

CZĘĆ NR 1 Dostawa mięsa, wędlin

| L.p | Nazwa towaru | opis | J.m | ilość | cena jedn. netto | wartość netto | stawka VAT w% | wartość brutto |
|-----|-------------------------|--|-----|------------|---------------------|------------------|------------------|-------------------|
| 1. | kiełbasa krakowska | <i>grubo rozdrobniona, parzona z mięsa wieprzowego i wołowego</i> | kg | 11 | | | | |
| 2. | kiełbasa szynkowa | <i>grubo rozdrobniona, parzona</i> | kg | 11 | | | | |
| 3. | kiełbasa wiejska | <i>z mięsa wieprzowego, średniorozdrobniona, pieczona, wędzona</i> | kg | 48 | | | | |
| 4. | łopatka bez kości | | kg | 25 | | | | |
| 5. | mięso mielone | | kg | 100 | | | | |
| 6. | pasztet pieczony | <i>wyrób podrobowy, pieczony</i> | kg | 10 | | | | |
| 7. | pasztetowa | <i>wyrób podrobowy, parzony</i> | kg | 8 | | | | |
| 8. | polędwiczka wieprzowa | | kg | 33 | | | | |
| 9. | rosołowe - antrykot | | kg | 22 | | | | |
| 10. | schab bez kości | | kg | 32 | | | | |
| 11. | szynka gotowana | <i>wieprzowa (min. 90g wyrobu ze 100 g mięsa)</i> | kg | 20 | | | | |
| 12. | szynka surowa wieprzowa | | kg | 21 | | | | |
| 13. | szynka polędwicowa | <i>ze schabu wieprzowego, wędzona, parzona</i> | kg | 20 | | | | |
| | Razem: | | | 361 | | | | |

UWAGA !!! Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą!

Formularz asortymentowo - cenowy
CZĘĆ NR 2 Dostawa mięsa drobiowego.

| L.p | Nazwa towaru | opis | J.m | ilość | cena jedn. netto | wartość netto | stawka VAT w% | wartość brutto |
|-----|---------------------|--------------------------------|-----|-------|---------------------|------------------|------------------|-------------------|
| 1. | filet z indyka | <i>surowy, świeży, klasa A</i> | kg | 35 | | | | |
| 2. | filet z kurczaka | <i>surowy, świeży, klasa A</i> | kg | 75 | | | | |
| 3. | ćwiartka z kurczaka | <i>surowy, świeży, klasa A</i> | kg | 45 | | | | |
| 4. | skrzydło z kurczaka | <i>surowy, świeży, klasa A</i> | kg | 110 | | | | |
| | Razem: | | | 265 | | | | |

UWAGA !!! Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą!

Formularz asortymentowo - cenowy

CZĘĆ NR 3. Dostawa nabiału, różnych art. spożywczych.

| L.p | Nazwa towaru | opis | J.m | ilość | cena jedn. netto | wartość netto | stawka VAT w % | wartość brutto |
|-----|---|---|-----|-------|------------------|---------------|----------------|----------------|
| 1. | drożdże | 100g | szt | 20 | | | | |
| 2. | jogurt naturalny | 400g | szt | 150 | | | | |
| 3. | kefir naturalny | 400g | szt | 40 | | | | |
| 4. | masło | 200g | szt | 300 | | | | |
| 5. | mleko | 1,5%-2%, krótkoterminowe 0,9l | szt | 1650 | | | | |
| 6. | mleko UHT | 1,5%-2%, opak. 1l | szt | 300 | | | | |
| 7. | ser biały | twróg półtłusty | kg | 74 | | | | |
| 8. | ser żółty plastry | Gouda lub równoważny, 1kg | kg | 38 | | | | |
| 9. | ser żółty kostka | Gouda lub równoważny, 250g | kg | 22 | | | | |
| 10. | serek homogenizowany | min. 150g, smak waniliowy lub śmietankowy | szt | 70 | | | | |
| 11. | naturalny serek śmietankowy śniadaniowy | min. 135g | szt | 70 | | | | |
| 12. | śmietana | 18% tł., 400g | szt | 290 | | | | |
| 13. | bazylia suszona | 10g | szt | 5 | | | | |
| 14. | budyń | różne smaki, min. 64g | szt | 90 | | | | |
| 15. | buraki suszone | 100g | szt | 60 | | | | |
| 16. | cukier kryształ | | kg | 6 | | | | |
| 17. | cukier wanilinowy | 30g | szt | 35 | | | | |
| 18. | cynamon | 15g | szt | 5 | | | | |
| 19. | czekolada gorzka | 100g | szt | 9 | | | | |
| 20. | dżem owocowy niskosłodzony | o niskiej zaw. cukru, w 100g produktu min. 40% owoców, słoik 840g | szt | 25 | | | | |
| 21. | galaretka owocowa w proszku | min. 72g | szt | 160 | | | | |
| 22. | herbata liściasta | min. 100g | szt | 5 | | | | |
| 23. | herbata owocowa w saszetkach | min. 50g bez dodatków kwasu i regulatora kwasowości | szt | 50 | | | | |
| 24. | jabłka prażone w słoiku | nie mniej niż 840g | szt | 40 | | | | |
| 25. | jajka | klasa L | szt | 3200 | | | | |
| 26. | kakao naturalne | 150g | szt | 12 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|-----|-----|--|--|--|--|
| 27. | kapusta kiszona | min. 870g | szt | 22 | | | | |
| 28. | kasza jęczmienna | | kg | 20 | | | | |
| 29. | kasza manna | | kg | 20 | | | | |
| 30. | kasza gryczana prażona | 4x100g | szt | 26 | | | | |
| 31. | kasza gryczana nieprażona | 500g | kg | 6 | | | | |
| 32. | kasza kuskus | | kg | 10 | | | | |
| 33. | kawa zbożowa | 150g | szt | 40 | | | | |
| 34. | ketchup bez konserwantów | ketchup pomidorowy łagodny, w składzie min. 62% przecieru pomidorowego. Bez konserwantów. 480g | szt | 6 | | | | |
| 35. | kisiel owocowy | min. 38g | szt | 90 | | | | |
| 36. | kminek mielony | 20g | szt | 1 | | | | |
| 37. | koncentrat pomidorowy | min. 190g | szt | 75 | | | | |
| 38. | konserwa rybna makrela w pomidorach | min. 170g | szt | 40 | | | | |
| 39. | konserwa rybna tuńczyk w sosie własnym | min. 170g | szt | 50 | | | | |
| 40. | kukurydza w puszcze | min. 400g | szt | 6 | | | | |
| 41. | kurkuma mielona | 20g | szt | 5 | | | | |
| 42. | liść laurowy | 6g | szt | 25 | | | | |
| 43. | majeranek | 8g | szt | 40 | | | | |
| 44. | makaron | W kształtach: muszelki, świderki, nitki, kolanka, spaghetti, literki, kokardki. 400-500g | kg | 65 | | | | |
| 45. | makaron zacierka | 250g | kg | 11 | | | | |
| 46. | makaron bez glutenu | 250g | szt | 5 | | | | |
| 47. | mąka bez glutenu | | kg | 5 | | | | |
| 48. | mąka pszenna | | kg | 120 | | | | |
| 49. | mąka ziemniaczana | | kg | 16 | | | | |
| 50. | miód wielokwiatowy lub akacjowy naturalny | 1400g | szt | 9 | | | | |
| 51. | mleko bez laktozy | 1,5%-2%, 1l | szt | 1 | | | | |
| 52. | musztarda delikatesowa | 200g | szt | 7 | | | | |
| 53. | naturalne soki owocowe | bez dodatku cukru i substancji słodzących, 1l | szt | 80 | | | | |
| 54. | ocet jabłkowy | 500ml | szt | 5 | | | | |
| 55. | ogórki kiszone | min. 850g | szt | 70 | | | | |
| 56. | olej roślinny | rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 1l | szt | 60 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|--|-----|------|--|--|--|--|
| 57. | oliwa z oliwek | 500ml | szt | 5 | | | | |
| 58. | oregano suszone | 10g | szt | 5 | | | | |
| 59. | papryka słodka mielona | 20g | szt | 20 | | | | |
| 60. | pieprz czarny mielony | 20g | szt | 40 | | | | |
| 61. | pieprz ziołowy | 20g | szt | 40 | | | | |
| 62. | płatki kukurydziane śniadaniowe | wzbogacone witaminami, 250g | szt | 60 | | | | |
| 63. | płatki owsiane | | kg | 10 | | | | |
| 64. | płatki ryżowe | | kg | 8 | | | | |
| 65. | powidło śliwkowe | o niskiej zaw. cukru, słoik min. 290g | szt | 60 | | | | |
| 66. | proszek do pieczenia | 30g | szt | 15 | | | | |
| 67. | rodzynki | 100g | szt | 12 | | | | |
| 68. | ryż długoziarnisty | | kg | 30 | | | | |
| 69. | ryż w saszetkach | 4x100g | szt | 35 | | | | |
| 70. | soda oczyszczona | 80g | szt | 7 | | | | |
| 71. | sól | bez antyzbrylacza z potasem i magnezem, 350g | szt | 50 | | | | |
| 72. | wiórki kokosowe | 100g | szt | 2 | | | | |
| 73. | woda mineralna | naturalna woda mineralna niegazowana, niskosodowa, 1,5l | szt | 170 | | | | |
| 74. | ziele angielskie | 15g | szt | 25 | | | | |
| 75. | zioła do drobiu | 20g | szt | 25 | | | | |
| 76. | zioła do sałatek | 8g | szt | 25 | | | | |
| 77. | zioło- lubczyk | 10g | szt | 40 | | | | |
| 78. | żurek | koncentrat w płynie, o naturalnym składzie, bez konserwantów, butelka min. 470 ml | szt | 25 | | | | |
| | Razem: | | | 8371 | | | | |

UWAGA !!! Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą!

Formularz asortymentowo - cenowy

CZĘĆ NR 4 Dostawa mrożonych owoców i warzyw, ryb, pierogów

| | Nazwa towaru | opis | J.m | ilość | cena jedn. Netto | wartość netto | stawka VAT w % | wartość brutto |
|-----|--|---|-----|-------|---------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| 1. | borówka amerykańska | <i>mrożona</i> | kg | 5 | | | | |
| 2. | brokuł | <i>mrożony, różyczki</i> | kg | 22 | | | | |
| 3. | bukiet warzyw | <i>mrożony</i> | kg | 6 | | | | |
| 4. | czarna porzeczka | <i>mrożona</i> | kg | 30 | | | | |
| 5. | fasolka szparagowa żółta | <i>mrożona</i> | kg | 10 | | | | |
| 6. | fasolka szparagowa zielona | <i>mrożona</i> | kg | 10 | | | | |
| 7. | grozek zielony | <i>mrożony</i> | kg | 10 | | | | |
| 8. | jarzynka wieloskładnikowa | <i>mrożona, mieszanka 7-składnikowa</i> | kg | 20 | | | | |
| 9. | kalafior | <i>mrożony, różyczki</i> | kg | 25 | | | | |
| 10. | knedle z truskawkami | <i>mrożone</i> | kg | 22 | | | | |
| 11. | knedle ze śliwkami | <i>mrożone</i> | kg | 22 | | | | |
| 12. | malina | <i>mrożona</i> | kg | 5 | | | | |
| 13. | marchew | <i>mrożona, kostka</i> | kg | 40 | | | | |
| 14. | marchew mini | <i>mrożona</i> | kg | 15 | | | | |
| 15. | marchew w plastrach | <i>mrożona, w plastrach, ryflowana</i> | kg | 5 | | | | |
| 16. | mieszanka kompotowa | <i>mrożona</i> | kg | 35 | | | | |
| 17. | mieszanka warzyw: marchew, brokuł, fasola szparagowa | <i>mrożona</i> | kg | 20 | | | | |
| 18. | papryka | <i>czerwona w paskach, mrożona</i> | kg | 7,5 | | | | |
| 19. | pierogi ruskie | <i>mrożone</i> | kg | 25 | | | | |
| 20. | pierogi z truskawkami | <i>mrożone</i> | kg | 25 | | | | |
| 21. | pietruszka | <i>mrożona, kostka</i> | kg | 40 | | | | |
| 22. | por | <i>mrożony, plastry</i> | kg | 25 | | | | |
| 23. | ryba mrożona dorsz | <i>gat. I (bez lodu!), po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie może przekroczyć 20%, porcjowane filet lub kostka ok. 120g</i> | kg | 30 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---------------------|---|----|--------------|--|--|--|--|
| 24. | ryba mrożona miruna | <i>gat. I (bez lodu!), po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie może przekroczyć 20%, porcjowane filet lub kostka ok. 120g</i> | kg | 70 | | | | |
| 25. | seler | <i>mrożony, kostka</i> | kg | 45 | | | | |
| 26. | szpinak | <i>mrożony, rozdrobniony</i> | kg | 10 | | | | |
| 27. | truskawka | <i>mrożona</i> | kg | 30 | | | | |
| 28. | uszka z mięsem | <i>mrożone</i> | kg | 10 | | | | |
| 29. | wiśnia | <i>mrożona</i> | kg | 30 | | | | |
| 30. | włoszczyzna paski | <i>mrożona</i> | kg | 5 | | | | |
| | Razem: | | | 654,5 | | | | |

UWAGA !!! Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą!

Formularz asortymentowo - cenowy

CZĘŚĆ nr 5. Dostawa świeżych owoców i warzyw

| L.p | Nazwa towaru | opis | J.m | ilość | cena jedn. netto | wartość netto | stawka VAT w % | wartość brutto |
|-----|-----------------|--|------|-------|------------------|---------------|----------------|----------------|
| 1. | ananas | <i>minimalna waga 1 kg</i> | szt. | 35 | | | | |
| 2. | arbuz | <i>dostawa od czerwca</i> | kg | 20 | | | | |
| 3. | banan żółty | <i>owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, bez uszkodzeń, plam chorobowych</i> | kg | 170 | | | | |
| 4. | brokuł | <i>bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnień i szkodników</i> | kg | 7 | | | | |
| 5. | brzoskwinia luz | <i>bez uszkodzeń mechanicznych, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, czyste, nie zwiędnięte, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, od czerwca</i> | kg | 12 | | | | |
| 6. | brzoskwinia ufo | <i>bez uszkodzeń mechanicznych, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, czyste, nie zwiędnięte, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, dostawa od czerwca</i> | kg | 12 | | | | |
| 7. | buraki ćwikłowe | <i>podłużne lub okrągłe, nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym</i> | kg | 32 | | | | |
| 8. | cebula | <i>zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, czysta, nie powinna być zmarznięta i zaparzona</i> | kg | 70 | | | | |
| 9. | cytryna | <i>bez uszkodzeń, jędrne, bez plam, wolne od owadów i ich larw, świeże, soczyste, o właściwej dojrzałości, barwie skórki, smaku i aromacie</i> | kg | 5 | | | | |
| 10. | czosnek | <i>główka powinna być zwarta, twarda, o wielkości min. 4 cm średnicy, jędrnych ząbkach, pokrytych całkowicie łuską</i> | kg | 6 | | | | |
| 11. | fasola Jaś | <i>karłowy, zdrowe ziarna, bez szkodników i pleśni</i> | kg | 10 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---------------------|--|--------|-----|--|--|--|--|
| 12. | gruszka | <i>zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin</i> | kg | 120 | | | | |
| 13. | jabłko | <i>zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze od 100g do 180g</i> | kg | 160 | | | | |
| 14. | kalafior | <i>bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników, minimalna waga 1kg</i> | szt | 10 | | | | |
| 15. | kapusta biała | <i>nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g</i> | kg | 40 | | | | |
| 16. | kapusta biała młoda | <i>nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g</i> | kg | 15 | | | | |
| 17. | kapusta czerwona | <i>nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g</i> | kg | 12 | | | | |
| 18. | kapusta pekińska | <i>zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników</i> | kg | 20 | | | | |
| 19. | kiwi | <i>owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g - 1 sztuka</i> | kg | 50 | | | | |
| 20. | koperek | <i>nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników</i> | pęczek | 65 | | | | |
| 21. | mandarynka | <i>zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, soczyste, o właściwej dojrzałości, barwie skórki, smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport, waga min. 70 g</i> | kg | 65 | | | | |
| 22. | marchew | <i>korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, cały, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki</i> | kg | 45 | | | | |
| 23. | melon żółty | | szt. | 40 | | | | |
| 24. | morela | <i>dostawa od czerwca</i> | kg | 10 | | | | |
| 25. | nektarynki | <i>dostawa od czerwca</i> | kg | 10 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------------|--|--------|----|--|--|--|--|
| 26. | ogórek szklarniowy | <i>świeży, długi/ krótki - nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić</i> | kg | 52 | | | | |
| 27. | papryka czerwona | <i>owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych</i> | kg | 25 | | | | |
| 28. | papryka zielona | <i>owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych</i> | kg | 16 | | | | |
| 29. | papryka żółta | <i>owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych</i> | kg | 16 | | | | |
| 30. | pietruszka | <i>korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1 o średnicy nie mniejszej niż 2 cm i nie większej niż 5 cm</i> | kg | 13 | | | | |
| 31. | pietruszka natka | <i>zielona, zdrowa, nie uszkodzona i czysta, pęczek nie mniejszy niż 25 g</i> | pęczek | 65 | | | | |
| 32. | pomarańcza | <i>zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, soczyste, o właściwej dojrzałości, barwie skórki, smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport</i> | kg | 60 | | | | |
| 33. | pomidor | <i>jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane</i> | kg | 70 | | | | |
| 34. | por | <i>średnica nie mniejsza niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych</i> | szt | 30 | | | | |
| 35. | rzodkiewka | <i>czerwona- pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć</i> | pęczek | 40 | | | | |
| 36. | sałata zielona | <i>masłowa- bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki. Nie mniejsza niż 200 g</i> | szt | 35 | | | | |
| 37. | seler | <i>bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o mięszu białym, wadze korzenia nie mniejszym niż 200 g</i> | kg | 25 | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------|------------------------|---|--------|------|--|--|--|--|
| 38. | szczypiorek | <i>powinien być zielony na całej długości, ułożony w pęczki i ucięty równo, bez pożółkłych listków, nie powinien być zwiędnięty, zaparzony, pakowany w pęczki o wadze min. 25 g, bez trawy i chwastów</i> | pęczek | 65 | | | | |
| 39. | śliwka | <i>powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, soczyste, o właściwej dojrzałości, barwie skórki, smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport, importowana</i> | kg | 40 | | | | |
| 40. | truskawka | <i>dostawa od czerwca</i> | kg | 10 | | | | |
| 41. | winogrono białe | | kg | 17 | | | | |
| 42. | winogrono czerwone | | kg | 17 | | | | |
| 43. | ziemniaki konsumpcyjne | | kg | 300 | | | | |
| 44 | ziemniaki młode | <i>dostawa od czerwca</i> | kg | 350 | | | | |
| Razem: | | | | 2287 | | | | |

UWAGA !!! Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą !

Formularz asortymentowo - cenowy**CZĘŚĆ nr 6. Dostawa pieczywa**

| L.p | Nazwa towaru | opis | J.m | ilość | cena jedn. Netto | wartość netto | stawka VAT w % | wartość brutto |
|-----|----------------------|--------------------|-----|-------|---------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| 1. | chleb krojony | <i>min 0,6 kg</i> | szt | 230 | | | | |
| 2. | chleb graham | <i>min 0,5 kg</i> | szt | 230 | | | | |
| 3. | chleb pełnoziarnisty | <i>min 0,45 kg</i> | szt | 200 | | | | |
| 4. | bułka grahamka | <i>min 0,04 kg</i> | szt | 700 | | | | |
| 5. | bułka mała | <i>min 0,04 kg</i> | szt | 700 | | | | |
| 6. | groszek ptysiowy | <i>min 0,25 kg</i> | kg | 9 | | | | |
| | Razem: | | | 2069 | | | | |

UWAGA !!! Dokument musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą!