

## FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY zał. nr 1A do SWZ

Dostawa warzyw i owoców do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków  
Nr postępowania: ZP-45/WZŻ/2021

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 9 i 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15 z filią żłobka 5	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO =razem ilość x cena jednostkowa
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	18	21	23	
1	banany - kl. I - Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g.	kg	115	98	130	90	91	102	115	178	100	127	102	175	300	1 723		
2	biała rzodkiew - kl. I	kg	15	13	14	7	12	13	15	24	13	16	13	24	40	219		
3	brokuly główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	kg	9	7	7	7	7	7	9	13	7	9	7	13	16	118		
4	burak ćwikłowy luz - kl. I	kg	11	9	32	9	9	9	11	17	9	11	9	16	21	173		
5	cebula - kl. I	kg	34	29	48	30	27	30	34	53	29	37	29	52	65	497		
6	cukinia zielona - kl. I	kg	13	11	12	11	10	11	13	20	11	14	11	20	25	182		
7	cytryny - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm.	kg	9	8	9	9	7	9	9	15	8	10	9	14	25	141		
8	czosnek, kraj pochodzenia: Polska - główki - kl. I	szt	46	39	41	40	36	40	45	70	40	50	40	70	86	643		
9	gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Łukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I	kg	46	39	65	40	36	40	45	70	40	50	40	70	86	667		
10	imbir świeży - kl. I	kg	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	3		
11	jabłka - kl. I	kg	115	98	104	102	91	102	115	178	100	127	102	175	300	1 709		
12	kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I	kg	7	6	6	6	5	6	7	12	6	8	6	11	14	100		
13	kalarepa (bez liści) - kl. I	kg	6	5	5	5	5	5	6	9	5	7	5	9	12	84		
14	kapusta biała - kl. I	kg	20	16	32	18	16	18	20	31	17	22	18	31	39	298		
15	kapusta czerwona - kl. I	kg	11	9	15	9	9	9	11	17	9	11	9	16	21	156		
16	kapusta kiszona салатkowa 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 uciskana 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	27	23	40	24	21	24	27	42	24	29	24	41	60	406		
17	kapusta pekińska - kl. I	kg	18	14	16	15	14	15	18	27	15	19	15	27	34	247		
18	kapusta włoska - kl. I	kg	18	14	24	15	14	15	18	27	15	19	15	27	40	261		
19	kiwi - kl. I - całe (bez szypułek), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g.	szt	139	118	125	50	110	122	137	214	120	153	122	210	260	1 880		
20	koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I	pęczki	115	98	104	102	91	102	115	178	100	127	102	175	217	1 626		
21	Marchew, luz - kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	46	39	65	40	36	40	45	70	40	50	40	70	150	731		
22	nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) - kl. I	pęczki	115	98	104	102	91	102	115	178	100	127	102	175	217	1 626		
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 ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od białej szarej do zielonkawo szarej, lekko mętnej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczyca, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	34	29	40	30	27	30	34	53	29	37	29	52	70	494		
24	ogórek zielony, szklarniowy - kl. I	kg	27	23	24	24	21	24	27	42	24	29	24	41	80	410		
25	papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I	kg	22	19	20	20	18	20	22	35	19	24	20	34	42	315		
26	pietruska korzeniowa, luz - kl. I - Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	13	11	12	11	10	11	13	20	11	14	11	20	30	187		
27	pomidor - kl. I	kg	27	23	24	24	21	24	27	42	24	29	24	41	60	390		
28	por - kl. I	kg	22	19	40	20	18	20	22	35	19	24	20	34	42	335		
29	rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I	pęczki	40	35	37	36	32	36	40	64	35	44	36	63	78	576		
30	salata zielona 250g, - kl. I	szt	11	9	11	9	9	9	11	17	9	11	9	16	21	152		

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY zał. nr 1A do SWZ

Dostawa warzyw i owoców do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków  
Nr postępowania: ZP-45/WZZ/2021

LP	Opis przedmiotu zamówienia	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 9 i 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15 z filią żłobka 5	Razem ilość	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO =razem ilość x cena jednostkowa
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	18	21	23	
31	seler korzeniowy, luz - kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią 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	11	9	0	9	9	9	11	17	9	11	9	16	30	150		
32	szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) - kl. I	pęczki	115	98	104	102	91	102	115	178	100	127	102	175	217	1 626		
33	ziemniaki późne jadalne luz kl. I	kg	464	395	417	411	369	411	460	715	404	512	408	702	869	6 537		
34	ziola w doniczkach - świeże (bazylija, mięta, melisa, oregano, tymianek) kl.I	szt	13	11	32	11	10	11	13	20	11	14	11	20	25	202		
35	Ananas świeży - kl I - owoc dojrzały bez oznak pleśni lub gnicia i wgnieceń. 1500 - 2000g	szt.	4	3	3	3	3	3	4	6	3	4	3	6	8	53		
36	Awokado - kl I - bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. 180-220g	szt.	6	5	5	5	5	5	6	9	5	7	5	9	12	84		
37	Cykorja kl. I 500g	op.	4	3	5	3	3	3	4	6	3	4	3	6	8	55		
38	Kielki Brokuła, słonecznika, lucerny świeże jedno opakowanie. Sprzedawany na sztuki. Kraj pochodzenia: POLSKA 50g	op.	11	9	15	9	9	9	11	17	9	11	9	16	21	156		
39	Salata lodowa - kl. I	szt.	6	5	5	5	5	5	6	9	5	7	5	9	15	87		
40	Salata roszponka - kl I (100g)	op.	9	7	7	7	7	7	9	13	7	9	7	13	19	121		
41	Winogrono bezpestkowe - słodkie, 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	22	19	20	20	18	20	22	35	19	24	20	34	42	315		
42	Mango - skórka która zmienia barwę w miarę dojrzewania owocu od ciemnozielonej, poprzez różne odcienie żółci, po czerwoną, jest cienka i gładka, ale dość twarda. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. (300 - 400g)	szt	22	19	20	20	18	20	22	35	19	24	20	34	42	315		
43	bataty - kl I	lg	3	3	6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	10	49		
<b>Owoce i warzywa sezonowe</b>		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
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 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, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Jędrne. O okrągłym typowym kształcie. Owoc winien być równej wielkości o słodkim smaku, bezpestkowy. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 35 mm.	kg	29	25	0	10	25	26	29	45	25	31	26	44	65	380		
45	pomarańcza - kl. I	kg	29	25	0	10	25	26	29	45	25	31	26	44	65	380		

RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO

Kl I Warzywa i owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców i warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, produkt musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne.

słownie wartość brutto.....

UWAGA! Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.