

Wykaz asortymentowo-ilościowy
załącznik od nr 1 do 3

L.p.	<u>Nazwa Towaru</u> (A)	Jednostka miary (B)	Max ilość szacunkowa wykorzystywana w ciągu 5 miesięcy (C)	Cena jednostkowa brutto (D)	Wartość całkowita brutto (pozycja C x pozycja D)
Załącznik nr 1	<u>ZADANIE NR 1: MROŻONKI</u>				
1.	Fasolka żółta	kg	50		
2.	Barszcz Ukraiński	kg	23		
3.	Kalafior	kg	50		
4.	Brokuły	kg	50		
5.	Marchew mrożona kostka	kg	80		
6.	Włoszczyzna	kg	500		
7.	Truskawka	kg	220		
8.	Mieszanka owocowa	kg	130		
9.	Malina	kg	30		
10.	Czarna Porzeczka	kg	40		
11.	Kluski śląskie	kg	40		
12.	Szpinak	kg	20		
13.	Groszek	kg	13		

14.	Morszczuk filet bez skóry	kg	135		
15.	Pierogi z truskawkami	kg	40		
16.	Knedle z truskawkami	kg	40		
	RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO (SŁOWNIE:.....)				
ZAŁĄCZNIK NR 2	<u>ZADANIE NR 2: PRODUKTY</u> <u>OGÓLNOSPOŻYWCZE</u>				
1.	Cukier	kg	100		
2.	Mąką pszenna typ 500	kg	110		
3.	Kaszka manna 500g	szt.	55		
4.	Kasza jęczmienna	kg	20		
5.	Kasza pęczak 500g	szt.	20		
6.	Kasza gryczana 400g	szt.	30		
7.	Ryż kupiec	kg	10		
8.	Ryż paraboliczny 400g	szt.	100		
9.	Kakao Deco Moreno 150g	szt.	40		
10.	Mąką żytnia bezglutenowa	kg	2		
11.	Herbata owocowa saga 45g	szt.	50		
12.	Herbata rooibos	szt.	10		
13.	Herbata zwykła saga 126g	szt.	20		
14.	Herbata miętowa 28g	szt.	10		
15.	Kawa inka 150g	szt.	40		
16.	Miód pszczele 850 ml	szt.	90		
17.	Makaron bezglutenowy 500g	szt.	2		

18.	Makaron lubella świderki 500g	szt.	15		
19.	Makaron lubella Peene 500g	szt.	15		
20.	Makaron lubella łazanki 500g	szt.	15		
21.	Makaron lubella muszelka 500g	szt.	15		
22.	Płatki Lubella kukurydziane	szt.	30		
23.	Zacierka 250g	szt.	70		
24.	Płatki musli 350g	szt.	20		
25.	Groch łuskany 400g	paczka	40		
26.	Fasola biała 400g	paczka	40		
27.	Dżem niskosłodzony 280g	szt.	20		
28.	Kisiel 40g	szt.	300		
29.	Budyń 40g	szt.	300		
30.	biszkopty	kg	20		
31.	Bułka tarta	kg	20		

32.	Koncentrat pomidorowy dawton 200g	szt.	100		
33.	Ketchup łagodny wrocławski 380g	szt.	20		
34.	Pieprz ziołowy cykoria 20g	szt.	20		
35.	Tymianek cykoria 10-20g	szt.	20		
36.	Zioła prowansalskie cykoria 10-20g	szt.	30		
37.	Bazylija cykoria 10-20g	szt.	30		
38.	Papryka słodka mielona cykoria 10-20g	szt.	10		
39.	Lubczyk cykoria 10g-20g	szt.	20		

40.	Orzechy włoskie	kg	5		
41	Sól o obniżonej zawartości sodu	kg	30		
42	Ziele angielskie cykorii 10-20g	szt.	30		
43.	Majeranek cykorii 10-20g	szt.	30		
44.	Liść laurowy cykorii 10-20g	szt.	30		
45.	Oliwa z oliwek 250ml	szt.	8		
46.	Musztarda 180	szt.	10		
47.	Makrela wędzona	kg	20		
48	Wafle ryżowe	szt.	80		
49.	Majonez Pomorski 620g	szt.	15		
50.	Galaretka 75g	szt.	320		
51.	Czosnek mielony	szt.	20		
52.	Pieprz czarny mielony	szt.	30		
53.	Słodkie ciasteczka kruche	kg	50		
54.	Mieszanka herbatnikowa	kg	50		
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO (SŁOWNIE:.....)					

Załącznik nr 3	<u>ZADANIE NR 3:</u> <u>NABIAŁ</u>				
1.	Mleko 2%	l	3000		
2.	Ser rycki żółty	kg	80		
3.	Ser wędzony	kg	30		
4.	Masło 82% tłuszczu	kg	200		
5.	Śmietana 12% zakwaszana kubek 400ml	szt.	60		
6.	Śmietana 12% słodka kartonik 500ml	szt.	110		
7.	Jogurt Grecki 400ml	szt.	60		
8.	Twaróg p/t	kg	90		
9.	Serek kanapkowy	szt.	70		
10.	Mleko smakowe 200ml	szt.	600		
11.	Serek homogenizowany waniliowy 180g	szt.	300		
12.	Serek almette	szt.	70		
13.	Serek mascarpone	szt.	35		
14.	Ser feta	szt.	10		
<u>RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO</u> <u>(SŁOWNIE:.....)</u>					