**Załącznik cenowy Nr. 4**

**ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE I RYBY**

Szczegółowy zakres zamówienia wraz z cenami jednostkowymi

15000000 - 6 - RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15830000 - 5 - CUKIER I PRODUKTY POKREWNE

15840000 - 8 - KAKAO, CZEKOLADA I WYROBY CUKIERNICZE

15700000 - 7 - PRZYPRAWY I PRZYPRAWY KORZENNE

15890000 - 3 - RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE I PRODUKTY SUSZONE

15600000 - 4 - PRODUKTY PRZEMIAŁU ZIARNA, SKROBI I PRODUKTÓW

SKROBIOWYCH

15400000 - 2 - OLEJE I TŁUSZCZE ZWIERZĘCE LUB ROŚLINNE

15850000 - 1 - PRODUKTY Z CIASTA MAKARONOWEGO

15330000 - 0 - PRZETWORZONE OWOCE I WARZYWA

03142500 - 3 - JAJA

15331170 - 9 - WARZYWA MROŻONE

15300000 - 1 - OWOCE,WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY MROŻONE

03310000 - 5 - RYBY, SKORUPIAKI I PRODUKTY WODNE

15200000 - 0 - RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE

15220000 - 6 - RYBY MROŻONE, FILETY RYBNE I POZOSTAŁE MIĘSO RYB

15810000 - 9 - PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARNICZE

1. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

2. Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.

3. Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum.

4. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.

5. Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.

6. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać

się.

7. Produkty z puszek - bez pleśni, mętnej konsystencji.

8. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

9. Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

10. Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. 11. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

12. Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, niezbrylone.

13. Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony   
w formie bryły lub małych zmielonych kulek bryły).

14. Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od dostawy towaru do Zamawiającego.

15. Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego. Łuski - bez uszkodzeń, przylegające do skóry.

17. Ryby mrożone – bez glazury, zapach i smak świeży, po rozmrożeniu nie rozpadają się.

18. Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być metodą SHP lub IQF.

19. Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

20. Dostarczone pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.

21. Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.

22. Pieczywo świeże, wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP. | Nazwa artykułu | J. miary | Ilość zapotrzebowania rocznego | Nazwa handlowa producent | Cena jedn. Netto w złotych | Stawka podatku VAT | Cena jedn. Brutto w złotych | Wartość netto w złotych | Wartość podatku VAT | Wartość brutto w złotych |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Batonik zbożowy kakaowy o obniżonej zawartości tłuszczu w składzie na 100 g: tłuszcz 10 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,4 g, węglowodany 65 g, w tym cukry 15 g, błonnik9,9 g, białko 6,4 g, sol 0,45 g Typu FLIPS lub równoważny | szt | 1200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Batonik zbożowy truskawkowy o obniżonej zawartości tłuszczu w składzie na 100 g: tłuszcz 10 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,1g, Węglowodany 71 g, w tym cukry 14 g, błonnik 7,9 g, białko 4,4 g, sól 0,51 g Typu FLIPS lub równoważny | szt | 1200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Budyń śmietankowy 40 g w składzie: tłuszcz 1,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,1 g, węglowodany 16 g, w tym cukry 9,6 g, białko 3 g, sól 0,10 g Typu dr. Oetker lub równoważny | szt | 700 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Budyń waniliowy w składzie: tłuszcz 1,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1 g, węglowodany 16 g, w tym cukry 9,6 g, białko 3 g, sól 0,10 g Typu Dr.Oetker lub równoważny | szt | 700 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Chrupki kukurydziane 170 g | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Chrupki kukurydziane o smaku czekolady 70 g w składzie: tłuszcz 20 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,5 g, węglowodany 71 g, w tym cukry 21 g, błonnik 1,7 g, białko6,2 g, sól 0,02 g Witamina E 8,4 g Typu FLIPS lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Chrupki kukurydziane o smaku truskawki 70 g w składzie: tłuszcz 18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g, węglowodany 73 g, w tym cukry 24 g, błonnik 1,0 g, białko 5,8 g, sól 0,04 g, Witamina E 79 mg Typu FLIPS lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Chrupki kukurydziane o smaku toffi 70 g w składzie: tłuszcz19 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,2 g, węglowodany 73 g, w tym cukry 26 g, błonnik 1,1 g, białko 5,6 g, sol 0,04 g Typu FLIPS lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Cukier | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Cukier puder op. 500 g | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Cukierki 1 kg w składzie: tłuszcz 0,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 79,7 g, w tym cukry 75,9 g, białko 0 g, sól 0,37 g Typu Crazy Bee lub równoważne | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Cukierki czekoladowe 25% kakao 1 kg w składzie: tłuszcz 29 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g, węglowodany 52 g, w tym cukry 49 g, białko 8,9 g, sól 0,31 g Typu MICHAŁKI lub równoważne | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Cukierki galaretki o smaku owocowym w czekoladzie 1 kg, | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Czekolada mleczna oryginalna 90 g bez glutenowa w składzie: tłuszcz 30 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g, węglowodany 55 g, w tym cukry 53 g, białko 7,9 g, sól 0,20 g Typu GOPLANA lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Czekolada gorzka klasyczna 60% kakao bez glutenowa w składzie: tłuszcz32 g, w tym kwasy tłuszczowe 19 g, węglowodany 40 g, w tym cukry 36 g, białko 8,0 g, sól 0,02 g Typu GOPLANA lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Danie: warzywa z delikatną rybą w składzie: tłuszcz1,6 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, węglowodany120 g, w tym cukry 2,7 g, błonnik 1,2 g, białko2,5 g, sól  0,05 g Typu Bobo Vita lub równoważny | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Danie: jarzynki z ciecierzycą i kluseczkami 190 g w składzie: warzywa 50%( marchewka 27%, pietruszka 18 % bataty 5%) tłuszcz 1,5 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, węglowodany 7,0 g, w tym cukry 2,3 g, błonnik 1,8 g, białko 2,3 g , sól 0,08 g, kwasa- linolenowy 0,08 g Typu Bobo Vita lub równoważny | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Danie warzywa z delikatną wołowiną w składzie: warzywa 66% ( przecier pomidorowy 26 % , ziemniaki 20 %, marchewka 17 %, por 3%) tłuszcz 2,1 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, węglowodany 8,3 g, w tym cukry 1,7 g, błonnik1,3 g, białko 3,3 g, sól 0,05 g,Typu Bobo Vita lub równoważny | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Drożdże 100g | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Dżem brzoskwiniowy 100% słonecznych brzoskwiń w składzie: tłuszcz <0,5 g, w tym cukry nasycone < 0,1 g, węglowodany 34 g, w tym cukry 34 g, białko <0,5 g Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 60 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Dżem czarna porzeczka z czarnych porzeczek w składzie:tłuszcz < 0,5 g, W tym kwasy nasycone < 0,1 g, węglowodany 32 g, w tym cukry 32 g, białko <0,5 g Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Dżem malinowy 100% polskich malin w składzie:tłuszcz <0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,1 g, węglowodany 33 g, w tym cukry 33 g, Białko 0,5 g Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 90 |  |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Dżem truskawkowy 100% polskich truskawek w składzie tłuszcz <0,5 g, w tym kwasy nasycone <0,1 g, węglowodany 35 g, w tym cukry 35 g, białko < 0,5 g Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 90 |  |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Dżem wiśniowy 100 % polskich wiśni 280 g w składzie: tłuszcz | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Galaretka brzoskwiniowa 72 g, w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tyk kwasy nasycone 0,0 g, węglowodany 10 g, w tym cukry 10 g, białko 1,7 g, sol 0,01 g Typu Dr. Oetker lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Galaretka cytrynowa w składzie: węglowodany 10g, w tym cukry 10 g, białko 1,7 g, sól 0,01 g Typu Dr .Oetker lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Galaretka malinowa w składzie: węglowodany 10 g, w tym cukry 10 g, białko 1,7 g, sól 0,01 g Typu Dr. Oetker lub równoważny | szt | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Galaretka truskawkowa 71 g w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe 0,o g, węglowodany 10,3 g, w tym cukry 10,2 g, błonnik 0,0 g, białko 1,5 g, sól 0,0 g Typu WINIARY lub równoważny | szt | 500 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Galaretka wiśniowa 71 g w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g, węglowodany 10,3 g, w tym cukry 10,2 g, błonnik 0,0 g, białko 1,5 g, sól 0,0 g Typu WINIARY lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Groch łuskany op. 250 g | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 31. | Humus op.180 g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 32. | Kasza bulgur op.1 kg | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 33. | Kasza jęczmienna op.1 kg | szt | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 34. | Kasza manna op. 400 g w składzie tłuszcz 1,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 74 g, w tym cukry 0,1 g, błonnik2,5 g, białko 10 g, sól 0,01 g Typu Sarita lub równoważny | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 35. | Kasza pęczak op. 1 kg | szt | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 36. | Kaszka mleczno-ryżowa malina bez oleju palmowego 230g w składzie: Tłuszcz9,8 g, w tym kwasy nasycone 2,4 g, węglowodany 72 g, w tym cukry 30 g, błonnik0,9 g, białko 13 g, sól 0,26 wzbogacone Wit: A, D, E, C, B6, Tiamina, Biotyna, i Składnikami mineralnymi: Sód, Żelazo, Jod Typu Bobo Vita lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 37. | Kaszka mleczno-ryżowa truskawkowa 230 g, w składzie: tłuszcz 9,8 g, w tym kwasy nasycone 2,4 g, węglowodany 72 g, w tym cukry 30 g, błonnik 1,0 g, białko 13 g, sól 0,25 g, Witaminy: A | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 38. | Kaszka ryżowa z maliną | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 39. | Kaszka ryżowa z bananem 180 g w składzie: tłuszcz 1,0 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, węglowodany 87 g, w tym cukry 9,4 g, błonnik 1,8 g, białko 6,9 g, sól 0,01 g, Wit D5,29 mg, C 25 mg, Tiamina 1,0 mg, sód 4,8 mg, wapń 256 mg, żelazo 3,3 mg, jod 60 mg. | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 40. | Kawa rozpuszczalna 200 g Typu JACOBS lub równoważna | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 41. | Kawa rozpuszczalna 200g Typu NESCAFE CREMA lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 42. | Kawa parzona mielona 500 g typu Dallmayr prodomo spezialveredelt lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 43. | Ketchup łagodny bez dodatku: konserwantów , glutenu, substancji wzmacniających smak 950 g, w składzie: tłuszcz < 0,5 g, w tym kwasy nasycone < 0,1 g, węglowodany 21 g, w tym cukry 18 g, białko 1,4 g, sól 2,0 Typu KOTLIN lub równoważny | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 44. | Kisiel truskawkowy 39 g, w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g, węglowodany 13 g, w tym cukry 7,7 g, białko 0,0 g, sól 0,03 g, Witamina C 15 mg Typu Dr. Oetker lub równoważny | szt | 350 |  |  |  |  |  |  |  |
| 45. | Kleik ryżowy160 g bez mleczny, bez glutenowy, bez dodatku cukru, bez oleju palmowego w składzie: tłuszcz 1,4 g, W tym kwasy tłuszczowe 0,3 g, węglowodany 87 g, w tym cukry 0,4 g, błonnik 2,1 g, białko 7,6 g, sól 0,02 g, Wit Tiamina 0,86 g, składniki mineralne Sód 6,5 mg Typu Bobo Vita lub równoważny | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 46. | Koncentrat pomidorowy 28-30% 950 g w składzie: tłuszcz , 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone , 0,1 g, węglowodany 19 g, w tym cukry 15 g, błonnik 3,6 g, białko 4,7 g, sól 0,06 g Typu PUDLISZKI lub równoważny | szt | 80 |  |  |  |  |  |  |  |
| 47. | Krakersy op. 80g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 48. | Krem do smarowania z orzechami laskowymi i kakao w składzie: tłuszcz 30,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10,6 g, węglowodany 57,5 g w tym cukry 56,3 g, białko 6,3 g, sól 0,107 g. Typu NUTELLA lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 49. | Makaron literki op. 250 g w składzie: tłuszcz 0,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g, węglowodany 7,0 g, w tym cukry 4,2 g, błonnik 3,0 g, białko 13 g, sól 0,03 g Typu LUBELLA lub równoważny | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 50. | Makaron łazanki op.400 g w składzie: tłuszcz1,4 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, błonnik 3,0 g, białko 13 g, sól 0,03 g. Typu LUBELLA lub równoważny | szt | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
| 51. | Makaron świderki op. 2 kg w składzie: tłuszcz 1,6 g, w tym kwasy nasycone 0,3 g, węglowodany 69 g, w tym cukry 4,1 g, błonnik 3,6 g, białko 13 g, sól0 g, Typu LUBELLA lub równoważny w składzie: tłuszcz1,4 g, w tym kwasy nasycone 0,4 g, błonnik 3,0 g, białko 13 g, sól 0,03 g. Typu LUBELLA lub równoważny | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 52. | Makaron alfabet op.350 g w składzie: tłuszcz 1,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g, węglowodany 7,0 g, w tym cukry 4,2 g, błonnik 3,0 g, białko 13 g, sól 0,03 g Typu LUBELLA lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 53. | Marmolada wieloowocowa op. 550g sporządzona ze 113 g owoców w składzie przeciery owocowe( jabłkowy 100 g, truskawkowy 5 g, wiśniowy 5 g, Aroniowy 3 gna 100 g produktu) | szt | 80 |  |  |  |  |  |  |  |
| 54. | Mąka tortowa op.1 kg | szt | 1200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 55. | Mąka ziemniaczana op.1 kg | szt | 60 |  |  |  |  |  |  |  |
| 56. | Mus jabłkowy w składzie: węglowodany 12 g, w tym cukry 10 g, błonnik , 0,5 g, białko , 0,5 g | szt | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| 57. | Mus jabłkowo-brzoskwiniowy bez dodatku cukru w składzie: węglowodany 11 g, w tym cukry 11 g, błonnik 1,0 g, białko < 0,5 g | szt | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| 58. | Mus Jabłkowo-gruszkowy w składzie: węglowodany 13 g, w tym cukry 12 g, Błonnik < o,5 g, B | szt | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| 59. | Ocet spirytusowy op.1l | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 60. | Olej rzepakowy op.1l z pierwszego tłoczenia OMEGA-3 i Wit E i K w składzie: tłuszcz10,0 g, w tym: – kwasy nasycone 0,8 g, - jednonienasycone 6,6 g, - wielonienasycone 2,7 g, węglowodany 0,0 g, w tym cukry 0,0 g, białko 0,0 g, sól 0,0 g Witamina E 2,k5 mg i K 7,5 mg Typu KUJAWSKI lub równoważny | szt | 270 |  |  |  |  |  |  |  |
| 61. | Olejek aromat cytrynowy op. 9 g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 62. | Olejek aromat śmietankowy op. 9 g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 63. | Olejek aromat waniliowy op. 9 g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 64. | Oliwa z oliwek op.1 l | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 65. | Oliwki czarne op. 330g | szt | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| 66. | Oliwki zielone op.330g | szt | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| 67. | Pasta jajeczna op. 80 g,w składzie: tłuszcz 39,0 g, w tym kwasy tłuszczowenasycone 2,6 g, węglowodany 4,1 g, w tym cukry 4,1 g, białko 9,1 g, sól 1,6 g Typu LISNER lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 68. | Pasta z łososiem op, 90 g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 69. | Pasta z tuńczykiem op,90 g, w składzie: tłuszcz 25,8 g, w tym kwasy nasycone 3,8 g, węglowodany 4,2 g, w tym cukry 4,2 g, białko 6,2 g, sól 1,3 g Typu LISNER lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 70. | Pasta z suszonymi pomidorkami op. 80 g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 71. | Płatki kukurydziane op. 250 g | szt | 125 |  |  |  |  |  |  |  |
| 72. | Płatki kukurydziane czekoladowe op. 250 g | szt | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 73 | Płatki miodowe op.250 g | szt | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
| 74. | Powidła śliwkowe węgierkowe100% śliwek w składzie: tłuszcz, 0,5 g, w tym kwasy nasycone < 0,1 g, węglowodany 49, w tym cukry 49 g, białko 1,1 g, Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 90 |  |  |  |  |  |  |  |
| 75. | Proszek do pieczenia op. 1 kg | szt | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 76. | Ryż paraboliczny op. 1 kg | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 77. | Ryż biały op. 1 kg o zawartości: tłuszcz 0,8 g, kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 79,3 g, cukry do 0,5 g, błonnik 0,7 g, białko 7,1 g, sól do 0,01 g typu SONKO lub równoważny | szt | 150 |  |  |  |  |  |  |  |
| 78. | Siemię lniane ziarno 400g | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 79. | Słonecznik ziarno 150 g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 80. | Soda oczyszczona op 1 kg | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 81. | Sos pieczeniowy op. 29 g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 82. | Wafle ryżowe op.130 g | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 83. | Wafle suche andruty 210 g | szt | 600 |  |  |  |  |  |  |  |
| 84. | Żelatyna spożywcza 50 g w składzie: tłuszcz 0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0g, węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g, białko 84 g, sól 008 g Typu Cykoria lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 85. | Amoniak op.30 g | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 86. | Ananas w syropie puszka 565 g | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 87. | Brzoskwinia w syropie puszka 820 g | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 88. | Kukurydza konserwowa puszka puszka 400 g | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 89. | Groszek konserwowy puszka 400 g, | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 90  . | Ogórki konserwowe 1600g w składzie: tłuszcz 0,23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone , 0,1 g, węglowodany 5,2 g, w tym cukry 5,1 g, białko 0,9 g, sól 0,8 g Typu MORYŃ lub równoważny | szt | 130 |  |  |  |  |  |  |  |
| 91. | Jabłka prażone SZARLOTKA 900 g w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tyk kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g, węglowodany 15 g, w tym cukry 13 g, błonnik 1,8 g, białko 0,0 g, sól 0,0 g Typu PROSPONA lub równoważny | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 92. | Miód naturalny produkt Polski, wielokwiatowy 100% naturalny 1 kg | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 93. | Miód sztuczny 350 g | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 94. | Bazylia suszona op. 200 g | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 95. | Cukier waniliowy 1 kg | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 96. | Cynamon op 500 g | szt | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 97. | Czosnek granulowany op. 20 g | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 98. | Gałka muszkatołowa op. | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 99. | Koperek suszony op. 10 g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 100. | Liść laurowy op. 300 g | szt | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 101. | Majeranek suszony op. 500 g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 102. | Majonez Dekoracyjny 700 ml o zawartości w 100 gramach tłuszcz 76,3 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3 g, węglowodany 2,9 w tym cukry 2,3 g, białko 1,5 g, sól o,60 g | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 103. | Musztarda stołowa 900 ml w składzie tłuszcz3,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g, węglowodany 12,0 g, w tym cukry 9,6 g, białko 5,1 g, sól 1,8 g Typu PEGAZ lub równoważna | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 104. | Oregano op. 200 g | szt | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 105. | Papryka ostra op. 20 g | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 106. | Papryka słodka op.20 g | szt | 90 |  |  |  |  |  |  |  |
| 107. | Pieprz czarny mielony op. 20 g | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 108. | Pieprz czarny ziarno op. 1 kg | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 109. | Pieprz ziołowy op. 900 g | szt | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 110. | Przyprawa do kurczaka złocista op. 20g | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 111. | Przyprawa w płynie z wyciągiem z lubczyku 1 l | szt | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 112. | Przyprawa do mięsa drobiowego op.900g | szt | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 113. | Przyprawa do mięsa wieprzowego op.900g | szt | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 114. | Przyprawa do pierników 20 g | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 115. | Sól morska 350 g, jodowana z potasem o obniżonej zawartości sodu w składzie: sól 69,4 g, potas 15714 mg, magnez 56,4 mg, jod 2313 mg | szt | 600 |  |  |  |  |  |  |  |
| 116. | Sos pieczeniowy 1,4 kg w składzie: tłuszcz 1,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone węglowodany 4,9 g, w tm cukry 1,2 g, błonnik < 0,5 g, białko 1,1 g, sól 1,4 g typu Knorr professional lub równoważny | szt | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 117. | Przyprawa warzywna do potraw 150 g, w składzie tłuszcz 0,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g, węglowodany 30 g, w tym cukry 26 g, błonnik 6,8 g, białko 3,0 g, sól 54,8 g Typu VEGETA NATUR lub równoważny | szt | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| 118. | Przyprawa warzywna do potraw op.180 g bez dodatku: glutenu, konserwantów, aromatów w składzie: tłuszcz 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g, węglowodany 27 g, w tym cukry 22 g, błonnik 5,0 g, białko 8,5 g, sól 56,9 g Typu VEGETA ORYGINALNA lub równoważny | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 119. | Ziele angielskie op. 1 kg | szt | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 120. | Zioła prowansalskie op. 250 g | szt | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 121. | Goździki op 15 g | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 122. | Baton pszenny | szt | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 123. | Bułka mleczka | szt | 1000 |  |  |  |  |  |  |  |
| 124. | Bułka pszenna zwykła | szt | 600 |  |  |  |  |  |  |  |
| 125. | Bułka tarta op.500g | szt | 250 |  |  |  |  |  |  |  |
| 126. | Chleb graham | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 127. | Chleb orkiszowy | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 128. | Chleb pszenno-żytni | szt | 1500 |  |  |  |  |  |  |  |
| 129. | Chleb wiejski | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 130. | Chleb pełen ziaren | szt | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| 131. | Ciastka owsiane ze słonecznikiem op 1 kg | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 132. | Ciastka maślane op. 2,5 kg | szt | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| 133. | Ciastka zbożowe z owocami bez dodatku cukru w składzie: tłuszcz 14 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7 g, węglowodany 71 g, w tym cukry 6,7 g, błonnik 3,8 g, sól 0,71 g Typu SANTE lub równoważne | szt | 200 |  |  |  |  |  |  |  |
| 134. | Wafelki kakaowe 1 kg przekładane kremem kakaowym 70% w składzie: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 5,5%, tłuszcz 34 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g, węglowodany 55 g, w tym cukry 26 g, białko 5,4 g, sól Typu WAFLE CHRUPS KAKAOWE lub równoważne | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 135. | Ciastka zwierzaczki z czekoladą 510 g, w składzie:polewa czekoladowa 36%kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 15,5%Tłuszcz21 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone16 g, węglowodany 66 g, w tym cukry 31 g, białko 6,6 g, sól 0,37 g Typu dr. Gerard lub równoważny | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 136. | Ciastka maślane kruche op. 1kg | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 137. | Ciastka herbatniki op.1 kg | szt | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| 138. | Ciastka biszkopty bez cukru op. 100 g w składzie: tłuszcz 4,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,9 g, węglowodany 72 g, w tym cukry 1,9 g, białko 11 g, sól 0,12 g | szt | 35 |  |  |  |  |  |  |  |
| 139. | Rogal mleczny | szt | 800 |  |  |  |  |  |  |  |
| 140. | Ryba łosoś świeża kl. I | kg | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 141. | Ryba filet miruna bez skóry mrożony | kg | 220 |  |  |  |  |  |  |  |
| 142. | Ryba w pomidorach w puszce w składzie: tłuszcz 13 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,3 g, węglowodany 6,3 g, w tym cukry 5,2 g, białko 11 g, sól 0,88 g | szt | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| 143. | Tuńczyk w sosie własnym 130 g | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 144. | Herbata czarna 100 torebek w składzie: tłuszcz <0,5 g, w tym kwasy nasycone < 0,1 g, węglowodany < 0,5 g, w tym cukry <0,5 g, białko < 0,5 g, sól <0,01 g Typu LIPTON lub równoważny | szt | 35 |  |  |  |  |  |  |  |
| 145. | Herbata koperkowa op. 20 torebek | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 146. | Herbata lipowa op.20 torebek | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 147. | Herbata miętowa op.20 torebek | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |  |
| 148. | Herbata owocowa op. 20 torebek | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 149. | Herbata owocowa zimowa 20 torebek | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 150. | Herbata pokrzywowa 20 torebek | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 151. | Herbata rumiankowa 20 torebek | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 152. | Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 9 zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%) o składzie: tłuszcz 11 g, W tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,4 g, węglowodany 13 g, cukry 0,5 g, białko 24 g, sól 0,06 g | szt | 55 |  |  |  |  |  |  |  |
| 153. | Kawa zbożowa klasyczna 150g, w składzie tłuszcz 0,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1g, węglowodany 79 g, w tym cukry 12 g, błonnik 13 g, białko 4,8 g, sól 0,19 g Typu INKA lub równoważny | szt | 60 |  |  |  |  |  |  |  |
| 154. | Sok jabłko z polskich sadów 1 l w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone ,0 g, węglowodany 10,6 g, w tym cukry 10,1 g, białko 0,1 g, sól 0,0 g Witamina C 6 mg Typu HORTEX lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 155. | Sok pomarańcza 1 l w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 %, węglowodany 10,1 g, w tym cukry 10,0 g, białko 0,4 g, sól 0,0 g, Witamina C 16 mg, Potas 200 mg Typu HORTEX lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 156. | Sok czarna porzeczka 1 i w składzie: tłuszcz 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g, węglowodany 6,0 g, w tym cukry 4,8 g, białko 0,0 g, sól 0,0 g, Witamina C 12 mg Typu HORTEX lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 157. | Syrop czarna porzeczka 420 mi w składzie: Witamina: C 24 mg, D 2,5 mg, B6 0,84 mg, Cynk 6 mg, Typu Herbapol lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 158. | Syrop cytryna 400 ml bez syropu glokozowo-fruktozowego z Wit C i D w składzie:sok cytrynowy z zagęszczonego soku cytrynowego 1% z Wit C 40 mg i D 0,7 mg Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 159. | Syrop malinowy 400 ml z dodatkiem Wit C i D bez syropu glukozowo – fruktozowego sok malinowy z zagęszczonego soku malinowego 1%, Wit C 40 mg Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 160. | Syrop pomarańcza 400 ml bez syropu glukozowo-fruktozowego z Wit C i D w składzie: sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego 0,5 % z Wit C 40 mg i D 0,75 mg Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 161. | Syrop truskawkowy 400 ml z dodatkiem Wit C i D bez syropu glukozowo – fruktozowego sok truskawkowy z zagęszczonego soku truskawkowego 4,5%, Wit C 40 mg Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 162. | Syrop wiśniowy 400 ml bez syropu glukozowo - fruktozowego, z dodatkiem Wit. C i D w składzie: sok wiśniowy z zagęszczonego soku wiśniowego 2,5%, Wit C 40 mg, Typu ŁOWICZ lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 163. | Syrop żurawinowy 420 ml w składzie: Witamina: C 24 mg, D 2,5 mg, B6 0,84 mg, Cynk 6 mg Typu Herbapol lub równoważny | szt | 120 |  |  |  |  |  |  |  |
| 164. | Woda niegazowana 1,5 l odpowiednia do przygotowywania żywności dla niemowląt Typu Primavera lub równoważny | szt | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 165. | Woda niegazowana 5 l odpowiednia do przygotowywania żywności dla niemowląt Typu Primavera lub równoważny | szt | 600 |  |  |  |  |  |  |  |