**ZAŁACZNIK NR 2 – WARZYWA KONSERWOWE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **cena za 1 kg suchej masy po odcieku** | **wartość netto** | **wartość brutto** | **minimalny termin trwałości** | **Producent** |
| 1 | **Ananas konserwowy plastry w lekkim syropie** - op.300-600 ml, 10 plastrów w opakowaniu, kolor żółty, konsystencja twarda, zalewa słodka, | 250 |  |  |  | 18  miesięcy |  |
| 2 | **Brzoskwinia konserwowa połówki w lekkim syropie** - op.800-1000 ml, połówki brzoskwiń mięsiste, bez pestek, konsystencja twarda, zalewa słodka | 200 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 3 | **Buraczki w kostkach -** op.2500-3200 g, buraczki krojone w kostkę 1 cm x 1 cm w zalewie: woda, cukier, koncentrat cytrynowy, sól, ocet spirytusowy | 300 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 4 | **Chrzan konserwowy** - op.180-300 ml, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, 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, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0 %, barwa biała lub biało kremowa. | 150 |  |  |  | 10 miesięcy |  |
| 5 | **Fasolka czerwona konserwowa**- op. 2500-3000 ml, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów | 150 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 6 | **Fasolka czerwona konserwowa**- op.200-500 ml, ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa, bez obcych zapachów | 50 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 7 | **Fasolka szparagowa konserwowa cięta** - op.2500- 3000 ml, długość ok. 5 cm, kolor zielony, bez łyka, zalewa klarowna | 100 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 8 | **Groszek zielony konserwowy** - op. 2500-3500 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów | 400 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 9 | **Groszek zielony konserwowy** - op. 300 - 450 ml, kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów | 50 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 10 | **Koncentrat pomidorowy 30%** - op. 4500-5000 ml, ***podwójnie zagęszczony***, konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony | 500 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 11 | **Koncentrat pomidorowy 30%** - op. 800-1000 ml, ***podwójnie zagęszczony****,* konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony | 150 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 12 | **Kukurydza konserwowa** - op. 2500-3000 ml, ziarna młodej 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. | 450 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 13 | **Kukurydza konserwowa** - op. 300-600 ml, ziarna młodej 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. | 100 |  |  |  | 18 miesięcy |  |
| 14 | **Ogórek konserwowy cały** - op.2500-5000 ml, skład: minimum ogórek 60 %, ocet 10 %, cukier 5 %, sól 2 %, woda 22 %, przyprawy 1 %, termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy, 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 6,0 do 8,0cm, 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 % wag. | 1000 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 15 | **Ogórek konserwowy cały** - op.900-1000 ml, skład: ogórek 60 %, ocet 10 %, cukier 5 %, sól 2 %, woda 22 %, przyprawy 1 %, termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy, 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 6,0 do 8,0 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 % wag | 50 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 16 | **Papryka konserwowa czerwona ćwiartki**- op. 900 ml-1200ml, 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 | 50 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 17 | **Sałatka szwedzka** - op. 900-1000 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 | 300 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 18 | **Seler konserwowy cięty** - 1500-3000 ml, cięty w nitki, kolor biały, zalewa klarowna, smak lekko słodki | 350 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
| 19 | **Szczaw mielony -** op. 900-1000 ml, produkt spożywczy otrzymany z mielonych świeżych liści szczawiu z dodatkiem soli, poddany procesowi pasteryzacji | 200 |  |  |  | 12 miesięcy |  |
|  | Razem: | 4 800 kg |  |  |  |  |  |

Wartość netto: ……………………………………………. ……………………………………………………………

podpis Wykonawcy