

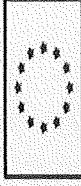


Fundusze Europejskie
Program Regionalny



DOLNY
ŚLĄSK

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego – Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020.

| LP | NAZWA TOWARU/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | JEDN. MIARY | ILOŚĆ | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto=ilość x cena jednostkowa brutto |
|----|--|-------------|-------|-------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | banany - kl. I – Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g. | kg | 80 | | |
| 2 | biała rzodkiew - kl. I | kg | 10 | | |
| 3 | brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I | kg | 11 | | |
| 4 | burak ćwikłowy luz - kl. I | kg | 14 | | |
| 5 | cebula - kl. I | kg | 44 | | |
| 6 | czuknia zielona - kl. I | kg | 10 | | |
| 7 | cytryny - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm. | kg | 12 | | |
| 8 | czosnek, kraj pochodzenia: Polska - główki - kl. I | szt. | 59 | | |
| 9 | gruszką, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukaszówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I | kg | 59 | | |
| 10 | imbir świeży - kl. I | kg | 1 | | |
| 11 | jabłka - kl. I | kg | 110 | | |
| 12 | kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I | kg | 9 | | |
| 13 | kalarepa (bez liści) - kl. I | kg | 8 | | |
| 14 | kapusta biała - kl. I | kg | 15 | | |
| 15 | kapusta czerwona - kl. I | kg | 10 | | |

| LP | NAZWA TOWARU/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | JEDN. MIARY | ILOŚĆ | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto=ilość x cena jednostkowa brutto |
|----|--|-------------|-------|-------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 16 | kapusta kiszona salkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl. I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciśniana pokrywa się sokiem. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 20 | | |
| 17 | kapusta pekińska - kl. I | kg | 23 | | |
| 18 | kapusta włoska - kl. I | kg | 23 | | |
| 19 | kiwi - kl. I - cake (bez szypułka), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g. | szt | 110 | | |
| 20 | koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I | pęczki | 148 | | |
| 21 | Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecka, Fantazja, Perlećka, Regułka, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Niezdrzewiała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienney. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. | kg | 59 | | |
| 22 | nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) - kl. I | pęczki | 100 | | |
| 23 | ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ubożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walcu, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętnej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanzu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypłnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 30 | | |
| 24 | ogórek zielony, szklamiowy - kl. I | kg | 35 | | |
| 25 | papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I | kg | 29 | | |
| 26 | pietruszka korzeniowa, luz- kl. I - Niezdrzewiała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienney. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. | kg | 17 | | |
| 27 | pomidor - kl. I | kg | 35 | | |
| 28 | por - kl. I | kg | 29 | | |

| LP | NAZWA TOWARU/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | JEDN. MIARY | ILOŚĆ | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto=ilość x cena jednostkowa brutto |
|----|---|-------------|-------|-------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 29 | rozdekiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I | pęczki | 53 | | |
| 30 | sałata zielona 250g, - kl. I | szt | 14 | | |
| 31 | seleń korzeniowy, luz - kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się sałędów z objawami gnicia lub zepsucia, które czyniłyby je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez pustych przestrzeni, 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 i nie powinien być dłuższy niż 6 cm. | kg | 14 | | |
| 32 | szczypterek świeży, denkolisty (w pęczkach o masie 20 g) - kl. I | pęczki | 148 | | |
| 33 | zienniki późne jadalne luz kl. I | kg | 450 | | |
| 34 | ziola w doniczkach - świeże (bazylię, mięta, melisa, oregano) kl. I | szt | 17 | | |
| 35 | Ananas świeży - kl. I - owoc dojrzały bez oznak pleśni lub gnicia i wgnieceń. 1500 - 2000g | szt. | 5 | | |
| 36 | Awokado - kl. I - bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. 180-220g | szt. | 8 | | |
| 37 | Cykoria kl. I 500g | op. | 5 | | |
| 38 | Kiełki Brokuła słonecznika, lucerny świeże jedno opakowanie. Sprzedawany na sztuki. Kraj pochodzenia: POLSKA 50g | op. | 14 | | |
| 39 | Salata lodowa - kl. I | szt. | 8 | | |
| 40 | Salata rozszponka - kl. I (100g) | op. | 11 | | |
| 41 | Winogrono bezpestkowe - stodkie, zielonożółtawe; bezpestkowe owoce o cienkiej skórce, które zebrane są w luźne grona. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. | kg | 15 | | |
| 42 | Mango - skórka która zmienia barwę w miarę dojrzewania owocu od ciemnozielonej, poprzez różnie odcienie żółci, po czerwona, jest cienka i gładka, ale dość twarda. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. (300 - 400g) | szt | 10 | | |
| 43 | bataty - kl. I | kg | 2 | | |
| | Owoce i warzywa sezonowe | | XXXX | | |

| LP | NAZWA TOWARU/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA | JEDN. MIARY | ILOŚĆ | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto=ilość x cena jednostkowa brutto |
|-----------------------------|---|-------------|-------|-------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 44 | Mandarynka - kl. I - całe, tzn. nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych 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 jakiegokolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zwiąglacenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. O okrągłym typowym kształcie. Owoc winien być równej wielkości o słodkim smaku, bezpieczny. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 35 mm. | kg | 20 | | |
| 45 | pomarańcza - kl. I | kg | 20 | | |
| Razem wartość brutto | | | | | |

słownie wartość brutto:

razem wartość netto:

słownie wartość netto:

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego – Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020.

Projekt pt.: „Mamo, tato wróć do pracy” (nr wniosku RPDS.08.04.01-02-0129/19) realizowany przez Gminę Wrocław / Wrocławski Zespół Żłobków współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego 2014-2020