, owoc nie może posiadać innych zapachów i/lub smaków (np. cebuli), owoc musi posiadać typowy kształt – kulisty. Owoce średniej wielkości (o średnicy minimalnej od 60 mm do 70 mm), równej wielkości. Mięszk soczysty, słodki, delikatnie kwaskowaty, aromatyczny. (champion).</p> <p>Zamawiający wymaga jabłek klasy ekstra lub klasy I. Jabłka zaoferowane przez Wykonawcę muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla jabłek".</p> <p>Wykonawca oferuje jabłka klasy (wypełnia Wykonawca!!! - zaoferowana klasa jabłek będzie oceniana przez Zamawiającego w kryterium jakości).</p>	kg	7606					
3.	<p>Banany - całe, oznacza to, że banany nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin) wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Każdy owoc winien być równej długości, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiającym przechowanie minimum 5 dni. Wielkość 180-200g.</p>	kg	4661					

4.	<p>Cytryny - całe, oznacza to, że cytryny nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabiżnionych skaleczeń. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, lub z takimi zmianami, które czynią je niezdawnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin) wolne od uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez uszkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jądne. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiającej przechowanie minimum 5 dni. Zamawiający wymaga cytrym co najmniej klasy I. Cytryny zaferowane przez Wykonawcę muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B, cz. 2 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczególne zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla owoców cytrusowych".</p>	kg	396			
5.	<p>Pomarańcze - całe, oznacza to, że pomarańcze nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabiżnionych skaleczeń. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, lub z takimi zmianami, które czynią je niezdawnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin) wolne od uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez uszkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jądne. Stodkie. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 53 mm. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiającej przechowanie minimum 5 dni. Zamawiający wymaga pomarańczy klasy I lub klasy ekstra. Pomarańcze zaferowane przez Wykonawcę muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B, cz. 2 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczególne zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla owoców cytrusowych". Wykonawca oferuje pomarańcze klasy (wypełnia Wykonawca!!! - zaferowana klasa pomarańczy będzie oceniana przez Zamawiającego w kryterium jakości).</p>	kg	1268			

6	<p>Nektary całe oznacza ze nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania, zdrowie: nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, lub takimi zmianami które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych/ ziemi, kurzu wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów o smaków, jednime. Owoce słodki w smaku z miękkim i soczystym miąższem. Owoce wielkości pd 67 mm do 73 mm. Zamawiający wymaga nektaryn klasy I lub klasy ekstra. Nektaryny zaoferowane przez Wykonawcę muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B, cz. 5 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla brzoskwiń i nektaryn". Wykonawca oferuje nektaryny klasy (wypełnia Wykonawca!!! - zaoferowana klasa nektaryn będzie oceniana przez Zamawiającego w kryterium jakości).</p>	kg	185					
7	<p>Mandarynki - całe oznacza to, że mandarynki nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odnieceń i/lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń. Zdrowe nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin) wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych szkodnikami, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. Owoce winien być równej wielkości o słodkim smaku. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 32 mm. Zamawiający wymaga mandarynek klasy I lub klasy ekstra. Mandarynki zaoferowane przez Wykonawcę muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B, cz. 2 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla owoców cytrusowych". Wykonawca oferuje mandarynki klasy (wypełnia Wykonawca!!! - zaoferowana klasa mandarynek będzie oceniana przez Zamawiającego w kryterium jakości).</p>	kg	1028					
8	<p>Kiwi – całe (ale bez szypułki), zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnym do spożycia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin) wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne o zdrowym zielonym miąższu. Owoce o równej wielkości. Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68 g do 70 g. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiający przechowanie minimum 5 dni.</p>	kg	202				Warzywa	

9	<p>Ziemniaki obrane -obrane dokładnie kolor biały,kremowy, żółty, zapach naturalny,bez oczek; produkt idealny do dalszego przetwórstwa oraz półprodukt do szybkiego przygotowania dań gotowych.Ziemniaki całe, odmiana jednorodna przy każdej dostawie, opakowanie próżniowe od 0,5 do 10 kg *Produkt musi spełniać wymagania m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.); - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.); - Rozporządzenia (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzeni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.). 	kg	14100					
10	<p>Ziemniaki całe nie obrane kolor biały,kremowy, żółty, zapach naturalny,bez oczek; produkt idealny do dalszego przetwórstwa oraz półprodukt do szybkiego przygotowania dań gotowych.Ziemniaki całe, odmiana jednorodna przy każdej dostawie, opakowanie od 0,5 do 2 kg</p> <p>Cebula – cała, bez uszkodzeń powstających podczas wzrostu, zbioru, suszenia, usuwania szczyptoru, pakowania. Zdrowa, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, sucha. Jędrna, bez pustej i twardej szypki, wolna od uszkodzeń i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Szypka cebuli równo odcięta i mieć nie więcej niż 6 cm długości. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie, ale nie myte bez obcych smaków i zapachów. Cebula musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	35					
11	<p>Por - cały (postanowienie nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte) zdrowe, nie dopuszcza się prób z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, wolne od szkodników. Por musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	534					
12	<p>Por - cały (postanowienie nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte) zdrowe, nie dopuszcza się prób z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, wolne od szkodników. Por musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	40					

13	<p>Pietruszka - cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych. Zdrowa; bez objaw zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jądna, wolna od uszkodzeń i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasilenny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzi, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Pietruszka musi spełniać miniamalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	940						
14	<p>Marchew obrana – cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych. Zdrowa; bez objaw zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jądna, wolna od uszkodzeń i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasilenny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzi, bez obcych zapachów i/lub smaków, w opakowaniu próżniowym od 0,5 do 10 kg. Produkt musi spełniać wymagania m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.); - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.); - Rozporządzenia (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.). 	kg	1200						
15	<p>Seler – całe, o świeżym wygładzie; zdrowe nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez mróz, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; tzn. odpowiednio osuszone jeżeli były myte, bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzeń powinien być dobrze oczyszczony . Seler musi spełniać miniamalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	920						

16	<p>Kapusta biała – nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia. Zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia. Wolna od jakichkolwiek chorób lub zmian. Bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych. Wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Wolna od obcych zapachów i/lub smaków. Kapusta musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	700	kg					
17	<p>Kapusta czerwoną - nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia. Zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia. Wolna od jakichkolwiek chorób lub zmian. Bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych. Wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Wolna od obcych zapachów i/lub smaków. Kapusta musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	250	kg					
18	<p>Kapusta pekińska-nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia. Zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia. Wolna od jakichkolwiek chorób lub zmian. Bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, od obcych zapachów i/lub smaków.</p>	820	kg					
19	<p>Kapusta włoska - nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia. Zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub zepsucia. Wolna od jakichkolwiek chorób lub zmian. Bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych. Wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Wolna od obcych zapachów i/lub smaków.</p>	380	kg					
20	<p>Buraki – wybór 1 spełniające wymagania normy PN-72/R-75360 Odmiany jadalne, minimalna średnica korzenia 6 cm; cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamrażnięte, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie. Buraki muszą spełniać wymagania normy PN-72/R-75360 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	1900	kg					

21	<p>Pomidory – całe, bez żadnych uszkodzeń i ubytków. Niedopuszczalne są świeże pęknięcia powstałe podczas zbioru lub transportu. Pomidor powinien być wolny od objawów chorobowych lub zepsucia. Niedopuszczalne są widoczne odgniecenia i uszkodzenia spowodowane chorobami. Niedopuszczalne są też uszkodzenia spowodowane niską temperaturą. Czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (ziemia, kurz, pozostałości środków ochrony roślin). Wolne od uszkodzeń i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki (owady, ślimaki). Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. – cała. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Jędrne wielkość 60-70mm.</p> <p>Zamawiający wymaga pomidorów klasy I lub klasy ekstra. Pomidory zaferowane przez Wykonawcę muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B, cz. 10 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla pomidorów". Wykonawca oferuje pomidory klasy (wypełnia Wykonawca!! - zaferowana klasa pomidorów będzie oceniana przez Zamawiającego w kryterium jakości).</p>	kg	5100					
22	<p>Ogórki zielone szklarniowe - całe, bez uszkodzeń i ubytków, pęknięć lub oiarc powstałych podczas zbioru lub pakowania. Zdrowe; nie dopuszcza się ogórków z objawami gnicia lub zepsucia, bez objawów chorobowych, o świeżym wyglądzie, bez żadnych odznak utraty jędrności, czyste; wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolne od uszkodzeń i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez gorzkiego smaku, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych smaków zapachów i/lub smaków. Dostatecznie wykształcone, z miękkimi nasionami. Ogórki muszą spełniać wymagania normy PN-85/R-75359 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	200					
23	<p>Salata zielona – cała; nie może mieć uszkodzeń, powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania. Nie dopuszcza się salaty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia. Salata powinna być wolna od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które wpływają na jej wygląd. Salata winna być wolna od zanieczyszczeń ziemią, kurzem, pozostałościami środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń. Salaty winny być oczyszczone z zewnętrznych liści, szczególnie wtedy, gdy są widoczne zabrudzenia, uszkodzenia lub mają inną barwę. Świeża, bez oznak zwiędnięcia, bez oznak wrastania w pęd nasienny. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzenie winny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie winno być czyste. Dobrze wykształcone, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Zamawiający wymaga salaty co najmniej klasy I. Salata zaferowana przez Wykonawcę musi spełniać minimalne wymagania dotyczące jakości, określone w Załączniku 1, części B, cz. 4 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Szczegółowe normy handlowe dla salaty, endywii o liściach kędzierzawych, i endywii o liściach szerokich".</p>	kg	355					

24	<p>Szczyptor – wybór 1 spełniający wymagania normy PN-92/R-75413 cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i smaków. Czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie ,ogonki liściowe nie powinny być polamane , włkniste , zgniecione lub popękane. Szczyptor musi spełniać wymagania normy PN-R-75384:1997 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	55					
25	<p>Koperek zielony – wybór 1 spełniający wymagania normy PN-92/R-75413 cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i smaków. Czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie . Koperek musi spełniać wymagania normy PN-92/R-75413 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	120					
26	<p>Pietruszka natka – wybór 1 spełniająca wymagania normy PN-92/R-75413 cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i smaków. Czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie .Pietruszka natka musi spełniać wymagania normy PN-92/R-75413 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	150					
27	<p>Pieczarki – całe, białe, zielone; przycięte w precyzyjny sposób, wyklucza się produkty nadgłębnie, o silnie zbrązowiałym trzonie, lub o jakości obniżonej w takim stopniu, iż powoduje to niezdolność do spożycia, czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych innych niż podłoże pod uprawę, o świeżym wyglądzie , wolne od szkodników i od szkód wyrządzanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Minimalna średnica kapelusza 30-65 mm. Pieczarki muszą spełniać wymagania normy PN-76/R-78505 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	450					

28	<p>Fasola sucha średnia- cała, bez uszkodzonych ziaren, zdrowa; nie dopuszcza się ziaren fasoli z objawami zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, wolna od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Fasola musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	300						
29	<p>Groch łuskany – cały, bez uszkodzonych ziaren, zdrowy; nie dopuszcza się ziaren grochu z objawami zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, wolny od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Groch łuskany musi spełniać minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	200						
30	<p>Papryka (czerwona) cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania. Wolna od jakichkolwiek chro i zmian, które wpływają na przydatność do spożycia. Czysta praktycznie wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, bez oznak wędnięcia lub utraty świeżości. Jedna , bez wad skórki.</p>	kg	10						
31	<p>Cukinia skórka, powinna być gładka, pozbawiona zmaszczeń. Cukinia powinna być twarda, o intensywnie zielonym kolorze. Rozmiar od 20-30 cm długości do 5-10 cm szerokości.</p>	kg	105						
32	Soczewica czerwona	kg	5						
33	czosnek w główkach	kg	20						
34	<p>Rzodkiewka czerwona – wybór 1 spełniająca wymagania normy PN-R-754131997 cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie, bez obcych smaków i zapachów. Dobre wykształcone , jędrne, minimalna średnica 20mm. Produkt musi spełniać wymagania normy PN-R-75543:1996 oraz minimalne wymagania dot. jakości, określone w Załączniku 1, części A do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady WE nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (DZ.U. L 157 z 15.6.2011 z późn. zm.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	90						
	RAZEM od poz. 2 do poz. 34	x	x	x	x				

Uwaga: podana w kalkulacji 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. W cene wliczony jest koszt transportu do Centralnego Magazynu Żywnościowego mieszczącego się w Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu oraz wszystkie koszty Wykonawcy zamówienia związane z dostawą.

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

Wartość podatku Vat zł. (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)