

Wykaz asortymentowo - cenowy (zał.4.1.1) cz. 1 PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednos tka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol.VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	mleko spożywcze pasteryzowane, tłuszcz 2%, opakowanie karton lub butelka 1 litr	l	1950					
2.	twaróg mielony w wiaderku, waga 1 kg (serek naturalny zawartość tłuszczu 5g)	kg	135					
3.	ser biały pakowany w pergamin twardy	kg	110					
4.	masło extra, masa netto 200g zawartość tłuszczu 83%, bez dodatku oleju	kg	160					
5.	masło ekstra, zawartość tłuszczu 82% bez dodatku tłuszczu roślinnych	kg	80					
6	ser żółty - edamski składniki: mleko krowie, zawartość tłuszczu 26-30g	kg	13					
7.	ser żółty gouda, wartości odżywcze 100 g: tłuszcz 26-30g, białko 24-30 g, 330-345kalorii	kg	17					
8	ser żółty zamojski, termin ważności długi	kg	18					
9.	śmietana 12%, w opakowaniu 400 g kubek, homogenizowana	szt	480					
10	serek topiony z szynką, opakowanie 100 g, zawartość szynki 8%, składniki: woda, masło, ser, odtłuszczone mleko w proszku, utleniacze	szt	30					
11	serek topiony śmietankowy, opakowanie 100 g	szt	20					
12.	serek topiony ziołowy, opakowanie 100 g, termin ważności długi	szt	30					
13.	margaryna ekstra śmietankowa, opakowanie 250 g, zawartość tłuszczu 39%, składniki: woda, olej roślinny, skrobia modyfikowana, maślanka, zachowany termin ważności	szt	30					

14.	jogurt z płatkami czekolady, masa netto: 106 g (95 g jogurt, 11 g płatki)	szt	450					
15.	jogurt biszkoptowy	szt	800					
16.	jogurt kremowy z truskawkami, 11,5% owoców	szt	500					
17.	serek homogenizowany waniliowy, opakowanie 150 g, składniki twaróg odłuszczone, wsad smakowy naturalny aromat wanilii	szt	100					
Razem wartość								

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak: gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Wykaz asortymentowo - cenowy (zał. 4.1.2) cz.2 PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol.VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	boczek surowy świeży, nie mrożony	kg	20					
2.	żeberka świeże	kg	3					
3.	łopatka bez kości świeża, bez skóry, kawałki wielkości 2-1,5 kg	kg	180					
3.	mięso mielone z łopatki świeżej z małą zawartością tłuszczu, nie rozmrażane	kg	60					
4.	schab bez kości świeży, nie rozmrażany, bez tłuszczu wierzchniego	kg	85					
5.	słonina bez skóry świeża, nie rozmrażana	kg	20					
6.	kości od karczku i schabu świeże, nie mrożone	kg	130					
7.	korpusy z kurczaka świeże ze skrzydełkami	kg	30					
8.	kurczaki świeże, nie mrożone	kg	95					
9.	filet z piersi kurczaka świeży, bez kostek	kg	75					
10.	wątroba drobiowa (kurczak)	kg	36					
11.	wołowina z kością, antrykot świeży, nie poobcinane mięso	kg	10					
12.	kielbasa szynkowa parzona, mięso wieprzowe 83%, wysoka wydajność	kg	23					

13.	kielbasa żywiecka: mięso z kurczaka 61%, mięso wieprzowe 29%, woda, tłuszcz wieprzowy, błonnik sojowy, cukier, substancje zagęszczające E407, stabilizatory, difosforany, trifosforany, cukier, wzmacniacz smaku: E621, przeciwutleniacz, izoskorbiniansodu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancje konserwujące E250, kielbasa gruba rozdrobniona, drobiowo - wieprzowa	kg	13					
14.	polędwica sopocka, skład: schab wieprzowy bez kości 65,3%, woda, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, stabilizatory, substancje zagęszczające, polędwica wieprzowa, wędzona parzona	kg	35					
15.	kielbasa krakowska parzona, grubo rozdrobniona, wysoko wydajna, mięso wieprzowe: 70 - 90% kg	kg	16					
16.	kielbasa toruńska, mięso wieprzowe 84,9% kg, grubo rozdrobniona, wędzona	kg	10					
17.	kielbasa podlaska mięso wieprzowe 93%mięso z indyka5%śól przyprawy(w tym gorczycasoja seler, cukier, wzmacniacz smaku E 621, przeciw utleniaczkielbasa cienka w osłonce naturalnej ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego uzupełniająca mięsem z indyka wędzona i parzona	kg	15					
18	mielonka, mięso wieprzowe 61%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana , sól, przyprawy, błonnik pszenny, substancje zagęszczające: E 407, stabilizatory: białko sojowe, cukier, wzmacniacz smaku E 621, przeciwutleniacz, substancje konserwujące: E 250, E 252, wyrób parzony, w przezroczystej barierowej osłonce, charakterystyczne uformowanie w jednolite pofałdowania na całej powierzchni	kg	30					
19	parówki wieprzowe, skład: mięso wieprzowe 68%, woda, skrobia ziemniaczana, białko sojowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, wzmacniacz smaku glutamin monosodowy, regulatory kwasowości, przeciwutleniacz izoskrobianin sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu	kg	38					
20	pasztet wieprzowy, skład: mięso wieprzowe 47%, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa 12%, woda, cebula, bułka tarta, sól spożywcza, mleko w proszku, białko wieprzowe	kg	15					

21	szynka wędzona, skład: mięso wieprzowe (100g wyrobu wyprodukowano ze 128g mięsa), sól spożywcza, cukier, azotan	kg	45					
22	boczek wędzony bez kości, świeży	kg	12					
23	pasztet drobiowy, opak. puszka 225g, skład: zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 38,4%	szt.	90					
24	połędwica z indyka	kg	10					
25	płuca wieprzowe	kg	20					
26	żołądki z kurczaka świeże	kg	15					
Razem wartość								

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, w sztucznych osłonkach, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędmności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Wykaz asortymentowo - cenowy (zał.4.1.3) cz.3 OWOCE I WARZYWA

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol. VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	banany bez śladów pleśni, czyste, brak uszkodzeń i ubytków, nie mogą być nadmarznięte	kg	440					
2.	arbuzy brak uszkodzeń, bez śladów pleśni	kg	104					
3.	cytryny żółte, bez pleśni, nie uszkodzone	kg	48					
4.	brzoskwinie nie uszkodzone i nie zepsute	kg	150					
5.	mandarynki nie zepsute, bez śladów pleśni, nie przemarznięte	kg	210					
6.	nektarynki nie zepsute, czyste, brak uszkodzeń	kg	72					
7.	winogron świeży, bez śladów pleśni, bez uszkodzeń	kg	60					
8.	kiwi bez uszkodzeń, śladów pleśni	kg	15					
9.	czereśnie bez pleśni, dojrzałe	kg	37					
10.	gruszki dojrzałe, nie uszkodzone, bez śladów pleśni	kg	160					
11.	jabłka nie uszkodzone, czyste	kg	1300					
12.	jagody czyste	kg	5					
13.	śliwki duże, czyste, nie uszkodzone, bez śladów pleśni	kg	100					
14.	śliwki małe (węgiarka) bez pleśni, nie uszkodzone	kg	20					
15.	truskawki świeże, bez pleśni, nie uszkodzone, czyste	kg	100					
16.	wiśnie dojrzałe, czyste, bez pleśni	kg	5					
17.	pomarańcze bez pleśni, nie uszkodzone	kg	40					

18.	botwina z dużymi buraczkami w pęczkach, świeża, bez śladów nadpsucia	szt	25					
19.	brokuły czyste, bez pleśni, koloru zielonego	szt	10					
20.	brukselka świeża, bez pleśni	kg	2					
21.	buraki nie przemrożone, bez pleśni, świeże	kg	160					
22.	cebula: wielkość średnia, bez śladów pleśni, nie przemrożona	kg	140					
23.	czosnek główki, nie zepsuty	szt	40					
24.	fasola szparagowa świeża, bez pleśni	kg	4					
25.	fasola biała drobna, czysta, bez śladów pleśni	kg	13					
26.	fasola gruba czysta, nie uszkodzona	kg	7					
27.	kapusta biała bez oznak zepsucia	kg	45					
28.	kalafior bez śladów zepsucia, czysty, biały	szt	20					
29.	kapusta młoda bez oznak starości, nie zepsuta	szt	40					
30.	kapusta czerwona główka 1,5 kg do 2 kg, bez śladów zepsucia	kg	23					
31.	kapusta pekińska, świeża, główka 1 kg -5 kg, bez oznak zepsucia	kg	35					
32.	kapusta włoska, główki ok.. 2 kg, bez śladów zepsucia	kg	35					
33.	kapusta kiszona jasna, nie przekwaszona, o zapachu delikatnym, opakowanie: wiaderko plastikowe	kg	80					
34.	koperek zielony, pęczki świeże, nie zwiędły, o wadze określonej sezonowo, o barwie intensywnej, zielonej i właściwym zapachu	szt	140					
35.	marchewka karotka, umyta, bez cech nadpsucia, średniej wielkości	kg	350					
36.	natka pietruszki świeża pęczki nie zwiędłe, zdrowy ciemny kolor zielony	szt	30					

37.	ogórki kiszane, nie przekwaszone, twarde, bez cech nadpsucia, opakowanie: wiaderko plastikowe o poj. 3 kg	kg	65					
38.	ogórek świeży, szklarniowy lub gruntowy, twardy, zdrowy, nie zepsuty	kg	100					
39.	papryka czerwona , żółta, dojrzała, świeża, jędrna bez cech nadpsucia	kg	20					
40.	pieczarki świeże , bez plam i cech nadpsucia	kg	37					
41.	pietruszka -zdrowy korzeń bez brązowych przebarwień wewnątrz, nie zwiędła, bez cech nadpsucia, umyta	kg	100					
42.	pomidor mięsisty, świeży, czysty, produkt polski	kg	160					
43.	por - zdrowy, zwarty, bez cech nadpsucia	kg	60					
44.	rzepka biała, zdrowa, bez cech nadpsucia	kg	6					
45.	rzodkiewka- pęczki, czerwona, okrągła, młoda, świeża, słodka, niepiekąca, bez cech nadpsucia	szt	130					
46.	sałata świeża, intensywnie zielona, bez cech nadpsucia	szt	300					
47.	seler- biały, umyty, wielkości średniej, bez cech nadpsucia	kg	100					
48.	szczaw zielony, świeży, nie zwiędnięty	kg	6					
49.	szczypior, pęczek o wadze od 100 do 150 g, świeży, bez cech nadpsucia	szt	230					
50.	szpinak zielony, zdrowy, bez cech nadpsucia	kg	3					
51.	ziemniaki konsumpcyjne umyte, zdrowe, nie nadmrożone, skórka bez zielonych zabarwień, pakowane po 25 lub 30 kg	kg	1700					

52.	ziemniaki młode konsumpcyjne umyte, zdrowe, nie nadmrożone, skórka bez zielonych zabarwień, pakowane po 25 lub 30 kg	kg	600					
53.	rabarbar świeży, twardy, bez oznak zepsucia	kg	8					
54.	chrzan w słoiku 300 g	szt	8					
Razem wartość								

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla warzyw i owoców: oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin, oznaki wyrastania korzenia w pęd nasienny.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Wykaz asortymentowo - cenowy (zał. 4.1.4) cz.4 PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol. VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	bułka kajzerka świeża, waga 50 g	szt	1600					
2.	bułka wrocławska krojona, świeża, waga 350 g	szt	1070					
3.	bułka wrocławska świeża, waga 350 g	szt	120					
4.	bułka tarta, jasna, świeża	kg	48					
5.	chleb zwykły, biały, krojony, świeży	szt	650					
6.	chleb zwykły, świeży, waga 600 g	szt	100					
7.	chleb sitkowy, krojony, waga 450 g	szt	90					
8.	chleb razowy, krojony, świeży, waga 450 g	szt	140					
9.	chleb słonecznikowy, krojony, świeży, waga 450 g	szt	70					
10.	chleb wieloziarnisty, krojony, świeży, waga 450 g	szt	20					
11.	rogale maślane, świeże, waga 80 g	szt	500					
12.	pączki świeże, waga 80 g, z marmoladą	szt	400					
13.	drożdżówki z toffi, waga 80 g, świeże	szt	350					
14.	drożdżówka z marmoladą, waga 80 g, świeże	szt	180					
15.	drożdżówki z serem, waga 80 g, świeże	szt	80					
16.	ciastka markizy, opakowanie 2,7 kg, opakowanie nie uszkodzone, termin długi przydatności do spożycia	kg	12					
17.	ciastka pierniczki w czekoladzie, opak. 3 kg	kg	18					
18.	ciastka delicje, opak. 3 kg	kg	18					
19.	ciastka pierniczki glazurowane, opak. 3 kg	kg	18					
20.	ciastka herbatniki domowe, opak. 3 kg	kg	18					
21.	ciastka z marmoladką, opak. 3 kg	kg	15					
22.	wafelki w czekoladzie, opakowanie 3 kg	kg	12					
23.	wafle hawajki opakowanie 3kg	kg	12					

24	wafle śmietankowe, opak. 3 kg	kg	3					
25	wafle orzechowe, opak. 3 kg	kg	6					
26	rurki z nadzieniem chałwowym, opak. 3 kg	kg	6					
27	ciastka pychotki, opakowanie 3 kg	kg	6					
28	ciastka biszkopty	kg	6					
Razem wartość								

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz lepki, niedopieczony, z zakalcem, z obecności grudek, mąki i soli; smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecności szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Wykaz asortymentowo- cenowy (zał. 4.1.5) cz. 5 PRODUKTY MROŻONE

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol. VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	filet rybny dorsz (płaty poniżej 3% glazury, nie rozmrożony)	kg	24					
2.	filet rybny mintaj, glazury 3%	kg	15					
3.	filety rybne z morskczuka, glazury nie więcej niż 3%	kg	36					
4.	filet rybny panga, glazura 3%	kg	4					
5.	kalafior mrożony w różyczki, pakowany po 2,5 kg w torbę foliową	kg	10					
6.	marchewka mrożona, kostka, pakowana po 2,5 kg w torbę foliową	kg	70					
7.	mieszanka warzywna 7 - składnikowa, pakowana po 2,5 kg w torbę foliową	kg	35					
8.	mieszanka kompotowa wieloskładnikowa, pakowana po 2,5 kg w torbę foliową	kg	290					
9.	truskawki mrożone, pakowane po 2,5 kg w torbę foliową	kg	50					
	Razem wartość							

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Wykaz asortymentowo - cenowy (zał. 4.1.6) cz.6 JAJA

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol. VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	jaja świeże, nie starsze niż 7 dni od daty pakowania, o oznaczeniu AL. - duże: 63 - 70 g	szt	2350					
	Razem wartość							

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Wykaz asortymentowo- cenowy (zał. 4.1.7) cz.7 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

Lp.	Nazwa artykułu, opis	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto w zł.	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto w zł. (kol. IV x kol. VI)	Wartość brutto w zł. (kol. III x kol. VII)
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1.	ananas opakowanie 560 g, plastry ananasa, masa netto po odsączeniu zalewy 340 g, puszka nie uszkodzona z otwieraczem	szt	23					
2.	bazylia suszona, ziele suszone otarte, opak. 10 g	szt	12					
3.	budyń waniliowy z cukrem, opak. 72 g	szt	25					
4.	budyń śmietankowy z cukrem, opak. 72 g	szt	100					
5.	budyń czekoladowy z cukrem, opak. 72 g	szt	25					
6.	cukier biały kryształ, paczkowany, 1 kg, opakowania nie uszkodzone	kg	420					
7.	cukier puder pakowany 0,5 kg torba foliowa	kg	8					
8.	cukier wanilinowy, 16 g	szt	45					
9.	dżem czarna porzeczka 280 g słoik, niskosłodzony, pasteryzowany, skład: czarna porzeczka, woda, cukier, syrop glukozowo- fruktozowy, substancje żelujące, zagęszczające, kwas cytrynowy, witamina C, przeciwutleniacz, sporządzony z 30 g owoców na 100 g produktu	szt	50					
10.	dżem wiśniowy, 280 g słoik, niskosłodzony, pasteryzowany, skład: wiśnie, woda, cukier, syrop glukozowo - fruktozowy, substancja żelująca, przeciwutleniacz, sporządzone z 40 g owoców na 100 g produktu	szt	30					

11.	dżem truskawkowy 280 g słoik, niskosłodzony, pasteryzowany, skład: truskawki, woda, cukier, syrop glukozowo - fruktozowy, substancje żelujące: pektyna, substancja zagęszczająca: guma guar, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, witamina C, przeciwutleniacz, sporządzony z 30 g owoców na 100 g produktu, łączna zawartość cukru 40 g na 100 g produktu	szt	48					
12.	galaretka owocowa pomarańczowa	szt	40					
13.	galaretka wiśniowa	szt	40					
14.	galaretka cytrynowa	szt	40					
15.	galaretka brzoskwiniowa	szt	40					
16.	galaretka ananasowa	szt	40					
17.	grostek konserwowy, opakowanie 400 g, skład: groszek, woda, sól, cukier, masa produktu po odsączeniu 240 g	szt	30					
18.	groch, opakowanie 500 g, łupany, połówki	kg	22					
19.	herbata granulowana pakowana w torebce i w pudełku 100 g	szt	80					
20.	herbata liściasta pakowana w torebkach i w pudełku 100 g	szt	20					
21.	herbata owocowa-hibiskus, aronia, jabłko, jeżyny, owoc dzikiej róży, skórki cytrynowe, owoc brzoskwini, owoc cytryny, jagody, truskawki	sz	25					
22.	kakao, opakowanie 150 g, o obniżonej zawartości tłuszczu, ciemne, wydajne, aromatyczne	szt	30					
23.	kawa inka, opakowanie 150 g w pudełku, rozpuszczalna, skład: zboże 72% (jęczmień żyto) cykorcia , burak cukrowy prażony	szt	36					
24.	kasza gryczana, opak. 1 kg	kg	55					
25.	kasza jęczmienna, opakowanie 1 kg, średnia	kg	60					

26.	kasza manna, opakowanie 05 kg	kg	2					
27.	keczup łagodny, opakowanie 480 g, bez konserwantów, pasteryzowany, skład pomidory (183 na 100 g keczupu), cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromat naturalny, przyprawy	szt	40					
28.	kisiel cytrynowy z cukrem	szt	50					
29.	kisiel wiśniowy z cukrem	szt	125					
30.	kisiel truskawkowy z cukrem	szt	100					
31.	kisiel pomarańczowy z cukrem	szt	25					
32.	koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu 30%, opakowanie: słoik 200 g	szt	85					
33.	koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu 30%, opakowanie: słoik 1 kg, bez konserwantów	szt	10					
34.	krem czekoladowo - orzechowy, opakowanie: słoik 630 g, bez konserwantów	szt	50					
35.	kukurydza konserwowa, opakowanie: 340 g, skład: kukurydza, woda, sól, masa produktu po odsączeniu 285 g, bez dodatku cukru, z naturalnie występującymi cukrami	szt	26					
36.	kwasek cytrynowy, opakowanie 20 g	szt	25					
37.	liście laurowe, opakowanie 8 g	szt	12					
38.	majeranek, opakowanie 10 g	szt	25					
39.	majonez, opakowanie: słoik 700 g, skład: olej roślinny, żółtko jaja, ocet, musztarda, woda, gorczyca, sól, cukier, aromat, przeciwutleniacz E385 regulator kwasowości kwas cytrynowy	szt	16					
40.	makaron gwiazdeczki, opakowanie 0,5 kg	kg	10					
41.	makrela wędzona, świeża, pakowana hermetycznie	kg	30					

42.	konserwy rybne, filet w oleju makrela, puszki nie uszkodzone z otwieraczem, termin ważności długi, masa netto 170 g	szt	50					
43.	konserwy rybne, śledź w oleju, puszki nie uszkodzone z otwieraczem, termin ważności długi, masa netto 170 g	szt	50					
44.	makaron wstążka, opakowanie 0,50 g, skład: mąka semolina 100%, woda	kg	140					
45.	makaron nitka, opakowanie 0,50 g, skład: mąka semolina 100%, woda	kg	27					
46.	makaron muszelki drobne, opakowanie 0,40 g do 0,50 g, skład: mąka semolina 100%, woda	kg	8					
47.	mąka pszenna, opakowanie: 1 kg, typ 500, wartość energetyczna nie mniej niż 343 kcal, białko 10,1 g, węglowodany 71,9 g	kg	400					
48.	mąka ziemniaczana, opakowanie 1 kg	kg	30					
49.	miód naturalny: gryczany, lipowy, wielokwiatowy, słoik o wadze od 300 g-400 g	szt	33					
50.	musztarda, opakowanie słoik o wadze od 180 g - do 220 g, bez dodatku konserwantów, rodzaje: sarepska, delikatesowa, stołowa	szt	8					
51.	olej rzepakowy: opakowanie o pojemności 1 litra butelka; rafinowany z pierwszego tłoczenia 100%	l	125					
52.	pieprz czarny mielony, opak. o wadze od 15 do 30 g	szt.	80					
53.	pieprz ziołowy mielony, opak. o wadze od 10 do 20 g	szt.	10					

54.	płatki kukurydziane, opak. o wadze od 500 do 600 g, zawartość mąki kukurydzianej nie mniej niż 95%	szt.	60					
55.	płatki zbożowe w kształcie kuleczek z czekoladą, opak. o wadze od 200 do 300 g, zawartość mąki pszennej i pełnoziarnistej nie mniej niż 44%, kakao nie mniej niż 6%	szt.	20					
56.	płatki zbożowe w kształcie muszelek opak. o wadze od 200 do 250 g, zawartość mąki pszennej pełnoziarnistej nie mniej niż 30%, kakao nie mniej niż 7,5%	szt.	10					
57.	płatki ryżowe, opak. 40 g	kg	10					
58.	proszek do pieczenia, opak. o wadze od 15 do 32 g	szt.	25					
59.	przyprawa warzywna, opak. 200 g, zastosowanie do zup, mięs, sosów, potraw warzywnych, zawartość warzyw suszonych nie mniej niż 15%	szt.	90					
60.	przyprawa oregano, opak. od 10 do 20 g otarte	szt.	10					
61.	przyprawa do piernika	szt.	6					
62.	ryż biały długoziarnisty, opak. o wadze 1 kg	kg	80					
63.	sos sałatkowy, opak. o wadze ok.. 800 do 900 g o smaku koperkowym, ogrodowym, greckim, wydajność nie mniej niż 5l	szt.	65					
64.	sól opak. o wadze 1 kg biała, spożywcza, drobna	kg	120					
65.	sól czosnkowa, opak. o wadze od 10 do 20 g	szt.	3					
66.	soda oczyszczona, opak. 80 g	szt.	12					
67.	seler konserwowy, opak. od 330 do 400 g	szt.	24					

68.	syrop owocowy w butelce, opak. 680 ml, smaki: malinowy, malina z cytryną, żurawiną, porzeczkowy, wiśniowy, owoców leśnych, truskawkowy, wieloowocowy	szt.	110					
69.	szczaw konserwowy, opak. o wadze od 300 do 400 g	szt.	12					
70.	sok owocowy, opak. butelka lub karton 1l o smaku pomarańczowy, wieloowocowym, bananowym, zawartość soków owocowych 100% soku zagęszczonego bez dodatku cukrów, tylko z naturalnie występującymi cukrami, bez sztucznych aromatów i barwników, nie konserwowany chemicznie	szt.	180					
71.	ziele angielskie od 8 do 15 g	szt.	15					
72.	zioła prowansalskie suszone, opak. od 10 do 20 g, otarte	szt.	5					
73.	wafel ryżowy naturalny	szt.	20					
74.	czekolada mleczna, opak. 100 g, z nadzieniem owocowym, skład: zawartość soku owocowego nie mniej niż 1,2%, czekolada mleczna nie mniej niż 48%, czekolada mleczna - masa kakaowa minimum 30%	szt.	240					
75.	drożdże, opak. 10 dkg	szt.	15					
76.	brzoskwinie w syropie, puszka, masa netto 820 g, masa netto po odcieku 470 g, puszka nieuszkodzona z otwieraczem	szt.	15					
Razem wartość:								

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)