**Załącznik 2 część 3 - *przyprawy do potraw, zup i sosów w proszku***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** |  **Cena netto za 1 kg**  | **Wartość netto** | **VAT w %** |  | **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 | 600 |   |   | 8 |  | 6 miesięcy  |   |
| 2 | **Kwasek cytrynowy (sypki)** - op. jednostkowe 0,5 - 1 kg | 25 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 3 | **Liść laurowy** - op. jednostkowe 0,1-0,5 kg, opakowanie typu PET | 2 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 4 | **Majeranek otarty** - op. jednostkowe 0,1- 0,5 kg, opakowanie typu PET | 10 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 5 | **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 |   |   | 8 |  | 6 miesięcy  |   |
| 6 | **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 |   |   | 8 |  | 6 miesięcy  |   |
| 7 | **Musztarda sarepska** - op. jednostkowe 1- 5 kg, skład: woda, gorczyca biała i czarna, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy ziołowe, barwnik-kurkumina  | 450 |   |   | 23 |  | 6 miesięcy  |   |
| 8 | **Ocet spirytusowy 10%** - op. 0,5 - 1 litr | 50 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 9 | **Olej uniwersalny -** op. 1 litr | 200 |   |   | 5 |  | 12 mc |   |
| 10 | **Olej uniwersalny -** op. 3 litry | 450 |   |   | 5 |  | 12 mc |   |
| 11 | **Papryka mielona słodka** - op. jednostkowe 0,5 -0,8 kg, smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki słodkiej, opakowanie typu PET | 15 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 12 | **Pieprz mielony czarny naturalny** - op.jednostkowe 0,5-0,9 kg, wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, wyprodukowany z całych ziaren bez szypułek, twardych, jednorodnych o ostrym i aromatycznym zapachu i czarno-brązowej barwie, opakowanie typu PET  | 20 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 13 | **Przyprawa do mięs** - op. jednostkowe 0,6 kg, zawartość soli do 31%,wzmacniacz smaku, semolina, aromaty, tłuszcza palmowy, zioła (natka pietruszki, rozmaryn, oregano, tymianek, majeranek), ekstrakt drożdżowy, czosnek mielony, barwnik, skrobia, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa, składniki nie mniej niż: papryka 8%, cebula suszona 3%  | 10 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 14 | **Przyprawa do drobiu** - op. jednostkowe 0,6 kg - zawartość soli do 40%, wzmacniacz smaku, ekstrakt drożdżowy, mąka pszenna, maltodekstryna, czosnek, majeranek, kolendra, tymianek, natka pietruszki, imbir, nasiona kopru, kmin, kozieradka, kardamon, pieprz cayenne, liść laurowy, kurkuma, pieprz czarny, syrop karmelowy w proszku, składniki nie mniej niż: papryka 18%, cebula suszona 6%  | 10 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 15 | **Przyprawa gyros** - op. jednostkowe 0,5 kg, zawartość soli do 15%, pieprz czarny mielony, wzmacniacz smaku, oregano, laktoza, mleko odtłuszczone w proszku, kolendra, czosnek mielony, ekstrakt drożdżowy, maltodekstryna, tłuszcz palmowy, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz cayenne, składniki nie mniej niż: cebula 40%, papryka 9%  | 10 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 16 | **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 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 17 | **Przyprawa w płynie**- op. jednostkowe 1-6 kg - skład: woda, sól, substancja wzmacniająca smak i zapach, barwnik: karmel E 150c; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt z lubczyka, aromat | 15 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 18 | **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 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 19 | **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 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 20 | **Słonecznik łuskany niesolony -** op. jednostkowe- 0,3-1 kg | 5 |   |   | 5 |  | 12 mc |   |
| 21 | **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 |   |   | 5 |  | 12 mc |   |
| 22 | **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%), koncentrat soku z pieczarek ( nie mniej niż 2,0%), czosnek, kurkuma, pieprz czarny, tymianek, aromaty | 15 |   |   | 5 |  | 12 mc |   |
| 23 | **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 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 24 | **Sos pieczeniowy** - op. 1-3 kg, skład: skrobia, tłuszcz palmowy, maltodekstryna, sól jodowana, mąka ryżowa, ekstrakty drożdżowe, sól, koncentrat pomidorowy, syrop karmeloway, aromaty, papryka czerwona, cukier, koncentrat soku z jabłek, czosnek, koncentrat soku z cebuli, glukoza, pieprz biały, koncentrat z marchwi, olej słonecznikowy | 15 |   |   | 8 |  | 12 mc |   |
| 25 | **Sól warzona spożywcza jodowana** - op.jednostkowe-1 kg | 1000 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 26 | **Ziele angielskie** -op. jednostkowe - 0,1-0,6 kg, silny zapach, gorzki, korzenny smak, opakowanie typu PET | 5 |   |   | 23 |  | 12 mc |   |
| 27 | **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 |   |   | 8 |  | 24mc |   |
|  |  | **3 220 kg** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | 23% |  |
|  | 8% |  |
|  | 5% |  |
|  | 0% |  |
|  | inne |  |
| **SUMA BRUTTO**: |  |

Do oferty należy dołączyć karty charakterystyki produktów do niżej wymienionych pozycji:

**1,5,6,7,13,14,15,16,17,18,19,21,22,23,24,27**

……………………………………………………………………………….

podpis wykonawcy lub upoważnionej osoby