**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Zadanie nr 1 – warzywa konserwowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** | **Cena netto za 1 kg** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Data minimalnej trwałości** | **Producent** |
| 1 | **Ananas konserwowy plastry w lekkim syropie** - op.300-600 ml/ 1 sztuka, 10 plastrów  w opakowaniu, kolor jasno żółty plastra, plastry równej grubości i średnicy, konsystencja twarda, zalewa słodka | 100 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 2 | **Brzoskwinia konserwowa połówki w lekkim syropie** - op.800-1000 ml/ 1 szt. skład: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozo - fruktozowy, regulator kwasowości, barwa brzoskwiń: od jasnożółtej do pomarańczowej, konsystencja lekko twarda nie rozpadająca się przy spożywaniu, zalewa słodka | 50 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 3 | **Buraczki czerwone w kostkach** - op. 2500-3200 g/ 1 szt. pakowane próżniowo, buraczki krojone w kostkę 1 cm x 1 cm w zalewie: woda, cukier, kwasek cytrynowy, sól, ocet spirytusowy | 200 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 4 | **Chrzan konserwowy** - op. jednostkowe 180-300 ml, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu minimum 70%, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak  i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub biało kremowa | 150 |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 5 | **Fasolka czerwona konserwowa**- op. 200-500 ml, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów | 20 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 6 | **Fasolka czerwona konserwowa** - op. 2500-3000 ml/ 1 sztuka, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów | 80 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 7 | **Fasolka szparagowa konserwowa cięta** - op.2500- 3000 ml, długość ok. 5 cm, kolor zielony, bez łyka, zalewa klarowna | 200 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 8 | **Groszek zielony konserwowy** - op. 2500-3500 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów | 150 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 9 | **Groszek zielony konserwowy** - op. 300 - 600 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów | 30 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 10 | **Kukurydza konserwowa** - op. 2500-3000 ml/ 1 sztuka, ziarna młodej supersłodkiej 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 | 400 |  |  |  |  | 18 mc |  |
| 11 | **Ogórek konserwowy cały** - op.2500-4500 ml. Składniki: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, czosnek, koper, chrzan, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, gorczyca. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Ogórki jędrne, barwy oliwkowo-żółtej, bez plam oraz uszkodzeń, chrupkie, dość luźno ułożone o długości 6-8 cm. Zalewa jasnożółta oraz klarowana. | 700 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 12 | **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 | 200 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 13 | **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 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 14 | **Seler konserwowy cięty** - 1500-3000 ml, cięty w nitki, kolor biały, zalewa klarowna, smak lekko słodki | 200 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 15 | **Pomidory suszone w zalewie-** op. 900-1500 ml, całe suszone pomidory w oliwie | 50 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 16 | **Oliwki bez pestek -** op. 0,9-3 kg,oliwki drylowane, bez pestek w zalewie, kolor mix (zielony, czarny) | 20 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 17 | **Cebulka marynowana perłowa -** op. 0,9-3 kg, cebulka marynowana w lekkiej marynacie octowej, kolor perłowy | 20 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 18 | **Pieczarka konserwowa** - op.1500-2000ml, skład: pieczarki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, pieprz czarny, cebula, marchew, gorczyca | 20 |  |  |  |  | 12 mc |  |
|  |  | **2790** |  |  | **zł** | **zł** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Karty produktu dla asortymentu o numerach: 3,4** |  |  |  |  |  |  |  |

……………………………………………………

podpis Wykonawcy