

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
1.	2. Owoce 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 zgnilłe 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 kwaskowaty, aromatyczny. (champion). 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". Wykonawca oferuje jabłka klasy zgodnie z załączoną ofertą.	kg	8170		6.	7. (4 x 5)	8. (7 x 6)	9. (7 + 8)
2.	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 umożliwiającej przechowanie minimum 5 dni. Wielkość: 180-200g. Produkt 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	3850					

<p>3. Cytryny - całe, oznacza to, że cytryny nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgniecia i/lub nadmiernych zablźnionych skałeczeń. 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 uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm. Muszą znajdować się w stanie dojrzałości umożliwiającej przechowanie minimum 5 dni. 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	409					
<p>4. Pomarańcze - całe, oznacza to, że pomarańcze nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgniecia i/lub nadmiernych zablźnionych skałeczeń. 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 uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. 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 zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	3430					
<p>5. Nektaryny - całe oznacza że nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych 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. Nektaryny 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 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 brzoskwiń i nektaryn". Wykonawca oferuje nektaryny klasy zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	393					

6.	<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 zablźnionych 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 uszkodników 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 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	855					
7.	<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 uszkodników 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. Produkt 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	403					
8.	<p>Sliwki całe- nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub zmianami, które powoduje niezdatność do spożycia. Owoce musi być czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych np. kurzu, ziemia, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów/smaków, jędrne. Owoce słodki w smaku z miękkim i soczystym miąższem. Pestka lekko oddzielająca się od owocu. Wielkość minimalna owocu od 28 mm. Produkt 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	30					

9.	<p>Winogrona (białe lub czerwone słodkie) - całe jagody owocu, dobrze rozwinięte, prawidłowo wykształcone, bez ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub zmianami, które powoduje niezdatność do spożycia. Owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych np. kurz, ziemia, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów/smaków, jędrne. Jagody winogron powinny być jędrne, dobrze przytwierdzone do kiści. Wymagana odmiana o dużych jagodach. Produkt 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	28				
10.	<p>Gruszkki- czyste, zdrowe nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub zmianami, które powoduje niezdatność do spożycia. Owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych np. kurz, ziemia, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów/smaków, jędrne. Produkt 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	17				
	Warzywa											
11.	<p>Ziemniaki obrane - 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"> - 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	13200				
12.	<p>Ziemniaki całe - 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>						kg	15				

13.	<p>Cebula – cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, suszenia, usuwania szczyptionu, pakowania. Zdrowa, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, suchą. Jędma, bez pustej i twardej szypki, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Szyjka 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	427						
14.	<p>Por - cały (postanowienie nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte) zdrowe, nie dopuszcza się porów 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	51						
15.	<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, jędma, 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 zawilgocenia powierzchniowego, 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. 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	931						
16.	<p>Marchew obrana – cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędma, 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. Marchewka musi spełniać wymagania m.in.: - 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.).</p>	kg	1358						

17.	<p>Seler – 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 przetrznięci, odrostów korzeniowych, czyste tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników 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 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	931													
18.	<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>	kg	600													
19.	<p>Kapusta czerwona - 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>	kg	300													
20.	<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. 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	530													

21.	<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. 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	650					
22.	<p>Buraki – wybór 1, Odmiany jadalne, minimalna średnica korzenia 6 cm; cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamarznięte, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie. Buraki muszą 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	1900					
23.	<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 odgniecia 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. Jędre wielkość 60-70mm. 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 zgodnie z załączoną ofertą.</p>	kg	4600					
24.	<p>Ogórki zielone szklarniowe - cały, bez uszkodzeń i ubytków, pęknięć lub otarć powstałych 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	380					

25.	<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 niezdadną do spożycia. Salata powinna być wolna od jakichkolwiek oznak choroby 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 nasiennej. 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. 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 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 salaty, endywi o liściach kędzierzawych, i endywi o liściach szerokiach".</p>	kg	380	26.	<p>Szczyplor – wybór 1, cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolny od uszkodzeń 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. 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	76	27.	<p>Koperek zielony – wybór 1, cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolny od uszkodzeń 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 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	105	28.	<p>Pietruszka natka – wybór 1, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od uszkodzeń i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i smaków. Czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie. Pietruszka natka 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	138
-----	--	----	-----	-----	--	----	----	-----	--	----	-----	-----	--	----	-----

29.	<p>Pieczarki – całe, białe, zdrowe; przycięte w precyzyjny sposób, wyklucza się produkty nadgniłe, o silnie zbrązowiałym tzonie, 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 uszkodników 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 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	400						
30.	<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 uszkodników 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 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	110						
31.	<p>Groch łuskany – cały, bez uszkodzonych ziaren, zdrowy; nie dopuszcza się ziaren grochu z objawami zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, wolny od uszkodników 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 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	70						
32.	<p>Rzodkiewka czerwoną – wybór 1 cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od uszkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów i/lub smaków. Czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie, bez obcych smaków i zapachów. Dobrze wykształcone, jędrne, minimalna średnica 20 mm. Produkt 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	100						

33.	<p>Papryka (czerwona, zielona, żółta) - cała, bez uszkodzeń powstałych podzast wzrostu, zbioru i pakowania. Wolna od jakichkolwiek chorób i zmian, które wpływają na przydatność do spożycia. Czysta praktycznie wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, bez oznak wędnięcia lub utraty świeżości. Wolna od:szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, uszkodzeń mrozowych, zabiżnionych uszkodzeń, nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Prawidłowo wyształcona, bez oparzeń stoniecznych, z sypułka, bez obcych zapachów/smaków, jąderna, bez wad skórki. Produkt 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	50						
34.	<p>Cukinia - czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń: ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie, bez obcych smaków i zapachów.Cukinia powinna być twarda, o intensywnie zielonym kolorz. Rozmiar od 20-30 cm długości do 5-10 cm szerokości. Produkt 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	500						
35.	<p>Czosnek główka - klasa I, czosnek świeży, w główkach bez uszkodzeń o średnicy ok.4 cm. Produkt 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>	szt.	10						
36.	<p>Ogórtki matosoline- ogórki kiszzone przez 3-5 dni.</p>	kg	16						
37.	<p>Soczewica czerwona - bez uszkodzonych ziaren, zdrowa, nie dopuszcza się ziaren z objawami zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, wolna od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. Produkt 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	5						
	RAZEM od poz. 1 do poz.37.	x	x	x	x	x	x	x	x

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 netto zł. (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)

