**Załącznik nr 2.1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr I jabłka**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa jabłek, owoców, warzyw i ziemniaków dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem = 4 x 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1** | **jabłka,** 1szt - 200 - 250 g, Rubin, Champion, Ligol, owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dojrzałe, dostępne cały rok | **kg** | **3 000** |  |  |
|  | | **CENA BRUTTO OGÓŁEM** | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 dla części nr II owoce**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa jabłek, owoców, warzyw i ziemniaków dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem = 4 x 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1** | **Arbuz** 1 szt =1000-2000g, owoce zdrowe, czyste, dojrzałe, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, oraz od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, **dostępny w lipcu**; dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin | kg | 50 |  |  |
| **2** | **banan,** o barwie żółtej, bez ciemnych przebarwień, średniej wielkości, 1szt = od 200 - 250g ;owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dojrzałe, dostępny cały rok, dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin | kg | 250 |  |  |
| **3** | **brzoskwinie** -1 szt = 100- 200g, owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dojrzałe, **dostępne w VII - IX**, dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin | kg | 150 |  |  |
| **4** | **cytryna** 1szt = 50-100g, cienka skórka, ;owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dojrzałe, soczyste, dostępne cały rok, dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin | kg | 35 |  |  |
| **5** | **czereśnie** owoce zdrowe, świeże, dojrzale, całe, jędrne, czyste, nie zawilgocone, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego , oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, bez śladów pleśni, dostępne w lipcu-sierpniu. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 80 |  |  |
| **6** | **Gruszki** 1 szt = 150-200g, owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, dostępne cały rok. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 250 |  |  |
| **7** | **kiwi,** 1szt = 50-70g, pakowane w koszyki o wadze od 0,5 - 1kg ;owoce zdrowe, czyste, wolne od pleśni i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dojrzałe, dostępne cały rok. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 240 |  |  |
| **8** | **mandarynka**, 1szt = 50g-100g, bez pestek, bez przebarwień, słodkie, zdrowe, czyste, ze skórką cienką koloru jasnopomarańczowego, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, dostępne cały rok. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 240 |  |  |
| **9** | **nektarynka** -1 szt =100-150g, owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, **dostępne w VIII -IX.** Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 200 |  |  |
| **10** | **morela** -1 szt =90-150g, owoce zdrowe, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, **dostępne w VII - VIII**. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 120 |  |  |
|  | **pomarańcza**, 1szt = od 200 - 250g, owoce zdrowe, dojrzałe, z cienką skórką i słodkim miąższem, o barwie od żółtej do czerwonej, o charakterystycznym zapachu, dostępne cały rok, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dostępne cały rok. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 250 |  |  |
|  | **truskawka**, owoce duże, I gatunek, zdrowe, bez oznak pleśni, dojrzałe, prawidłowo wykształcone, całe, świeże, nie zawilgocone, jednolite odmianowo, dostępne w lipcu; czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 160 |  |  |
|  | **winogrona czerwone** 1 kiść =400 -600g, owoce zdrowe, słodkie, soczyste, duże, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, dostępne cały rok. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 200 |  |  |
|  | **winogrona zielone** 1 kiść =400 -600g, owoce zdrowe, słodkie, soczyste, duże, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, dostępne cały rok. Dyskwalifikujące cechy to: zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, nadgnicie, występowanie obcego zapachu i pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. | kg | 200 |  |  |
|  | | | **CENA BRUTTO OGÓŁEM** | | |  |

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

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

**Załącznik nr 2.3 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr III warzywa**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest **Sukcesywna dostawa jabłek, owoców, warzyw i ziemniaków dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem = 4 x 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1** | **Brokuły** - o średniej wadze minimum 1kg , jakość klasa I, pakowane w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd - całe, zdrowe, bez liści i zdrewniałych części, czyste, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, świeże, zdrowe, zielone, obcinane, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów zepsucia i pleśni. | kg | 320 |  |  |
| **2** | **Burak ćwikłowy** - średni lub duży, wielkość: średnica 60 - 90 mm, jakość klasa I , pakowany w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd buraka ćwikłowego - cały, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,  jędrny, bez objawów zwiędnięcia, zdrowy, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach , czysty, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcony, bez zawilgocenia powierzchniowego, schłodzony, o barwie czerwonej, bez obcych zapachów i smaków. | kg | 1100 |  |  |
| **3** | **Cebula** - średnia lub duża , wielkość 50-70 mm , klasa jakości I, pakowana w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd cebuli - cała, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, jędrna, zdrowa, bez szkodników i uszkodzeń po szkodnikach, bez obcych zapachów i posmaków, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, bez korzeni, schłodzona Cebula niedozwolona - to cebula pęknięta, porażona bakteriozą | kg | 925 |  |  |
| **4** | **Cebula czerwona**- średnia lub duża , wielkość 50-70 mm , klasa jakości I , pakowana w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd cebuli - cała , bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń , bez szklistej, mięsistej łuski , jędrna , zdrowa, bez szkodników i uszkodzeń po szkodnikach, bez obcych zapachów i posmaków, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru , bez korzeni, schłodzona Cebula niedozwolona - to cebula pęknięta, porażona bakteriozą | kg | 50 |  |  |
| **5** | Cebula zielona - jakość klasa I , w pęczkach o średniej wadze 150g. Wygląd zielonej cebuli - cała, zdrowa, czysta, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięta i odpowiednio dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych, świeża, bez uszkodzeń mechanicznych, zielona, bez objawów gnicia | p | 200 |  |  |
| **6** | **Cukinia** - jakość klasa I , pakowana w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. **Dostępna od miesiąca lipca**. Wygląd cukinii - powinny być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany, posiadać szypułkę o maksymalnej długości 3 cm, całe | kg | 100 |  |  |
| **7** | **Czosnek polski -** jakość klasa I, białofioletowe główki 50–60 g, w których znajduje się około 7 ząbków okrytych łuską, długo zachowujące przydatność do spożycia. Wygląd czosnku - główki kompletne, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników, bez śladów pleśni, nie przerośnięte, jędrne, czyste, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,  wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. | szt | 300 |  |  |
| **8** | **Fasola "Jasiek"** - jakość klasa I, pakowana w worki foliowe po 5kg, na worku etykieta. Wygląd fasoli - biała, cała, zdrowa, czysta, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięta i odpowiednio dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt suchy, bez objawów gnicia i pleśni | kg | 185 |  |  |
| **9** | **Kalafior -** klasa I, rozmiar róży średnica min. 17 cm , waga róży min. 1 kg (dla majowych 0,8 kg), schłodzony, pakowana w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd - cały o zwięzłej budowie, wolny od uszkodzeń mechanicznych, zdrowy, bez objawów zepsucia, czysty, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcony, jędrny, o świeżym wyglądzie, wolny od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, wystarczająco rozwinięty i odpowiednio dojrzały, świeży, obcinany, bez śladów zepsucia i pleśni, bez liści. | kg | 250 |  |  |
| **10** | **Kapusta biała**  - wielkość średnia 3,0 kg, klasa jakości I, schłodzona, pakowana w worki raszlowe po 10 kg, na worku etykieta. Wygląd kapusty -cała dobrze wykształcona, zwarta bez odgnieceń, liście bez uszkodzeń mechanicznych i bez pęknięć, zdrowa, bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, lekko zielona, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, główka przycięta poniżej najniższego liścia. Kapusta nie może być - pęknięta, nie może mieć objawów choroby fizjologicznej. | kg | 630 |  |  |
| **11** | **Kapusta czerwona** - wielkość średnia 3,0 kg, klasa jakości I, schłodzona, pakowana w worki raszlowe po 10 kg, na worku etykieta. Wygląd kapusty - świeża, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników, czerwona, cała dobrze wykształcona, zwarta bez odgnieceń, liście bez pęknięć, bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, główka przycięta poniżej najniższego liścia. Kapusta nie może być - pęknięta, nie może mieć objawów choroby fizjologicznej. | kg | 250 |  |  |
| **12** | **Kapusta kiszona** - klasa jakości I, schłodzona, pakowana w beczki 50kg, na opakowaniu powinna być etykieta. Kapusta kiszona powinna mieć barwę jasnożółtą, zaś woda powinna być delikatnie mętna. Powinna charakteryzować się kwaśnym smakiem i zapachem kapuścianym oraz jędrnością. Produkt nie może być koloru szarego lub czerwonego, nie może zawierać w składzie kwasu octowego, powinna charakteryzować się właściwym kwaskowym zapachem, bez przesolenia, bez śladów pleśni, bez obcych posmaków. | kg | 320 |  |  |
| **13** | **Kapusta pekińska** - wielkość 1 sztuki 0,6 - 1 kg, klasa jakości I, schłodzona, pakowana w worki raszlowe po 10 kg, na worku etykieta. Wygląd kapusty - świeża, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, czysta, bez szkodników, wykształcona, zwarta liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach , o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych bez nadmiernego zawilgocenia , bez obcych zapachów i posmaków , każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia, bez objawów zepsucia | kg | 180 |  |  |
| **14** | **Kapusta włoska** - wielkość średnia 2,0 kg, klasa jakości I , schłodzona, pakowana w worki raszlowe po 10 kg, na worku etykieta. Wygląd kapusty - cała dobrze wykształcona, zwarta bez odgnieceń, liście bez uszkodzeń mechanicznych i bez pęknięć, zdrowa, bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, główka przycięta poniżej najniższego liścia. Kapusta nie może być - pęknięta, nie może mieć objawów choroby fizjologicznej. | kg | 183 |  |  |
| **15** | **Koperek** - w pęczkach o wadze około 100g, jakość klasa I. Wygląd - świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, czysty, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,  wystarczająco rozwinięty i odpowiednio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych. | p | 1820 |  |  |
| **16** | **Marchew** - wielkość średnia lub duża średnica 30-40 mm, klasa jakości I, pakowana w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd marchwi - cała, czysta, umyta i osuszona, schłodzona, jędrna ,zdrowa, bez innych obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała , bez wyrastania w pęd nasienny, barwa czerwono-pomarańczowa. Marchew nie może być ucięta i połamana, być pęknięta, być rozgałęziona, mieć uszkodzeń, mieć odłamanych korzeni, być zgniła i zapleśniała, być zwiędnięta i wyschnięta, mieć śladów po szkodnikach, nie może mieć szkodników, nie może być przechowywana z cebulą, mieć objawów chorób | kg | 2500 |  |  |
| **17** | **Ogórek kiszony** - klasa jakości I, schłodzony, pakowany w beczki 80-100kg, na opakowaniu powinna być etykieta. Ogórki kiszone powinny charakteryzować się właściwym dla ogórków kwaskowym zapachem, bez obcych zapachów, jędrnością i zieloną barwą skórki, woda, w której zanurzone są ogórki nie może być śluzowata,  ogórki kiszone/kwaszone nie mogą zawierać w składzie kwasu octowego, solone /bez przesolenia/, twarde, średniej wielkości, bez śladów pleśni. | kg | 850 |  |  |
| **18** | **Ogórek szklarniowy** - klasa jakości I, schłodzony, pakowany w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd ogórków - całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia , świeże, twarde, zielone, bez śladów pleśni, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków, bez uszkodzeń mechanicznych. Ogórki nie mogą być - uszkodzone, o zbyt silnym ordzawieniu. | kg | 500 |  |  |
| **19** | **Ogórek gruntowy** - klasa jakości I, schłodzony, pakowany w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd ogórków - całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia , świeże, twarde, zielone, bez śladów pleśni, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków, bez uszkodzeń mechanicznych. Ogórki nie mogą być - uszkodzone, o zbyt silnym ordzawieniu. Dostępne od lipca do września. | kg | 500 |  |  |
| **20** | **Pietruszka korzeń**  - wielkość średnia lub duża średnica 30-40 mm , klasa jakości I , pakowana w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta. Wygląd pietruszki - cała, czysta, umyta i osuszona, schłodzona, jędrna ,zdrowa, świeża, bez innych obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała , bez wyrastania w pęd nasienny, barwa biała lub jasno kremowa, nie uszkodzona. Pietruszka nie może być ucięta i połamana, być pęknięta, być rozgałęziona, mieć uszkodzeń, mieć odłamanych korzeni, być zgniła i zapleśniała, być zwiędnięta i wyschnięta, mieć śladów po szkodnikach, nie może mieć szkodników, mieć objawów chorób. | kg | 825 |  |  |
| **21** | **Por** - duży, w wiązkach po 5kg , jakość klasa I. Wygląd - świeży, zdrowy, czysty, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, odpowiednio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych. | kg | 183 |  |  |
| **22** | **Pomidor** - klasa jakości I , w opakowaniu - karton 6 kg , na kartonie etykieta. schłodzone. Wygląd pomidorów - całe, skórka ma być w całości, zdrowe , nie mogą być zgniłe i zapleśniałe, bez szkodników i śladów po szkodnikach , czyste , nie mogą mieć plam po opryskach , szypułka nie może być zwiędnięta , świeże, jędrne – po nacisku palca nie może pozostać ślad,nie mogą być mokre, bez innych zapachów i posmaków – nie mogą być przechowywane z cebulą , o typowym kształcie – pomidory okrągłe, czerwone, dojrzałe, o typowym smaku, bez zielonych piętek , z szypułką. Pomidory nie mogą być - z objawami choroby, zanieczyszczone, uszkodzone, mieć zieloną piętkę | kg | 2500 |  |  |
| **23** | **Pieczarka** - klasa jakości I , białe, wielkość około 4 cm średnica kapelusza, w opakowaniu - karton 6 kg , na kartonie etykieta, schłodzone. Wygląd produktu - zdrowe, bez przebarwień i uszkodzeń , czyste, pozbawione ciał obcych innych niż podłoże pod uprawę , świeże, kolor blaszek typowy, pierścień biały, nieuszkodzony , wolne od szkodników i od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od obcych zapachów i smaków, przycięte w precyzyjny sposób ( cięcie prostopadłe do trzonu pieczarki ) . | kg | 350 |  |  |
| **24** | **Pietruszka nać** - w pęczkach o wadze około 100g, jakość klasa I. Wygląd - świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, czysty, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,  wystarczająco rozwinięty i odpowiednio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych. | p | 910 |  |  |
| **25** | **Papryka czerwona** - klasa jakości I , wielkość: średnica 70-90 mm, główki średniej wielkości 200-400g, opakowanie – karton 5kg, na kartonie etykieta, schłodzona.  Wygląd papryki - cała, bez uszkodzeń , zdrowa, czerwona, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników i chorób, czysta, świeża, jędrna, o prawidłowym i typowym kształcie, bez oparzelin słonecznych, bez śladów psucia i pleśni, z szypułką przyciętą na kolanko lub uciętą równo pod kolankiem, bez obcych zapachów i posmaków. Papryka nie może mieć ordzawień, popękanej skóry, nie może być zwiędnięta, mieć uszkodzony czy zgniły kielich, bez objawów choroby. | kg | 270 |  |  |
| **26** | **Papryka zielona, żółta** - klasa jakości I , wielkość: średnica 70-90 mm, główki średniej wielkości 200-400g, opakowanie – karton 5kg, na kartonie etykieta, schłodzona.  Wygląd papryki - cała, bez uszkodzeń , zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników i chorób, czysta, świeża, jędrna, o prawidłowym i typowym kształcie, bez oparzelin słonecznych, bez śladów psucia i pleśni, z szypułką przyciętą na kolanko lub uciętą równo pod kolankiem, bez obcych zapachów i posmaków. Papryka nie może mieć ordzawień, popękanej skóry, nie może być zwiędnięta, mieć uszkodzony czy zgniły kielich, bez objawów choroby. | kg | 270 |  |  |
| **27** | **Rzodkiewka**  - średniej wielkości, waga pęczka 200g, po odjęciu części niejadalnych waga rzodkiewki 130g, pęczki po 10-15 sztuk w wiązkach, jakość klasa I. Wygląd - świeża, zdrowa, czerwona, czysta, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,  odpowiednio dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych. | p | 750 |  |  |
| **28** | **Seler** - wielkość średnia lub duża , średnica poprzeczna 9 – 11 cm, klasa jakości I, pakowany w worki raszlowe po 5 kg, na worku etykieta, schłodzony. Wygląd - korzenie czyste, zdrowe, bez śladów gnicia, całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez ordzawień skórki , bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń, twardy, jędrny, bez oznak zmarznięcia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, świeży, na przekroju: biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni, bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych , bez obcych zapachów i posmaków. | kg | 700 |  |  |
| **29** | **Sałata zielona** - klasa jakości I, waga 1 sztuki 400g -500g, w opakowaniu - karton 6 kg, na kartonie etykieta, schłodzona. Wygląd - cała, zdrowa i czysta, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięta i odpowiednio dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych, świeża, bez śladów pleśni. Sałata nie może być zwiędnięta i wyschnięta. | szt | 1450 |  |  |
| **30** | **Sałata lodowa** - klasa jakości I, waga 1 sztuki 400g -500g, w opakowaniu - karton 6 kg, na kartonie etykieta, schłodzona. Wygląd - cała, zdrowa i czysta, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięta i odpowiednio dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych, świeża, bez śladów pleśni. Sałata nie może być zwiędnięta i wyschnięta. | szt | 500 |  |  |
| **31** | **Szczypiorek** - w pęczkach o wadze około 100g, jakość klasa I. Wygląd - świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, czysty, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, oraz od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięty i odpowiednio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni. | p | 480 |  |  |
|  | | **KWOTA BRUTTO OGÓŁEM** | | |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[3]](#footnote-3)) |

**Załącznik nr 2.4. do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment dla części nr IV ziemniaki**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa jabłek, owoców, warzyw i ziemniaków dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem = 4 x 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1** | **ziemniak** - o odmianie jadalnej i typie kulinarnym, wszechstronnie użytkowy, owalny kształt bulw o średniej wielkości, gładka skórka, niewielka liczba oczek płytko osadzonych, dobry smak i zapach, miąższ o barwie jasnożółtej do żółtej, świeży, czysty, zdrowy, sortowany, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników, bez skłonności do ciemnienia w stanie surowym i po ugotowaniu; - od końca maja polski ziemniak młody z ocierającą się skórką; - cechy niepożądane: mączyste, suche, z zieloną skórką ; - pakowane w worki raszlowe po 10 kg, na worku etykieta. | kg | 14 000 |  |  |
|  | | **CENA BRUTTO OGÓŁEM** | | |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[4]](#footnote-4)) |

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)
3. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-3)
4. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-4)