**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 i mrożonek 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 | 35,00 |  |  |
| 2 | **Andruty** - kształt wafla: koło, kwadrat, w opakowaniu 5 - 10 szt. wafli |  | kg | 25,50 |  |  |
| 3 | **Aromat do ciast** - 9 -10 ml o smaku pomarańczowym |  | szt | 12,00 |  |  |
| 4 | **Barszcz biały** - butelka 0,5 - 1,0 L bez substancji konserwujących |  | L | 2,00 |  |  |
| 5 | **Barszcz czerwony kiszony** - butelka 0,3-1L, bez substancji konserwujących, bez wzmacniaczy smaku i syropu glukozowo-fruktozowego |  | L | 10,00 |  |  |
| 6 | **Batonik z nadzieniem w mlecznej czekoladzie** - waga 40-60g, nadzienie o smaku waniliowym, karmelowym lub czekoladowym. |  | kg | 13,00 |  |  |
| 7 | **Budyń bez cukru** - opakowanie 0,5 - 1kg, smak: waniliowy, śmietankowy, czekoladowy. |  | kg | 15,00 |  |  |
| 8 | **Chrzan tarty** - opakowanie od 0,15 - 0,4 kg, bez octu spirytusowego |  | kg | 12,50 |  |  |
| 9 | **Cukier wanilinowy** - opakowanie 10- 32g |  | kg | 2,00 |  |  |
| 10 | **Cukier biały paczkowany** - pakowany w torebki o wadze 1kg |  | kg | 1003,00 |  |  |
| 11 | **Cukier puder** - pakowany w torebki o wadze 0,5 - 1,0 kg |  | kg | 7,00 |  |  |
| 12 | **Dżem** - słoik od 260- 330g, niskosłodzony, o smaku truskawkowym, z czarnej porzeczki, wiśniowym, brzoskwiniowym, sporządzony z min. 35% owoców na 100g produktu, konsystencja dżemu powinna być żelowa, gęsta |  | kg | 129,00 |  |  |
| 13 | **Drożdże piekarskie świeże** - opakowanie 100- 200g |  | kg | 6,00 |  |  |
| 14 | **Fasolka czerwona konserwowa** - słoik lub puszka z otwieraczem od 0,3 - 0,5kg |  | kg | 12,00 |  |  |
| 15 | **Fasolka szparagowa konserwowa** - cięta, słoik lub puszka z otwieraczem od 0,34 - 1,0 kg |  | kg | 30,00 |  |  |
| 16 | **Galaretka owocowa** - opakowanie do 1kg, smak truskawkowy, pomarańczowy, brzoskwiniowy i cytrynowy |  | kg | 27,00 |  |  |
| 17 | **Groch żółty łuskany** połówki, w opakowaniu 0,5 -1 kg |  | kg | 54,00 |  |  |
| 18 | **Groszek konserwowy** - słoik lub puszka z otwieraczem od 0,4 - 0,5 kg |  | kg | 106,50 |  |  |
| 19 | **Herbatniki**- w opakowaniu 50 -100g, o smaku maślanym, kakaowym |  | kg | 130,00 |  |  |
| 20 | **Herbatniki lub biszkopty** bez cukru, waga 30 - 200g |  | kg | 37,50 |  |  |
| 21 | **Herbata granulowana -** opakowanie 80 - 100g, czarna |  | kg | 36,00 |  |  |
| 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 | 7,00 |  |  |
| 24 | **Kawa zbożowa rozpuszczalna** -opakowanie = 100-200g |  | kg | 47,70 |  |  |
| 25 | **Kawa rozpuszczalna** - liofilizowana, w 100% z ziaren kawy, o charakterystycznym dla produktu smaku i intensywnym zapachu, w opakowaniu hermetycznym 100g -200g |  | kg | 29,00 |  |  |
| 26 | **Kasza gryczana** - sypka, gruba, pakowana w torebki 1kg |  | kg | 13,00 |  |  |
| 27 | **Kasza jęczmienna**- sypka, gruba pakowana w torebki 1kg |  | kg | 125,00 |  |  |
| 28 | **Kasza kuskus** - sypka, pakowana w torebki 0,5-1 kg |  | kg | 25,00 |  |  |
| 29 | **Kasza manna** - sypka, pakowana w torebki 1kg |  | kg | 65,00 |  |  |
| 30 | **Kaszka mleczno ryżowa** - sypka, smak bananowy, malinowy, truskawkowy, opakowanie = 230g -300g |  | kg | 20,70 |  |  |
| 31 | **Ketchup -** opakowanie plastikowe od 0,5-1,0 kg, łagodny, gęsty, bez konserwantów |  | kg | 35,00 |  |  |
| 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, wyklucza się smak wiśniowy, aroniowy, agrestowy. |  | L | 91,00 |  |  |
| 35 | **Kwas cytrynowy -** opakowanie do 20g - 100g, grube ziarenka |  | kg | 9,00 |  |  |
| 36 | **Koncentrat pomidorowy** - 28- 30%, w opakowaniu od 0,9 - 2 kg, gęsta pasta, barwa czerwona, bez konserwantów |  | kg | 138,00 |  |  |
| 37 | **Krem czekoladowy** - w opakowaniu 250-500g, bez dodatku oleju palmowego |  | kg | 3,50 |  |  |
| 38 | **Kukurydza konserwowa** - słoik lub puszka z otwieraczem od 0,17 - 0,5 kg , bez GMO |  | kg | 175,00 |  |  |
| 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 | 122,00 |  |  |
| 40 | **Makaron -** minimum 2 jajeczny, wysokiej jakości, zachowujący kształt po ugotowaniu - nitka, krajanka, łazanki, świderki, w opakowaniu do 1 kg |  | kg | 300,00 |  |  |
| 41 | **Makaron bezglutenowy -** w opakowaniu 500-1000g, oznaczony znakiem przekreślonego kłosa. |  | kg | 4,00 |  |  |
| 42 | **Mąka pszenna** - typ 500 sypka, barwa jasno kremowa, pakowana w torebki 1kg |  | kg | 640,00 |  |  |
| 43 | **Mąka bezglutenowa -** w opakowaniu 500-1000g, oznaczona znakiem przekreślonego kłosa. |  | kg | 3,00 |  |  |
| 44 | **Mąka ziemniaczana -** sypka, barwa biała, pakowana w torebki 1kg |  | kg | 33,00 |  |  |
| 45 | **Miód pszczeli** - naturalny, płynny, w opakowaniu jednostkowym 1 szt = 25g |  | kg | 21,00 |  |  |
| 46 | **Miód pszczeli** - naturalny, płynny, w opakowaniu jednostkowym 0,6 - 1,25 kg |  | kg | 8,00 |  |  |
| 47 | **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 | 27,00 |  |  |
| 48 | **Musztarda** - bez konserwantów, opakowanie od 0,4 - 1kg , łagodny smak |  | kg | 50,00 |  |  |
| 49 | **Ocet -** butelka = 0,5 - 1L, spirytusowy 10% |  | L | 37,50 |  |  |
| 50 | **Olej rzepakowy -** butelka o pojemności 0,75 - 1,0 L, nadający się do pieczenia i smażenia |  | L | 324,00 |  |  |
| 51 | **Ogórek konserwowy** - słoik - 0,7 - 0,9 kg, o smaku łagodnym, małe ogórki w całości |  | kg | 100,00 |  |  |
| 52 | **Papryka czerwona konserwowa** - słoik 0,6 - 1,0 kg, krojona w paski, półsłodka |  | kg | 100,00 |  |  |
| 53 | **Płatki kukurydziane -** barwa swoista dla produktu, pakowane w torebki od 0,5 - 1kg; |  | kg | 27,00 |  |  |
| 54 | **Płatki owsiane górskie** - barwa swoista dla produktu, pakowane w torebki od 0,5 - 1kg |  | kg | 81,00 |  |  |
| 55 | **Powidło śliwkowe** - owoce bez skórki, bez konserwantów, z słoik od 0,28 do maksimum 0,5 kg, konsystencja żelowa, gęsta |  | kg | 17,00 |  |  |
| 56 | **Pieczarki konserwowe** - słoik od 0,28 - 0,5 kg, grzyby całe w zalewie octowej |  | kg | 17,50 |  |  |
| 57 | **Proszek do pieczenia** - opakowanie od 12-36g |  | kg | 2,50 |  |  |
| 58 | **Przyprawa w płynie do potraw** - w opakowaniach 200ml -220ml |  | L | 6,00 |  |  |
| 59 | **Przyprawa w płynie do potraw** - w opakowaniach 500- 1000 ml |  | L | 94,00 |  |  |
| 60 | **Przyprawa warzywna do potraw** - w opakowaniu 200 -1000 g |  | kg | 28,00 |  |  |
| 61 | **Ryż biały długoziarnisty** - pakowany w torebki 1kg |  | kg | 270,00 |  |  |
| 62 | **Seler konserwowy -** słoik od 0,28 - 0,33kg, rozdrobniony, w zalewie octowej |  | kg | 15,00 |  |  |
| 63 | **Soda oczyszczona -** opakowanie 50 - 80g |  | kg | 1,50 |  |  |
| 64 | **Sok owocowy** - w opakowaniu 0,25 - 0,33 L, o smaku wieloowocowym lub warzywno - owocowym |  | L | 51,00 |  |  |
| 65 | **Sok owocowy -** bez cukru 1 L , o smaku jabłka, pomarańczy, multiwitamina, sok 100% |  | L | 325,00 |  |  |
| 66 | **Sól -** pakowana w torebki o wadze 1kg, jodowana, spożywcza |  | kg | 275,00 |  |  |
| 67 | **Syrop owocowy** - w butelka 400 – 1000 ml, minimum 28% soku, słodzony cukrem, smak: malinowy, truskawkowy, pomarańczowy |  | L | 143,00 |  |  |
| 68 | **Wafle ryżowe lub kukurydziane** - w opakowaniach 100 - 150g - wafle z dodatkiem dyni, słonecznika lub naturalne, produkt bezglutenowy |  | kg | 6,00 |  |  |
| 69 | **Wafelki w czekoladzie** - waga 50 -80 g, w mlecznej lub białej czekoladzie, w polewie kokosowej lub orzechowej |  | kg | 94,50 |  |  |
| 70 | **Woda -** n/gaz, gazowana, opakowanie 0.5L |  | L | 365,00 |  |  |
| 71 | **Żurek** - butelka 0,5 - 1,0 L bez substancji konserwujących |  | L | 38,00 |  |  |
| 72 | **Żelatyna** - spożywcza wieprzowa, opakowanie od 0,5 - 1kg |  | kg | 3,00 |  |  |
| 73 | **Bazylia** - przyprawa suszona, **opakowanie 500g**, 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 |  |  |
| 74 | **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 | 1,00 |  |  |
| 75 | **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 | 5,00 |  |  |
| 76 | **Kminek ziarno** - przyprawa suszona, **opakowanie 500g**, 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 |  |  |
| 77 | **Kminek mielony** - przyprawa suszona, **opakowanie 500g**, 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 | **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 | 2,00 |  |  |
| 79 | **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 | 1,00 |  |  |
| 80 | **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. Prymat lub równoważny |  | kg | 1,00 |  |  |
| 81 | **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 |  |  |
| 82 | **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 | 13,00 |  |  |
| 83 | **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 | 6,00 |  |  |
| 84 | **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 | 7,00 |  |  |
| 85 | **Przyprawa do piernika**, mieszanka przypraw korzennych- 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 |  |  |
| 86 | **Przyprawa do kurczaka** - bez glutaminianu sodu,- 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 |  |  |
| 87 | **Przyprawa do wieprzowiny** - bez glutaminianu sodu, - 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 |  |  |
| 88 | **Przyprawa do flaków** - przyprawa suszona, **opakowanie** **500g**, 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 |  |  |
| 89 | **Przyprawa kebab - gyros** - 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 |  |  |
| 90 | **Tymianek otarty** - przyprawa suszona, **opakowanie** **500g**, 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 | **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 | 1,00 |  |  |
|  |  | 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 i mrożonek 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 | 50 |  |  |
| 2 | **Frytki ziemniaczane mrożone proste** - frytki do piekarnika, skład ziemniaki, olej słonecznikowy, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | 113 |  |  |
| 3 | **Kalafior mrożony** - różyczki, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | 50 |  |  |
| 4 | **Marchewka mrożona** - krojona w kostkę, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | 25 |  |  |
| 5 | **Mieszanka owocowa kompotowa mrożona z truskawkami** - mieszanka różnych owoców bez pestek z truskawkami , w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | 455 |  |  |
| 6 | **Szpinak mrożony** - mielony, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | 75 |  |  |
| 7 | **Włoszczyzna mrożona** - mieszanka warzyw: marchewka, seler, pietruszka, por, krojona w kostkę lub paski, w opakowaniu 2000-2500g |  | kg | 75 |  |  |
|  | | **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)