

## Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo-ilościowa)

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

CPV: 03212100-1 Ziemiaki, 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.

lp.	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
	2.	3.	4.	5.	6.	7. (4 x 5)	8. (7 x 6)	9. (7 + 8)
	Owoce							
1.								
2.	<p><b>Jabłka</b> - 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. Mięsz soczysty, słodki, delikatnie kwasowaty, aromatyczny. (champion).</p> <p><b>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".</b></p> <p><b>Wykonawca oferuje jabłka klasy zgodnie z załączoną ofertą.</b></p>	kg	8208					
3.	<p><b>Banany</b> - 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 niezdadnymi 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	4241					

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 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 uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jądre. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiający przechowanie minimum 5 dni. Zamawiający wymaga cytryn co najmniej klasy I, 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	386			
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 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 uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jądre. Słodkie. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 53 mm. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiającym przechowanie minimum 5 dni. Zamawiający wymaga pomarańczy klasy I lub klasy ekstra. Pomarańcze 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 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 zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	2922			

<p>6</p> <p>Nektaryn – całe oznaczone etykie mogą mieć zaobrytany owoc i uszkodzenia powstające podczas wzrostu, zbioru, pakowania, zdrowe: 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, jędrne. Owoc słodki w smaku z miękkim i soczystym miąższem. Owoc wielkości pd 67 mm do 73 mm. Zamawiający wymaga nektaryn klasy I lub klasy ekstra. Nektaryn zaferowane 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 nektaryn klasy zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	50			
<p>7</p> <p>Mandarynki – całe oznacza to, że mandarynki nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odnieczeń i/lub nadmiernych zabliznionych skalecezeń. 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. Owoc 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 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 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 zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	1129			
<p>8</p> <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 umożliwiającym przechowanie minimum 5 dni.</p>	kg	502			Warzywa

9	<p><b>Ziemniaki obrane</b> - obrane dokładnie kolor biały, kremowy, żółty, zapach naturalny, bez oczek; produkt idealny do dalszego przetworstwa 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"> <li>- 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.);</li> <li>- 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.);</li> <li>- 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.).</li> </ul>	kg	13200				
10	<p><b>Ziemniaki całe</b> nie obrane kolor biały, kremowy, żółty, zapach naturalny, bez oczek; produkt idealny do dalszego przetworstwa oraz półprodukt do szybkiego przygotowania dań gotowych. Ziemniaki całe, odmiana jednorodna przy każdej dostawie, opakowanie od 0,5 do 2 kg</p> <p><b>Cebula</b> – cała, bez uszkodzeń powstałych 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. ziemni, 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 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.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	35				
11							
12	<p>Por - cały (postanowienie nie dotyczy korzeni oraz koncówek liści, które mogą być przycięte ) zdrowe, nie dopuszcza się próż 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 uszkodzeń. 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 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.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	453				
		kg	51				

13	<p><b>Pietruszka</b> - 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, jędra, wolna od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzi, wolna od nadmiernego wrastania korzenia w pęd nasienny. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Pietruszka 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.</p> <p>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.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	1000						
14	<p><b>Marchew obrana</b> - 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, jędra, wolna od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. 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"> <li>- 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.);</li> <li>- 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.);</li> <li>- 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.).</li> </ul>	kg	1305						
15	<p><b>Seler</b> - całe, o świeżym wyglądzie; zdrowe nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez mróz, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego wrastania korzenia w pęd nasienny; tzn. odpowiednio osuszone jeżeli były myte, bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzeń powinien być dobrze oczyszczony. Seler 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 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.) "Ogólna norma handlowa".</p>	kg	1000						

16	<p><b>Kapusta biała</b> – 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>	550	kg					
17	<p><b>Kapusta czerwona</b> - 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>	260	kg					
18	<p><b>Kapusta pekinska</b> - 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>	430	kg					
19	<p><b>Kapusta włoska</b> - 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>	530	kg					
20	<p><b>Buraki</b> – wybór 1 spełniające wymagania normy PN-72/R-75360 Odmiany jadalne, minimalna średnica korzenia 6 cm; cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnięcie, 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>	1700	kg					

<p>powstaje 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 szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki (owady, ślimaki). Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. – cała. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Jędrne wielkość 60-70mm. Zamawiający wymaga pomidorów klasy I lub klasy ekstra. Pomidory zaoferowane 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 zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	1802						
<p>Ogórkii zielone szklarniowe – cały, bez uszkodzeń i lubytków, pełnięć lub oiarę powstających podczas zbioru lub pakowania. Zdrowe; nie dopuszcza się ogórków z objawami gnicia lub zepsucia, bez objawów chorobowych, o świeżym wyglądzie, bez żadnych oznak utraty jędrności, czyste; wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolne od szkodników 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	302						
<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 zaoferowana 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 szerkich".</p>	kg	380						

<p>24</p> <p><b>Szczypior – wybór i spełniający wymagania normy PN-92/R-75413</b> 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 połamane , włókniste , zgniecione lub popękane. Szczypior 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	61									
<p>25</p> <p><b>Koperek zielony – wybór i spełniający wymagania normy PN-92/R-75413</b> 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	101									
<p>26</p> <p><b>Pietruszka natka – wybór i spełniająca wymagania normy PN-92/R-75413</b> 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	141									
<p>27</p> <p><b>Pieczarka – całe, białe, zdrowe; przycięte w precyzyjny sposób, wyklucza się produkty natgnięte, o silnie zbrązowiałym trzonie, lub o jakości obniżonej w takim stopniu, iż powoduje to niezdołność 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".</b></p>	kg	300									



28	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".	kg	150							
29	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".	kg	60							
30	Papryka (czerwona) cała, bez uszkodzeń powstających 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. Jednra, bez wad skórki.	kg	2							
31	Cukinia skórka, powinna być gładka, pozbawiona zmaszczeń. Cukinia powinna być twarda, o intensywnie zielonym kolorz. Rozmiar od 20-30 cm długości do 5-10 cm szerokości.	kg	50							
32	Soczewica czerwona	kg	5							
33	czosnek w główkach	kg	2							
34	Rzodkiewka czerwona – wybór 1 spełniająca wymagania normy PN-R-754131997 cały, bez uszkodzeń powstających 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. Dobrze wyszatkowane, 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".	kg	93							
	RAZEM od poz. 2 do poz. 34	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 cenie wliczony jest koszt transportu do Centralnego Magazynu Żywnościowego mieszczącego się w Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karłowickiej 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 brutto .....zł. (słownie złotych:.....)

.....

(data i miejscowość)

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