**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment - artykuły spożywcze różne, w tym przyprawy**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych różnych, w tym przypraw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem = 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Ananasy w syropie - puszka od 0,4 - 0,6 kg, owoce krojone w plastry |  | kg | **70,00** |  |  |
| 2 | Andruty - kształt wafla: koło, kwadrat, w opakowaniu 5 - 10 szt. wafli |  | kg | **51,00** |  |  |
| 3 | Aromat do ciast - 9 -10 ml o smaku pomarańczowym |  | szt | **24,00** |  |  |
| 4 | Barszcz biały, - butelka 0,5 - 1,0 L bez substancji konserwujących |  | L | **3,00** |  |  |
| 5 | Barszcz czerwony kiszony - butelka 0,3-1L, bez substancji konserwujących, bez wzmacniaczy smaku i syropu glukozowo-fruktozowego |  | L | **20,00** |  |  |
| 6 | Batonik z nadzieniem w mlecznej czekoladzie - waga 40-60g, nadzienie o smaku waniliowym, karmelowym lub czekoladowym. |  | kg | **26,00** |  |  |
| 7 | Budyń bez cukru - opakowanie 0,5 - 1kg, smak: waniliowy, śmietankowy, czekoladowy. |  | kg | **30,00** |  |  |
| 8 | Chrzan tarty - opakowanie od 0,15 - 0,4 kg, bez octu spirytusowego |  | kg | **25,00** |  |  |
| 9 | Cukier wanilinowy - opakowanie 10- 32g |  | kg | **4,50** |  |  |
| 10 | Cukier biały paczkowany - pakowany w torebki o wadze 1kg |  | kg | **2006,00** |  |  |
| 11 | Cukier puder - pakowany w torebki o wadze 0,5 - 1,0 kg |  | kg | **15,00** |  |  |
| 12 | Dżem - słoik od 260- 330g, niskosłodzony, o smaku truskawkowym, z czarnej porzeczki, wiśniowym, brzoskwiniowym, sporządzony z min. 35% owoców na 100g produktu, o konsystencji gęstej żelowej |  | kg | **258,00** |  |  |
| 13 | Drożdże piekarskie świeże - opakowanie 100- 200g |  | kg | **12,50** |  |  |
| 14 | Fasolka czerwona konserwowa - słoik lub puszka z otwieraczem od 0,3 - 0,5kg |  | kg | **25,00** |  |  |
| 15 | Fasolka szparagowa konserwowa - cięta, słoik lub puszka z otwieraczem od 0,34 - 1, 0 kg |  | kg | **60,00** |  |  |
| 16 | Galaretka owocowa - opakowanie do 1kg, smak truskawkowy, pomarańczowy, brzoskwiniowy i cytrynowy |  | kg | **54,00** |  |  |
| 17 | Groch żółty łuskany połówki, w opakowaniu 0,5 -1 kg |  | kg | **108,00** |  |  |
| 18 | Groszek konserwowy,- słoik lub puszka z otwieraczem od 0,4 - 0,5 kg |  | kg | **213,00** |  |  |
| 19 | Herbatniki,- w opakowaniu 50 -100g, o smaku maślanym, kakaowym |  | kg | **260,00** |  |  |
| 20 | Herbatniki lub biszkopty bez cukru, waga 30 - 200g |  | kg | **75,00** |  |  |
| 21 | Herbata granulowana, opakowanie 80 - 100g, czarna |  | kg | **97,00** |  |  |
| 22 | Herbata czarna expresowa earl grey, owocowa - w opakowaniu: 100 saszetek, saszetka 2g |  | kg | **0,50** |  |  |
| 23 | Kakao - opakowanie 80 - 150g, ciemne, aromatyczne, bez cukru, o zawartości tłuszczu kakaowego 10 -12% |  | kg | **13,00** |  |  |
| 24 | Kawa zbożowa rozpuszczalna -opakowanie 100g -150g |  | kg | **145,00** |  |  |
| 25 | Kawa rozpuszczalna - liofilizowana, w 100% z ziaren kawy, o charakterystycznym dla produktu smaku i intensywnym zapachu, w opakowaniu hermetycznym - 200g |  | kg | **25,20** |  |  |
| 26 | Kasza gryczana - sypka, gruba, pakowana w torebki 1kg |  | kg | **25,00** |  |  |
| 27 | Kasza jęczmienna,- sypka, gruba pakowana w torebki 1kg |  | kg | **250,00** |  |  |
| 28 | Kasza kuskus - sypka, pakowana w torebki 0,5-1 kg |  | kg | **40,00** |  |  |
| 29 | Kasza manna - sypka, pakowana w torebki 1kg |  | kg | **130,00** |  |  |
| 30 | Kaszka mleczno ryżowa,- sypka, smak bananowy, malinowy, truskawkowy, opakowanie = 230g -300g |  | kg | **29,90** |  |  |
| 31 | Ketchup, opakowanie plastikowe od 0,5-1,0 kg, łagodny, gęsty, bez konserwantów |  | kg | **70,00** |  |  |
| 32 | Kisiel bez cukru,- w opakowaniu 0,5 - 1kg, smak truskawkowy, malinowy, wiśniowy i cytrynowy |  | kg | **5,00** |  |  |
| 33 | Kokosowe wiórki - opakowanie 80-100g, bez substancji konserwujących |  | kg | **1,00** |  |  |
| 34 | Kompot - słoik = 0,8 - 1,0 L, o smaku truskawkowym, czereśniowym, słodzony, łagodny w smaku, nie kwaśny, bez pestek, wyklucza się smak wiśniowy, aroniowy, agrestowy. |  | L | **319,00** |  |  |
| 35 | Kwas cytrynowy, opakowanie do 20g - 100g, grube ziarenka |  | kg | **18,00** |  |  |
| 36 | Koncentrat pomidorowy 28- 30%, w opakowaniu od 0,9 - 2 kg, gęsta pasta, barwa czerwona, bez konserwantów |  | kg | **275,00** |  |  |
| 37 | Krem czekoladowy - w opakowaniu 250-500g, bez dodatku oleju palmowego |  | kg | **6,50** |  |  |
| 38 | Kukurydza konserwowa - słoik lub puszka z otwieraczem od 0,17 - 0,5 kg, bez GMO |  | kg | **350,00** |  |  |
| 39 | Majonez, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 75% i jaj kurzych nie mniej niż 6% w 100g majonezu, gęsty, barwa kremowa, słoik od 0,5 -1kg |  | kg | **244,00** |  |  |
| 40 | Makaron - minimum 2 jajeczny, wysokiej jakości, zachowujący kształt po ugotowaniu - nitka, krajanka, łazanki, świderki, w opakowaniu do 1 kg |  | kg | **579,00** |  |  |
| 41 | Makaron bezglutenowy - w opakowaniu 500-1000g, oznaczony znakiem przekreślonego kłosa. |  | kg | **8,00** |  |  |
| 42 | Masa makowa - w opakowaniu 800-1000g, bez dodatku syropu glukozowo- fruktozowego |  | kg | **5,00** |  |  |
| 43 | Mąka bezglutenowa - oznaczona ogólnoeuropejskim znakiem przekreślonego kłosa, w opakowaniu 0,20kg -0,5kg. |  | kg | **6,00** |  |  |
| 44 | Mąka pszenna, typ 500 sypka, barwa jasno kremowa, pakowana w torebki 1kg |  | kg | **1280,00** |  |  |
| 45 | Mąka ziemniaczana, sypka, barwa biała, pakowana w torebki 0,51kg- |  | kg | **65,00** |  |  |
| 46 | Miód pszczeli - naturalny, płynny, w opakowaniu jednostkowym 1 szt = 25g |  | kg | **42,00** |  |  |
| 47 | Miód pszczeli - naturalny, płynny, w opakowaniu jednostkowym 0,6 - 1,25 kg |  | kg | **16,00** |  |  |
| 48 | Musli owocowe,- pakowane w torebki od 0,35 - 1kg; produkt w 100% bez sztucznych dodatków, bez dodatku substancji konserwujących, bez dodatku wzmacniaczy smaku, bez dodatku sztucznych aromatów i barwników, bez dodatku emulgatorów i substancji spulchniających, z płatkami zbożowymi: owies, jęczmień, pszenica, kukurydza, z zawartością owoców: żurawina, daktyl, jabłko, rodzynki, morele, ananas |  | kg | **20,00** |  |  |
| 49 | Musztarda,- bez konserwantów, opakowanie od 0,4 - 1kg , łagodny smak |  | kg | **100,00** |  |  |
| 50 | Ocet, butelka = 0,5 - 1L, spirytusowy 10% |  | L | **75,00** |  |  |
| 51 | Olej rzepakowy, butelka o pojemności 0,75 - 1,0 L, nadający się do pieczenia i smażenia |  | L | **648,00** |  |  |
| 52 | Ogórek konserwowy, słoik - 0,7 - 0,9kg, o smaku łagodnym, małe ogórki w całości |  | kg | **200,00** |  |  |
| 53 | Papryka czerwona konserwowa, słoik 0,6 - 1,0 kg, krojona w paski, półsłodka |  | kg | **200,00** |  |  |
| 54 | Płatki kukurydziane, barwa swoista dla produktu, pakowane w torebki od 0,5 - 1kg |  | kg | **50,00** |  |  |
| 55 | Płatki owsiane górskie,- barwa swoista dla produktu, pakowane w torebki od 0,5 - 1kg |  | kg | **75,00** |  |  |
| 56 | Powidło śliwkowe - owoce bez skórki, bez konserwantów, z słoik od 0,28 do maksimum 0,5 kg, konsystencja żelowa, gęsta |  | kg | **33,00** |  |  |
| 57 | Pieczarki konserwowe, słoik od 0,28 - 0,5 kg, grzyby całe w zalewie octowej |  | kg | **35,00** |  |  |
| 58 | Proszek do pieczenia, opakowanie od 12-36g |  | kg | **6,00** |  |  |
| 59 | Przyprawa w płynie do potraw,- w opakowaniach 200ml -220ml |  | L | **3,00** |  |  |
| 60 | Przyprawa w płynie do potraw,- w opakowaniach 500- 1000 ml |  | L | **202,00** |  |  |
| 61 | Przyprawa warzywna do potraw - w opakowaniu 200 -1000 g |  | kg | **36,70** |  |  |
| 62 | Ryż biały długoziarnisty - pakowany w torebki 1kg |  | kg | **539,00** |  |  |
| 63 | Seler konserwowy, słoik od 0,28 - 0,33kg, rozdrobniony, w zalewie octowej |  | kg | **30,00** |  |  |
| 64 | Soda oczyszczona, opakowanie 50 - 80g |  | kg | **2,50** |  |  |
| 65 | Sok owocowy - w opakowaniu 0,25 - 0,33 L, o smaku wieloowocowym lub warzywno - owocowym |  | L | **101,50** |  |  |
| 66 | Sok owocowy bez cukru 1 L, o smaku jabłka, pomarańczy, multiwitamina, sok 100% |  | L | **650,00** |  |  |
| 67 | Sól, pakowana w torebki o wadze 0,5kg, jodowana, spożywcza |  | kg | **549,00** |  |  |
| 68 | Syrop owocowy - w butelka 400 - 1000ml, minimum 28% soku, słodzony cukrem, smak: malinowy, truskawkowy, pomarańczowy |  | L | **286,00** |  |  |
| 69 | Wafle ryżowe lub kukurydziane - w opakowaniach 100 - 150g - wafle z dodatkiem dyni, słonecznika lub naturalne, produkt bezglutenowy |  | kg | **12,00** |  |  |
| 70 | Wafelki w czekoladzie - waga 45 - 50 g, w mlecznej lub białej czekoladzie, w polewie kokosowej lub orzechowej |  | kg | **189,00** |  |  |
| 71 | Woda n/gaz, gazowana, opakowanie 0.5L |  | L | **725,00** |  |  |
| 72 | Żurek - butelka 0,5 - 1,0 L bez substancji konserwujących |  | L | **76,00** |  |  |
| 73 | Żelatyna - spożywcza wieprzowa, opakowanie od 0,5 - 1kg |  | kg | **6,00** |  |  |
| 74 | **Bazylia** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **2,00** |  |  |
| 75 | **Cynamon mielony** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,20** |  |  |
| 76 | **Czosnek granulowany** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **2,00** |  |  |
| 77 | **Kminek ziarno** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 78 | **Kminek mielony** - przyprawa suszona, opakowanie500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 79 | **Lubczyk** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **3,00** |  |  |
| 80 | **Liść laurowy**, całe liście- przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **3,00** |  |  |
| 81 | **Majeranek** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **3,00** |  |  |
| 82 | **Oregano** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 83 | **Pieprz czarny mielony** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **26,00** |  |  |
| 84 | **Pieprz ziołowy mielony** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **13,00** |  |  |
| 85 | **Papryka słodka mielona** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **15,00** |  |  |
| 86 | **Przyprawa do piernika**, mieszanka przypraw korzennych- przyprawa suszona, opakowanie 10-20g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 87 | **Przyprawa do kurczaka** - bez glutaminianu sodu,- przyprawa suszona, opakowanie 10-20g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 88 | **Przyprawa do wieprzowiny** - bez glutaminianu sodu, - przyprawa suszona, opakowanie 10-20g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 89 | **Przyprawa do flaków** - przyprawa suszona, opakowanie 10-20g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **0,50** |  |  |
| 90 | **Przyprawa kebab** - gyros - przyprawa suszona, opakowanie 10-20g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 91 | **Tymianek otarty** - przyprawa suszona, opakowanie500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **1,00** |  |  |
| 92 | **Ziele angielskie całe** - przyprawa suszona, opakowanie 500-1000g, zgodna z wymogami prawa żywnościowego, powinna posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy, to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni co może świadczyć o nieszczelnym opakowaniu, zawilgoceniu przypraw lub niedostatecznym ich wysuszeniu. Bez obcych zapachów, obcego smaku. |  | kg | **2,00** |  |  |
|  |  | RAZEM BRUTTO | |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem w zł** | **Cena netto razem w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[1]](#footnote-1)) |

**Załącznik nr 2.2 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment – mrożonki**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych różnych, w tym przypraw dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem = 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | **Brokuły mrożone** - różyczki, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **100,00** |  |  |
| 2 | **Frytki ziemniaczane mrożone proste** - frytki do piekarnika, skład ziemniaki, olej słonecznikowy, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **210,00** |  |  |
| 3 | **Kalafior mrożony** - różyczki, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **100,00** |  |  |
| 4 | **Marchewka mrożona** - krojona w kostkę, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **50,00** |  |  |
| 5 | **Mieszanka owocowa kompotowa mrożona z truskawkami** - mieszanka różnych owoców bez pestek z truskawkami, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **685,00** |  |  |
| 6 | **Szpinak mrożony** - mielony, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **150,00** |  |  |
| 7 | **Włoszczyzna mrożona** - mieszanka warzyw: marchewka, seler, pietruszka, por, krojona w kostkę lub paski, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | **150,00** |  |  |
|  | | **RAZEM BRUTTO** | |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem w zł** | **Cena netto razem w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[2]](#footnote-2)) |

1. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-1)
2. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-2)