

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 1:

PRODUKTY SPOŻYWCZE CPV 15800000-6

WARZYWA I OWOCE MROŻONE CPV 1589600-5

RYBY MROŻONE CPV 15220000-6

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Barszcz czerwony, koncentrat – zawartość zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych min. 50%, bez substancji wzmacniających smak i zapach, op. 300ml	szt.	50		
2.	Bazylia, suszona – op. 10g	szt.	10		
3.	Biszkopty – miękkie, o możliwie jak najniższej zawartości sodu/soli i cukru, szczelnie zapakowane, op. 150g	szt.	100		
4.	Budyń – smak czekoladowy, śmietankowy lub waniliowy, op. 60g	szt.	100		
5.	Bułka tarta – opakowanie szczelne, brak obecności szkodników, op. 500g	szt.	60		
6.	Buraczki konserwowe – użyty wyłącznie ocet jabłkowy, o niskiej zawartości soli, słoik 1l	szt.	50		
7.	Chrupki kukurydziane – bez dodatku soli, szczelnie zapakowane, op. 100g	szt.	70		
8.	Cukier – kryształ, biały, opakowanie papierowe, bez uszkodzeń, op. 1kg	szt.	400		
9.	Cukier puder – op.	szt.	10		
10.	Cukier wanilinowy – op. 16g	szt.	15		
11.	Cynamon, mielony - op. 15g	szt.	12		
12.	Czosnek granulowany – bez dodatku soli, op. 20g	szt.	12		
13.	Drożdże świeże – kostka 100g	szt.	64		
14.	Dżem truskawkowy – bez konserwantów i substancji słodzących, o obniżonej zawartości cukru, min. 40g owoców na 100g gotowego produktu, słoik 0,9l	szt.	30		
15.	Fasola kolorowa, suche nasiona - brak obecności szkodników, op. 500g	szt.	30		
16.	Fasola czerwona konserwowa - puszka 400g	szt.	20		
17.	Filet z makreli w sosie pomidorowym – zawartość makreli min. 60g/100g produktu gotowego do spożycia, puszka 170g	szt.	100		
18.	Galaretka - smak agrestowy, kiwi, cytrynowy, truskawkowy lub wiśniowy, op. 71g	szt.	270		
19.	Groch łuskany połówki, suche nasiona - brak obecności szkodników, op. 500g	szt.	50		
20.	Herbata czarna - pakowana w torebki papierowe, opakowanie zbiorcze, 88 szt.	szt.	22		
21.	Herbatniki szkolne - op. 85g	szt.	24		
22.	Kakao naturalne gorzkie - skład: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%); op. 150g	szt.	12		
23.	Kasza jęczmienna wiejska - szczelnie zamknięta, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	75		
24.	Kasza manna - szczelnie zamknięta, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	25		
25.	Ketchup – łagodny, zużycie min. 180g pomidorów do przygotowania 100g produktu, bez konserwantów i dodatków chemicznych, op. 480g	szt.	50		

26.	Kisiel - smak truskawkowy, wiśniowy, cytrynowy, pomarańczowy; op. 77g	szt.	100		
27.	Kminek mielony - op. 20g	szt.	24		
28.	Koncentrat pomidorowy - zawartość ekstraktu 28-30%, bez dodatku soli, słoik 0,9l	szt.	36		
29.	Koperek suszony - op. 6g	szt.	30		
30.	Krem orzechowy Nutella - słoik 750g	szt.	18		
31.	Liść laurowy - op. 6g	szt.	30		
32.	Majeranek - op. 8g	szt.	24		
33.	Majonez - bez dodatków chemicznych, o zawartości jaj kurzych min. 7%, słoik 0,7l	szt.	40		
34.	Makaron nitki - op. 250g	szt.	40		
35.	Makaron rurki - op. 500g	szt.	100		
36.	Makaron spaghetti - op. 500g	szt.	48		
37.	Makaron świderki - op. 500g	szt.	60		
38.	Makaron zacierka - op. 250g	szt.	48		
39.	Mąka pszenna tortowa - bez uszkodzeń i obecności szkodników, op. 1kg	szt.	150		
40.	Mąka ziemniaczana - bez uszkodzeń i obecności szkodników, op. 1kg	szt.	25		
41.	Miód pszczeni - naturalny, o płynnej konsystencji, bez dodatku cukru i substancji chemicznych, pochodzący wyłącznie z terenów UE, słoik 1l	szt.	32		
42.	Ocet jabłkowy - butelka szklana 500ml	szt.	2		
43.	Ogórki kiszzone - słoik 0,9l	szt.	80		
44.	Ogórki konserwowe - słoik 0,9l	szt.	60		
45.	Olej rzepakowy - z pierwszego tłoczenia, rafinowany, plastikowa lub szklana butelka 1l	szt.	80		
46.	Papryka czerwona słodka mielona - op. 20g	szt.	40		
47.	Pieprz czarny mielony - op. 20g	szt.	60		
48.	Płatki zbożowe pełnoziarniste – miodowe lub czekoladowe, zawartość cukru nie więcej niż 15g/100g gotowego produktu, szczelnie zapakowane, op. 500g	szt.	40		
49.	Płatki kukurydziane - zawartość cukru nie więcej niż 15g/100g gotowego produktu, op. 1kg	szt.	28		
50.	Pomidory konserwowe - krojone, op. 400 g	szt.	6		
51.	Proszek do pieczenia - op. 15g	szt.	30		
52.	Przyprawa naturalna warzywna – bez substancji wzmacniających smak i zapach, op. 1kg	szt.	20		
53.	Przyprawa do zup w płynie – bez substancji wzmacniających smak i zapach, op. 1l	szt.	20		
54.	Ryż biały - szczelnie zamknięty, brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	60		
55.	Smalec - kostka 200g	szt.	3		
56.	Soczewica czerwona, suche nasiona - brak obecności szkodników, op. 1kg	szt.	20		
57.	Soda oczyszczona - op. 60g	szt.	10		
58.	Sok jabłkowy – 100%, bez dodatku cukru i substancji słodzących, karton lub butelka 1l	szt.	36		
59.	Sok marchewkowo-owocowy – bez dodatku cukru i substancji słodzących, karton lub butelka 1l	szt.	120		
60.	Sól spożywcza- op. 1kg	szt.	20		
61.	Sos słodko-kwaśny - słoik 500g	szt.	54		
62.	Woda mineralna niegazowana - minimalna mineralizacja 700ml/l, niskosodowa, butelka 1,5l	szt.	800		
63.	Woda mineralna gazowana - minimalna mineralizacja 700ml/l, niskosodowa, butelka 1,5l	szt.	50		

64.	Ziele angielskie - op. 15g	szt.	60		
65.	Brokuły, różyczki - jednolita barwa, bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	20		
66.	Fasola szparagowa zielona - cięta, bez szypulek, bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywana i transportowana w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	9		
67.	Groszek zielony - bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywany i transportowany w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	12		
68.	Kalafior, różyczki - jednolita barwa, bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	24		
69.	Marchewka mini - bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywana i transportowana w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	6		
70.	Marchewka z groszkiem - bez oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywana i transportowana w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	12		
71.	Mieszanka warzywna do zupy jarzynowej - skład: marchew, kalafior, fasolka szparagowa zielona, seler, por, brukselka, groszek zielony; brak oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	48		
72.	Mieszanka kompotowa - owoce dozwolone: wiśnia, aronia, agrest, czarna porzeczka, śliwka; brak oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	12		
73.	Truskawki - bez szypulek, oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	48		
74.	Wiśnie - bez pestek, brak oznak zepsucia lub gnicia przed mrożeniem, przechowywane i transportowane w temperaturze od -18°C do -8°C, op. 2,5kg	szt.	48		
75.	Filet z dorsza czerniaka - I gatunek, bez skóry, bez glazury, mrożony szokowo, zwarta konsystencja po rozmrożeniu i obróbce cieplnej, połów oceaniczny, filet ok. 120g	kg	150		
	RAZEM	-----	-----		

....., dnia

(podpisy osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

Uwaga

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 2:

MIĘSO, DRÓB, WĘDLINA CPV 15100000-9

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Ćwiartka z kurczaka - I gatunek, świeża, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	120		
2.	Filet z piersi indyka - I gatunek, surowy, niepaczkowany, bez obecności kości, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	60		
3.	Filet z piersi kurczaka - I gatunek, świeży, niepaczkowany, bez obecności kości, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	200		
4.	Karczek wieprzowy b/k- I gatunek, świeży, niepaczkowany, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	100		
5.	Kiełbaski drobiowe/wieprzowe - I gatunek, min. 100g mięsa użytego do produkcji 100g gotowego produktu, bez stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, przeciwutleniaczy i barwników, pakowane	kg	120		
6.	Kości wieprzowe - niepaczkowane, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń metali ciężkich	kg	70		
7.	Podudzie z kurczaka extra - I gatunek, surowe, świeże, niepaczkowane, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich, masa 1 szt. 150-200g	kg	150		
8.	Salami - I gatunek, bez wzmacniaczy smaku i barwników, krojone	kg	6		
9.	Schab wieprzowy b/k - I gatunek, świeży, surowy, niepaczkowany, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	70		
10.	Szynka wieprzowa - I gatunek, świeża, surowa, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	80		
11.	Wędlna drobiowa - I gatunek, typu: polędwica z piersi kurczaka, szynka z piersi kurczaka, filecik maślany itd. (o zawartości mięsa drobiowego min. 80%), bez wzmacniaczy smaku i barwników, krojona	kg	70		
12.	Wędlna wieprzowa - I gatunek, typu: polędwica sopocka, schab pieczony, szynka gotowana, szynka konserwowa, itd. (o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%, do 5g tłuszczu/100g produktu), bez wzmacniaczy smaku i barwników, krojona	kg	100		
13.	Wołowina rosółowa (szponder) - świeża, z kością, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	70		

14.	Żeberka wieprzowe - I gatunek, wędzone, niepaczkowana, o neutralnym zapachu, spełniający normy dla dopuszczalnych stężeń antybiotyków i metali ciężkich	kg	60		
	RAZEM	-----	-----		

....., dnia

(podpisy osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

Uwaga

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 3:

NABIAŁ CPV 15500000-3

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Jaja kurze całe świeże – klasa średnia, masa 53-62g	szt.	2700		
2.	Jogurt owocowy z kawałkami owoców – skład: mleko odtłuszczone (33,9 %), serwatka odtworzona, woda, cukier, śmietanka, skrobia modyfikowana, żelatyna, żywe kultury bakterii, aromat, proszek truskawkowy, barwnik: karmin; op. 115g	szt.	1200		
3.	Kefir – zawartość cukru nie więcej niż 10g/100g gotowego produktu, op. 1l	szt.	40		
4.	Masło – zawartość tłuszczu 82%, pakowane w kostki po 200g	szt.	700		
5.	Mleko spożywcze - zawartość tłuszczu 3-3,2%, czyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych i mikrobiologicznych, op. 1l	szt.	900		
6.	Ser twarogowy - półtłusty, op. 1kg	szt.	60		
7.	Ser żółty - bez odkształceń, nieliczne oczka, barwa jednolita, jasnożółta do żółtej, mięsz zwały, elastyczny, smak delikatny, łagodny, lekko kwaśny, bez oznak pleśni i zepsucia, zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 45%, zawartość wody nie więcej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, plastry	kg	100		
8.	Serek do smarowania - smak naturalny, bez dodatku cukru i substancji chemicznych, op. 150g	szt.	50		
9.	Śmietanka 18% - op. 0,5l	szt.	150		
	RAZEM	-----	-----		

....., dnia

(podpisy osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

Uwaga

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 4:

WARZYWA I OWOCE CPV 0322000-9

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Banan – wyrób kl. I, złocista, jednolita skórka, bez przebarwień i plam chorobowych, bez uszkodzeń i naruszeń szypułki, twarde, o minimalnej długości 20 cm	kg	100		
2.	Brzoskwinia – wyrób kl. I, bez pęknięć, szczególnie w miejscu połączenia łodygi z owocem, nie obite, bez objawów chorobowych, zgnilizny lub pleśni, świeże, jędrne, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, smak słodki, o średnicy 60-80 mm	kg	60		
3.	Cebula – całą pokryta łuską, bez śladów pleśni, zgnilizny i obecności szkodników, nie porażona bakteriozą, bez obić, twardej i łukowatej szyjki, o średnicy 50-70 mm	kg	75		
4.	Cytryna – wyrób kl. 1, skórka żółta, miękka, cienka, jednolita, bez przebarwień i nacięć, o średnicy 50-70 mm, soczysty miąższ, bez wyschnięć	kg	90		
5.	Czosnek – wyrób kl. 1, główka powinna być zwarta, twarda, o wielkości 30 mm i ząbkach jędrnych, pokrytych całkowicie łuską, pakowana w standardowe opakowania	szt.	150		
6.	Jabłko – wyrób kl. I, bez oznak psucia, gnicia, obicia i pleśni, czyste, bez szkodników, skórka jędrna, słodko-kwaśna, o średnicy min. 65 mm	kg	300		
7.	Kapusta biała – liście gładkie, jednolite, bez przebarwień i zmian chorobowych, bez śladu szkodników, o średnicy ok. 20 cm	kg	60		
8.	Kapusta czerwona - liście gładkie, jednolite, bez przebarwień i zmian chorobowych, bez śladu szkodników, o średnicy ok. 20 cm	kg	60		
9.	Kapusta kiszona - wyrób kl. I, biała lub kremowobiała, aromatyczna, słono-kwaśna bez posmaków i zapachów obcych, bez posmaku gorzkości lub psucia, sok jasnoszary, o zawartości soli kuchennej 1,5-2,5%	kg	60		
10.	Kapusta pekińska - liście gładkie, jednolite, bez przebarwień, zgnilizny i zmian chorobowych, bez śladu szkodników, o średnicy ok. 20 cm, długości 30-40 cm	szt.	60		
11.	Kiwi – wyrób kl. I, świeże, bez szypułki, nienaruszone, zdrowe, czyste, jędrne, wolne od szkodników, dojrzałe, bez znamion pleśni, o masie 70-90 g	kg	30		
12.	Koperek - świeży, bez zwiędnięć, minimalna masa pęczka to 80 g	pęczek	50		
13.	Mandarynka - wyrób kl. I, skórka pomarańczowa, miękka, cienka, jednolita, bez przebarwień i nacięć, bez znamion pleśni i zgnicia, soczysty miąższ, bez wyschnięć, o średnicy 40-60 mm	kg	60		
14.	Marchew - wyrób kl. I, świeża, o intensywnym zabarwieniu, jędrna, niezdrewniała, bez mocnych naruszeń powierzchni i obecności szkodników, czysta, o średnicy min. 20 mm	kg	200		
15.	Nektaryna - wyrób kl. I, bez pęknięć, szczególnie w miejscu połączenia łodygi z owocem, nie obite, bez objawów chorobowych, zgnilizny lub pleśni, świeże,	kg	30		

	jędrene, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, smak słodki, o średnicy 60-80 mm				
16.	Ogórek zielony długi - wyrób kl. I, świeży, jędrny, bez naruszeń powierzchni, obecności szkodników, gnicia, pogorszenia, czyste, bez gorzkiego smaku, o masie min. 250 g	kg	30		
17.	Papryka czerwona – wyrób kl. I, czysta, świeża, twarda, z szypułkami, bez oznak chorób, pleśni i obecności szkodników, wolne od zgorzeli słonecznej, szerokość nie może być mniejsza niż 40 mm	kg	15		
18.	Papryka żółta – wyrób kl. I, czysta, świeża, twarda, z szypułkami, bez oznak chorób, pleśni i obecności szkodników, wolne od zgorzeli słonecznej, szerokość nie może być mniejsza niż 40 mm	kg	6		
19.	Pieczarki - wyrób kl. I, całe, otwarte, białe, świeże, jędrene, bez śladów szkodników, chorób i zgnilizny, czyste, o średnicy kapelusza 30-65 mm	kg	12		
20.	Pietruszka, korzeń - wyrób kl. I, świeża, jędrna, niezdrewniała, bez mocnych naruszeń powierzchni i obecności szkodników, czysta, o średnicy min. 20 mm	kg	10		
21.	Pietruszka, natka - świeża, bez zwiędnięć, minimalna masa pęczka to 50 g	pęczek	50		
22.	Pomarańcza - wyrób kl. I, skórka pomarańczowa, miękka, cienka, jednolita, bez przebarwień i nacięć, bez znamion pleśni i zgnicia, soczysty miąższ, bez wyschnięć, o średnicy 60-80 mm,	kg	36		
23.	Pomidor malinowy – wyrób kl. „ekstra”, świeże, jędrene, skórka nienaruszona, o nasyconym kolorze, bez oznak gnicia i pleśni, bez obić, bez oznak obecności szkodników, bez obecności łodyg, o średnicy 50-80 mm	kg	60		
24.	Por - wyrób kl. I, cały, świeży, bez oznak gnicia, czysty, o min. średnicy 10 mm	szt.	20		
25.	Rzodkiewka - świeża, jędrna, czysta, bez obecności szkodników, o min. masie 200 g	pęczek	100		
26.	Salata masłowa – wyrób kl. I, świeża, bez zwiędłych liści, bez oznak gnicia, psucia i obecności szkodników, czysta, bez pędów nasiennych, o minimalnej wadze 150 g	szt.	80		
27.	Seler - świeży, jędrny, bez mocnych naruszeń powierzchni i obecności szkodników, czysty, bez naci, o średnicy min. 100 mm	kg	50		
28.	Szczypiorek - świeży, bez zwiędnięć i zgnić, minimalna masa pęczka to 200 g	pęczek	50		
29.	Śliwki - wyrób kl. I, całe, bez oznak gnicia i pleśni, jędrene, czyste, wolne od szkodników, o jednolitej barwie, o średnicy min. 28 mm	kg	40		
30.	Winogrona - wyrób kl. I, świeże, jędrene, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, o charakterystycznym zabarwieniu dla danej odmiany, owoce muszą być osadzone na gałęzi	kg	20		
31.	Ziemniaki - świeże, jędrene, o jednolitej barwie, bez oznak szkodników, zgnilizny, zaparzenia, zapleśnienia, nie zanieczyszczone środkami ochrony roślin, o min. średnica 28 mm	kg	1300		
	RAZEM	-----	-----		

....., dnia

(podpisy osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

Uwaga

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.

Zestawienie cenowe dostawy artykułów żywnościowych.

CZĘŚĆ 5:

PIECZYWO CPV 15810000-9

Lp.	Nazwa towaru	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Bułka grahamka - skład: mąka pszenna, woda, zakwas (mąka żytnia, woda), mąka pszenna typ 1850, płatki ziemniaczane, drożdże, sól; 65g	szt.	600		
2.	Bułka paryska - skład: mąka pszenna typ 550, woda, sól, cukier, drożdże; krojona, op. 400g	szt.	200		
3.	Bułka pszenna - skład: mąka pszenna typ 550, woda, sól, cukier, drożdże; 90g	szt.	1000		
4.	Chwałka - skład: mąka pszenna typ 550, margaryna, woda, cukier, mleko, jajka kurze, drożdże, syrop glukozowy, sól; 400g	szt.	120		
5.	Chleb graham - skład: mąka pszenna, woda, zakwas (mąka żytnia, woda), mąka pszenna typ 1850, płatki ziemniaczane, drożdże, sól; krojony, op. 500g	szt.	80		
6.	Chleb pszenny - skład: mąka pszenna typ 750, naturalny kwas chlebowy (mąka żytnia typ 720, woda), woda, sól, sól żytni, drożdże; krojony, op. 900g	szt.	400		
7.	Chleb słonecznikowy – skład: naturalny kwas chlebowy, mąka żytnia woda, słonecznik, sól, drożdże, op. 500g	szt.	80		
8.	Chleb tostowy - skład: mąka pszenna, woda, zakwas pszenny chlebowy (woda, mąka pszenna), olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier, mąka sojowa; krojony, op. 500g	szt.	54		
9.	Rogal maślany - skład: mąka pszenna typ 550, margaryna, woda, cukier, mleko, jajka kurze, drożdże, syrop glukozowy, sól; 90g	szt.	620		
	RAZEM	-----	-----		

....., dnia

(podpisy osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

Uwaga

Artykuły muszą być dostarczone do zamawiającego najpóźniej w ciągu 24 godzin po złożeniu zamówienia telefonicznego bądź za pośrednictwem e-mail lub w innym czasie ustalonym z intendentem.

Ilości określone w zestawieniach są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od zapotrzebowania.