**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Zadanie nr 2 – przyprawy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** | **Cena netto za 1 kg** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Data minimalnej trwałości** | **Producent** |
| 1 | **Ketchup łagodny** - op. jednostkowe 0,9-5,5 kg, pomidory (160 g pomidorów zużytych na 100 g produktu),substancja słodząca, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; naturalne aromaty, przyprawy, substancja konserwująca: benzoesan sodu | 800 |  |  |  |  | 6 miesięcy |  |
| 2 | **Kwasek cytrynowy (sypki)** - op. jednostkowe 0,5 - 1 kg | 25 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 3 | **Majonez** - op. jednostkowe 0,7 kg, skład: olej rzepakowy, żółtka jajka nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 75%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy),przeciwutleniacz | 60 |  |  |  |  | 6 miesięcy |  |
| 4 | **Majonez** -op. jednostkowe 2,5 - 3kg,skład: olej rzepakowy, żółtka jajka nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 75%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), przeciwutleniacz | 200 |  |  |  |  | 6 miesięcy |  |
| 5 | **Musztarda sarepska** - op. jednostkowe 1- 5 kg, skład: woda, gorczyca biała i czarna, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy ziołowe, barwnik-kurkumina | 500 |  |  |  |  | 6 miesięcy |  |
| 6 | **Ocet spirytusowy 10%** - op. 0,5 - 1 litr | 50 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 7 | **Olej uniwersalny -** op. 1 litr | 200 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 8 | **Olej uniwersalny -** op. 3 litry | 450 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 9 | **Przyprawa warzywna** - op. jednostkowe 3-5 kg, smak  i zapach ostry, przyprawowy, zawartość soli do 70%, skład nie mniej niż: marchew 4%, cebula 1%, natka pietruszki 0,7%, czosnek 0,5%, seler 0,5%, lubczyk, kurkuma, papryka czerwona, koperek, pomidor suszony | 10 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 10 | **Przyprawa w płynie**- op.jednostkowe 0,9-6 kg - skład: woda, sól, substancja wzmacniająca smak i zapach, barwnik: karmel E 150c; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt z lubczyka, aromat | 15 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 11 | **Rosół wołowy** - op. jednostkowe 3,5 kg, skład: sól, maltodekstryna, wzmacniacze smaku, skrobia, tłuszcz roślinny, syrop karmelowy, aromaty, koncentrat soku  z cebuli, ekstrakty drożdżowe, kurkuma, korzeń pietruszki, olej roślinny, glukoza, gałka muszkatołowa, ekstrakt wołowy nie mniej niż 2,8% | 10 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 12 | **Rosół drobiowy** - op. jednostkowe 3,5 kg, skład sól, wzmacniacze smaku, skrobia, maltodekstryna, tłuszcz kurzy nie mniej niż 3%, aromaty, mięso kurze suszone nie mniej niż 1%, kurkuma, przeciwutleniacz: wyciągi  z rozmarynu | 25 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 13 | **Słonecznik łuskany niesolony -** op. jednostkowe- 0,3-1 kg | 15 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 14 | **Sos grecki** - op. jednostkowe 0,7 - 1 kg, składniki: cukier, regulator kwasowości, maltodekstryna (ze skrobi), sól, skrobia modyfikowana, laktoza, skrobia, czosnek (nie mniej niż 4,5%), cebula szalotka (nie mniej niż 3,0%), natka pietruszki (nie mniej niż 2,5%), oregano (nie mniej niż 2,0%), papryka (nie mniej niż 1,0%) olej palmowy, ekstrakt drożdżowy suszony, skrobia (w tym grochowa), gorczyca mielona (nie mniej niż 3,0 %), pieprz biały, kolendra, papryka mielona, rozmaryn (nie mniej niż 0,5%), pomidory suszone- koncentrat, sok z cytryny suszony, kurkuma, pieprz cayenne, aromat, substancja zagęszczająca | 3 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 15 | **Sos grzybowy** - op. jednostkowe 0,7-1 kg, składniki: skrobia, mąka pszenna, tłuszcz palmowy, ekstrakty drożdżowe, cukier, sól jodowana, sól, cebula( nie mniej niż 3,0%), maltodekstryna, masło suszone, laktoza, sos sojowy, białka mleka, maślaki ( nie mniej niż 8,5 %), borowiki ( nie mniej niż 0,5%), koncentat soku  z pieczarek ( nie nie mniej niż 2,0%), czosnek, kurkuma, pieprz czarny, tymianek, aromaty | 15 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 16 | **Sos ogrodowy** - op. jednostkowe 0,7 kg, składniki: sól, cukier, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, laktoza, regulator kwasowości, wzmacniacz smaku, kwas, gorczyca mielona (nie mniej niż 3,5%), cebula (nie mniej niż 3,0%), natka pietruszki (nie mniej niż 6,0%), szczypiorek suszony (nie mniej niż 2,5%), tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca, ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny mielony (nie mniej niż 0,6%), kurkuma (nie mniej niż 0,6%), czosnek suszony (nie mniej niż 0,2%) | 3 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 17 | **Sos pieczeniowy** - op. 1-3 kg, skład: skrobia, tłuszcz palmowy, maltodekstryna, sól jodowana, mąka ryżowa, ekstrakty drożdżowe, sól, koncentrat pomidorowy, syrop karmeloway, aromary, papryka czerwona, cukier, koncentrat soku z jabłek, czosnek, koncentrat soku  z cebuli, glukoza, pieprz biały, koncentrat z marchwi, olej słonecznikowy | 15 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 18 | **Sól warzona spożywcza jodowana** - op. jednostkowe -1 kg | 1000 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 19 | **Sezam ziarno -** op. 100g -1 kg/1 szt. łuskane ziarna sezamu 100% | 15 |  |  |  |  | 12 mc |  |
| 20 | **Żelatyna spożywcza zwykła wieprzowa** -op. jednostkowe - 50 g, składniki: żelatyna wieprzowa, brak dodatków smakowych; opakowanie, pozwalające na zachowanie świeżości produktu przy wielokrotnym zamykaniu i otwieraniu opakowania. | 2 |  |  |  |  | 24mc |  |
|  |  | **3413** |  |  | **zł** | **zł** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Karty produktu dla asortymentu o numerach: 1,3,4,5,7,8,9,10,11,12,14,15,16,17,20** | | |  |  |  |  |  |

……………………………………………………

podpis Wykonawcy