|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Ilość w kg** |  **Cena za 1 kg masy netto (suchej masy po odcieku)**  | **VAT w %** |  **Wartość netto**  |  **Wartość brutto**  | **Termin przydatności do spożycia** | **Proponowany producent** |
| 1 | **Ananas konserwowy plastry w lekkim syropie** - op.300-600 ml, 10 plastrów w opakowaniu, kolor żółty, konsystencja twarda, zalewa słodka, zgodnie z normą PN-A-77610:1996 | 100 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 2 | **Brzoskwinia konserwowa połówki w lekkim syropie** - op.800-1000 ml, kolor żółty, konsystencja twarda, zalewa słodka, | 75 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 3 | **Buraczki czerwone w kostkach -** pakowane próżniowe, op.jednostkowe 3000-3200 ml, buraczki krojone w kostkę 1 cm x 1 cm w zalewie: woda, cukier, koncentrat cytrynowy, sól, ocet spirytusowy | 300 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 4 | **Chrzan konserwowy** - op.200-300 ml, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu minimum 70%, mleka pełnego w proszku (minimum 25%), oleju roślinnego rzepakowego, kwasu mlekowego oraz kwas cytrynowego z dodatkiem soli i cukru. Struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0 %, barwa biała lub biało kremowa | 100 |  | 8 |  |  | 30 dni |   |
| 5 | **Fasolka czerwona konserwowa**- op. 200-500 ml, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów | 50 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 6 | **Fasolka czerwona konserwowa**- op. 2500-3000 ml, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów | 150 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 7 | **Fasolka szparagowa konserwowa cięta** - op. 2500- 3000 ml, długość ok. 5 cm, kolor zielony, bez łyka, zalewa klarowna | 150 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 8 | **Groszek zielony konserwowy** - op. 2500-3500 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów | 150 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 9 | **Groszek zielony konserwowy** - op. 300 - 600 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów | 75 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 10 | **Koncentrat pomidorowy 30%** - op. 4550 ml, ***podwójnie zagęszczony***, konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony  | 200 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 11 | **Koncentrat pomidorowy 28-30%** - op. 800-1000 ml, ***podwójnie zagęszczony****,* konsystencja stała w formie pasty | 100 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 12 | **Kukurydza konserwowa** - op. 2500-3000 ml, ziarna młodej super słodkiej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów | 320 |  | 8 |  |  | 18 miesięcy |   |
| 13 | **Ogórek konserwowy cały** - op.2500-4500 ml, skład: minimum ogórek 60%, ocet 10%, cukier 5%, sól 2%, woda 22%, przyprawy 1%, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona,ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6 do 8 cm, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.), zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5%  | 750 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 14 | **Papryka konserwowa czerwona ćwiartki**- op. 900 -1200 ml, produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej lub słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd papryka świeża- ćwiartki, marynowana, konsystencja papryka jędrna lekko miękka, nierozpadająca się, smak i zapach charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,0 %, opakowanie hermetycznie zamknięte | 150 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 15 | **Sałatka szwedzka** - op. 900-2000 ml, produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki | 200 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 16 | **Seler konserwowy cięty** - 1500-3000 ml, cięty w nitki, kolor biały, zalewa klarowna, smak lekko słodki | 150 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 17 | **Pomidory suszone w zalewie-** op. 900-1500 ml, całe suszone pomidory w oliwie | 50 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 18 | **Pomidor w całości bez skórki w soku -** wyrób pasteryzowany, op. 2-3 kg, pomidor 60%, sok pomidorowy 40%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy),  | 100 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 19 | **Oliwki bez pestek - op. 1-3 kg,** oliwki drylowane, bez pestek w zalewie, kolor mix (zielony, czarny) | 15 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 20 | **Cebulka marynowana perłowa -** op. 0,9-3 kg, cebulka marynowana w lekkiej marynacie octowej, kolor perłowy | 15 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 21 | **Pieczarka konserwowa** - op.1500-2000ml, skład: pieczarki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, pieprz czarny, cebula, marchew, gorczyca | 25 |  | 8 |  |  | 12 miesięcy |   |
|  |  | **3 225 KG** |  |  |  |  |  |  |

………………………………………………………………………………………..

podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela