Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy **9.2.1-14/2021**

**Opis przedmiotu zamówienia**

……………………………………….

(nazwa Wykonawcy)

**W ramach zamówienia oferujemy dostawy niżej zamówionego towaru:**

Zajęcia 1 – Pizza

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Drożdże 100g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Pieczarki świeże | kg | 1 |  |  |
| 4. | Szynka | kg | 1 |  |  |
| 5. | Sałata – rukola | op. | 2 |  |  |
| 6. | Pomidorki koktajlowe 500g | op. | 2 |  |  |
| 7. | Oliwki czarne lub zielone słoik min. 300g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Cebula | kg | 1 |  |  |
| 9. | Ser żółty | kg | 1 |  |  |
| 10. | Jogurt naturalny 250g | szt. | 2 |  |  |
| 11. | Czosnek (główka) | szt. | 2 |  |  |
| 12. | Ketchup łagodny min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 13. | Przyprawa – bazylia min. 10 g | szt. | 2 |  |  |
| 14. | Przyprawa- oregano min. 8 g | szt. | 2 |  |  |
| 15. | Pietruszka świeża | pęczek | 2 |  |  |
| 16. | Serwetki gastronomiczne białe –zwykłe 500 szt. w opakowaniu | op. | 6 |  |  |
| 17. | Ręcznik papierowy (pakowany po 2szt.) | op. | 8 |  |  |
| 18. | Papier do pieczenia 16 szt. w arkuszu | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 2 – Szarlotka

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 3. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 5. | Śmietana 18% 200ml | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Jabłka | kg | 4 |  |  |
| 7. | Proszek do pieczenia min. 30 g | op. | 2 |  |  |
| 8. | Cukier waniliowy min. 15 g | op. | 2 |  |  |
| 9. | Cynamon min. 15 g | op. | 2 |  |  |
| 10. | Galaretka cytrynowa min. 70 g | szt. | 2 |  |  |
| 11. | Papier do pieczenia 16 szt. w arkuszu | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 3 – Naleśniki z jabłkiem i bitą śmietaną

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 3. | Woda gazowana 1.5l | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 5. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 6. | Jabłka | kg | 4 |  |  |
| 7. | Cynamon min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 9. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 2 |  |  |
| 10. | Bita śmietana w sprayu min. 250 g | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 4 – Rurki z kremem mascarpone

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 4 |  |  |
| 3. | Jajka | szt. | 4 |  |  |
| 4. | Śmietana 18% 200ml | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Serek mascarpone min. 250 g | op. | 4 |  |  |
| 6. | Śmietana kremówka 30% 500ml | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Foremki do rurek/rurki do ciastek 10 szt. | op. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 5 – Kluski śląskie z sosem pieczarkowym

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Ziemniaki | kg | 4 |  |  |
| 2. | Mąka ziemniaczana | kg | 1 |  |  |
| 3. | Jajka | szt. | 6 |  |  |
| 4. | Sos pieczeniowy ciemny min. 30 g | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 6 – koziołki - parówka z żółtym serem + sałatka

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Parówki wieprzowe min. 250 gr | opakowanie | 8 |  |  |
| 2. | Ser żółty | kg | 1 |  |  |
| 3. | Kapusta pekińska | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Sos grecki min. 9 g | szt. | 4 |  |  |
| 5. | Pomidor | szt. | 4 |  |  |
| 6. | Ogórek świeży | szt. | 4 |  |  |
| 7. | Rzodkiewka pęczek | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 7 – ciasto „Tulipan”)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 4 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 24 |  |  |
| 3. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 4. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 5. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | lir | 2 |  |  |
| 7. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 8. | Kakao min. 150 g | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Budyń waniliowy min. 60 g | szt. | 2 |  |  |
| 10. | Kisiel wiśniowy min. 75 g | szt. | 2 |  |  |
| 11. | Mak niebieski (suchy w torebce 500g) | op. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 8 – Pączki z serem (oponki)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Ser biały –twarogowy | kg | 1 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 6 |  |  |
| 3. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 5. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 9 – chlebek ziołowy z pastą z suszonych pomidorów

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Cebula | szt. | 4 |  |  |
| 2. | Czosnek główka | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Natka pietruszki pęczek | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Bazylia suszona min. 10g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 7. | Drożdże kostka 100g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Ser twarogowy 250g | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Suszone pomidory w oleju słoik 270g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 10 – deser - ryż z jabłkiem i cynamonem

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Ryż w saszetkach | op. | 2 |  |  |
| 2. | Jabłka | kg. | 4 |  |  |
| 3. | Cynamon min. 15 g | Szt. | 2 |  |  |
| 4. | Śmietana 18% min. 200 g | Szt. | 2 |  |  |
| 5. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 6. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 11 – ciasto z wiórkami kokosowymi na herbatnikach

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mleko 3.2% | l | 2 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 6 |  |  |
| 3. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 5. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 4 |  |  |
| 6. | Wiórka kokosowe (opakowanie-250g) | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Krakersy min. 180 g | op. | 8 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 12 – zapiekanki z pieczarkami i serem

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Bułka bagietka | szt. | 24 |  |  |
| 2. | Pieczarki | kg | 4 |  |  |
| 3. | Ser żółty | kg | 1 |  |  |
| 4. | Papryka słodka  w proszku min. 20 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Ketchup min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Kiszone ogórki (słoik 1l) | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 13 – Sałatka „gyros”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Kapusta pekińska | szt. | 2 |  |  |
| 2. | Kukurydza w puszce min. 300 g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Groszek do konserwowy min. 400 g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Filet z kurczaka podwójny | kg | 2 |  |  |
| 5. | Przyprawa do gyros min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Ogórek konserwowy słoik 1 l | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 8. | Majonez min. 300ml | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 14 – Wafle przekładane -pischinger)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Wafle tortowe kwadrat min. 180 g | op. | 8 |  |  |
| 2. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 4 |  |  |
| 3. | Kakao min. 150 g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 5. | Mleko w proszku pełne 26% tłuszczu 500g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 15 – jabłka pieczone na 3 sposoby

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Jabłka | kg | 6 |  |  |
| 2. | Cynamon min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Orzechy włoskie 250 gr | opakowanie | 2 |  |  |
| 4. | Migdały w płatkach 250 gr | opakowanie | 2 |  |  |
| 5. | Syrop malinowy min. 420 ml | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Wiórka kokosowe 250g | opakowanie | 2 |  |  |
| 7. | Wiśnie w syropie słoik 1l | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 16 – Babka wielkanocna

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 2. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Mąka ziemniaczana | kg | 1 |  |  |
| 4. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 6. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 17 – Żurek z kiełbasą i jajkiem

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Żurek w butelce min. 500 ml | szt. | 4 |  |  |
| 2. | Barszcz biały w proszku min. 65 g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Czosnek | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Marchew | kg | 1 |  |  |
| 5. | Cebula | kg | 1 |  |  |
| 6. | Kiełbasa cienka | kg. | 2 |  |  |
| 7. | Jajka | szt. | 20 |  |  |
| 8. | Śmietana 30% 500ml | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Chrzan | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 18 – Ciasto „karpatka”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Krem o delikatnej i gładkiej konsystencji  i nucie waniliowej min. 250 g | szt. | 2 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 10 |  |  |
| 3. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 4. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | Szt. | 4 |  |  |
| 5. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 19 – bułeczki „Cynamonki”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 3. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 4. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 4 |  |  |
| 5. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 6. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 7. | Cynamon min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Drożdże kostka 100g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 20 – ciasto Murzynek

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 4 |  |  |
| 3. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 4. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 5. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 6. | Powidła śliwkowe słoik min. 290 g | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Soda oczyszczona min. 70 g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Serwetki gastronomiczne białe –zwykłe 500 szt. w opakowaniu | op. | 6 |  |  |
| 10. | Ręcznik papierowy pakowany po 2szt. | op. | 8 |  |  |
| 11. | Papier do pieczenia 16 szt. w arkuszu | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 21 – kanapki wiosenne

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Chleb mieszany | szt. | 4 |  |  |
| 2. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Szynka w plastrach | kg | 1 |  |  |
| 4. | Pomidor | szt. | 4 |  |  |
| 5. | Ogórek świeży | szt. | 4 |  |  |
| 6. | Rzodkiewka | pęczek | 2 |  |  |
| 7. | Szczypiorek | pęczek | 2 |  |  |
| 8. | Sałata masłowa | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Sos tatarski min. 300 ml | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 22 – ciastka „Amoniaczki”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Smalec kostka-250g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Śmietana 18% 200g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Amoniak min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 23 – racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 3. | Drożdże 100g kostka | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Cukier waniliowy min. 15 g | op. | 2 |  |  |
| 5. | Cukier puder 0.5kg | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 7. | Jabłka | kg | 2 |  |  |
| 8. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 24 – rogaliki drożdżowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 4 |  |  |
| 3. | Drożdże 100g | op. | 2 |  |  |
| 4. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 6. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 7. | Śmietana 18% 330 ml | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Marmolada 500g | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Wiórka kokosowe opakowanie min. 250g | op. | 2 |  |  |
| 10. | Czekolada gorzka 100g | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 25 – spaghetti bolognese

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Makaron spaghetti 500g | op. | 4 |  |  |
| 2. | Mięso mielone | kg | 2 |  |  |
| 3. | Sos do spaghetti  w torebce min. 40 g | szt. | 6 |  |  |
| 4. | Czosnek | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Przyprawa-bazylia min. 10 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Przyprawa-oregano min. 8 g | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Natka pietruszki | pęczek | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 26 – Ciasto z serka homogenizowanego z owocami

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Serek homogenizowany waniliowy | szt. | 8 |  |  |
| 3. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 5. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 6. | Jajka | szt. | 16 |  |  |
| 7. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 8. | Owoce świeże truskawki 250g | op. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 27 – Babeczki - muffinki

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 3. | Proszek do pieczenia min. 30 g | op. | 4 |  |  |
| 4. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 5. | Cukier waniliowy min. 15 g | op. | 2 |  |  |
| 6. | Jajka | szt. | 8 |  |  |
| 7. | Biała czekolada min. 100 g | szt. | 4 |  |  |
| 8. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 9. | Papierowe foremki do babeczek 100 szt. w opakowaniu | op. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 28 – Szaszłyki owocowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Banan | szt. | 10 |  |  |
| 2. | Kiwi | szt. | 10 |  |  |
| 3. | Arbuz | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Winogrona ciemne  i jasne | kg | 2 |  |  |
| 5. | Pomarańcza | szt. | 8 |  |  |
| 6. | Cytryna | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Truskawki | kg | 2 |  |  |
| 8. | Patyczki do szaszłyków w opakowaniu 50 szt. | op. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 29 – Napoje zimne – owocowe lemoniady

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Arbuz | szt. | 2 |  |  |
| 2. | Woda mineralna 1.5l | szt. | 8 |  |  |
| 3. | Cytryna | kg | 2 |  |  |
| 4. | Grejpfrut | kg | 2 |  |  |
| 5. | Pomarańcza | kg | 2 |  |  |
| 6. | Ogórek | kg | 2 |  |  |
| 7. | Miód 0.5l | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 30 – lody truskawkowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Truskawki mrożone | kg | 2 |  |  |
| 2. | Jagody mrożone | kg | 2 |  |  |
| 3. | Śmietana 30% 500ml | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Wafelki do lodów (rożki) | szt. | 40 |  |  |
| 5. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 31 – naleśniki z serem i musem truskawkowym

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 3. | Woda gazowana 1.5l | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 5. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 6. | Dżem truskawkowy min. 280 g | szt. | 6 |  |  |
| 7. | Ser biały | kg | 2 |  |  |
| 8. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 9. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 2 |  |  |
| 10. | Truskawki mrożone | kg | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 32 – frytki + paluszki rybne + surówka

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Ziemniaki | kg | 6 |  |  |
| 2. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 2 |  |  |
| 3. | Paluszki rybne opakowanie min. 300 g | opakowanie | 6 |  |  |
| 4. | Ketchup łagodny min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Marchew | kg | 1 |  |  |
| 6. | Jabłka | kg | 1 |  |  |
| 7. | Kapusta kiszona | kg | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 33 – Ciasto „zebra”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna krupczatka –typ 500 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 1 |  |  |
| 3. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 4. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Kakao min. 150 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Oranżada biała 1.5l butelka | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Jajka | szt. | 10 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 34 – pierogi z jagodami

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 8 |  |  |
| 3. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 4 |  |  |
| 4. | Bita śmietana w sprayu min. 250 g | szt. | 4 |  |  |
| 5. | Jagody świeże | litr | 2 |  |  |
| 6. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 7. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Bułka tarta | kg | 1 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 35 – Tosty z szynką i żółtym serem

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Chleb tostowy pakowany | szt. | 6 |  |  |
| 2. | Masło roślinne w kubeczku 300g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Szynka konserwowa plastry | kg | 1 |  |  |
| 4. | Ser żółty plastry | kg | 1 |  |  |
| 5. | Ogórki konserwowe (litrowy słoik) | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Ketchup łagodny min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Majonez min. 300 ml | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 36 – ciasteczka orzechowe z czekoladą

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Orzechy włoskie opakowanie -250g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Jajka | szt. | 8 |  |  |
| 6. | Czekolada mleczna 100g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 37 – pizza „Słońce”

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Drożdże kostka 100g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Pieczarki świeże | kg | 1 |  |  |
| 4. | Szynka | kg | 2 |  |  |
| 5. | Sałata – rukola min. 100 g | op. | 2 |  |  |
| 6. | Pomidorki koktajlowe 500g | op. | 2 |  |  |
| 7. | Oliwki (słoik 300g) | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Cebula | kg | 1 |  |  |
| 9. | Ser żółty | kg | 1 |  |  |
| 10. | Jogurt naturalny 250g | szt. | 2 |  |  |
| 11. | Czosnek (główka) | szt. | 2 |  |  |
| 12. | Ketchup łagodny min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 13. | Przyprawa –bazylia min. 10 g | szt. | 2 |  |  |
| 14. | Przyprawa- oregano min. 8 g | szt. | 2 |  |  |
| 15. | Pietruszka świeża | pęczek | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 38 – Makaron z truskawkami +koktajl truskawkowy

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Makaron świderki 500g | op. | 4 |  |  |
| 2. | Truskawki świeże | kg | 4 |  |  |
| 3. | Śmietana 18% 200ml | szt. | 4 |  |  |
| 4. | Kefir min. 400 g | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 39 – Gofry z owocami, kremem do smarowania z orzechami laskowymi i bitą śmietaną

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 3. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 4. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 2 |  |  |
| 5. | Dżem truskawkowy min. 280 g | szt. | 4 |  |  |
| 6. | Bita śmietana w sprayu min. 250 g | szt. | 4 |  |  |
| 7. | Kiwi | szt. | 4 |  |  |
| 8. | Truskawki świeże | kg | 2 |  |  |
| 9. | Borówki 250g | op. | 2 |  |  |
| 10. | Pomarańcza | kg | 4 |  |  |
| 11. | Krem czekoladowo-orzechowy min. 350 gr | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 40 – Ciasto ucierane -piaskowe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka ziemniaczana | kg | 1 |  |  |
| 2. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 3. | Margaryna do pieczenia min. 250 gram | szt. | 4 |  |  |
| 4. | Proszek do pieczenia min. 30 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 4 |  |  |
| 6. | Owoce malina 250g | szt. | 4 |  |  |
| 7. | Jajka | szt. | 24 |  |  |
| 8. | Aromat do ciast migdałowy min. 9 g | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Owoce borówka 250g | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 41 – placki ziemniaczane z sosem czosnkowym

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Ziemniaki | kg | 6 |  |  |
| 2. | Jajka | szt. | 12 |  |  |
| 3. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 4. | Cebula | szt. | 6 |  |  |
| 5. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno | litr | 2 |  |  |
| 6. | Sól | kg | 2 |  |  |
| 7. | Pieprz czarny mielony min. 20 g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Jogurt naturalny 250g | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Czosnek granulowany min. 25 g | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 42 – Drożdżówka z kruszonką

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Mąka pszenna typ 450 | kg | 2 |  |  |
| 2. | Masło min. 82% tłuszczu | szt. | 4 |  |  |
| 3. | Drożdże Kostka 100g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Cukier kryształ | kg | 2 |  |  |
| 5. | Jajka | szt. | 8 |  |  |
| 6. | Mleko 3.2% | litr | 2 |  |  |
| 7. | Cukier waniliowy min. 15 g | Szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 43 – Wrapy -tortilla

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Filet z kurczaka | kg | 2 |  |  |
| 2. | Przyprawy-papryka słodka min. 20 g | szt. | 2 |  |  |
| 3. | Przyprawy –bazylia min. 10 g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Przyprawy- oregano min. 8 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Pieprz czarny mielony min. 20 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Serek kanapkowy min. 120 g | szt. | 8 |  |  |
| 7. | Tortilla (8 szt. w opakowaniu) | op. | 4 |  |  |
| 8. | Sałata rzymska | szt. | 2 |  |  |
| 9. | Papryka czerwona świeża | kg | 4 |  |  |
| 10. | Papryka żółta świeża | kg | 4 |  |  |
| 11. | Ogórek świeży | kg | 4 |  |  |
| 12. | Ketchup łagodny min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 13. | Majonez min. 300ml | szt. | 2 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 44 – domowe nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym, frytkami i surówką

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Filet z piersi kurczaka podwójny | kg | 2 |  |  |
| 2. | Płatki kukurydziane min. 250 g | op. | 2 |  |  |
| 3. | Przyprawa curry min. 20 g | szt. | 2 |  |  |
| 4. | Przyprawa: papryka słodka min. 20 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Przyprawa: rozmaryn min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Czosnek główka | szt. | 2 |  |  |
| 7. | Śmietana 18% 200g | szt. | 2 |  |  |
| 8. | Cytryna | kg | 2 |  |  |
| 9. | Ketchup łagodny min. 480 g | szt. | 2 |  |  |
| 10. | Mieszanka sałat (mix sałat) min. 180 g | op. | 4 |  |  |
| 11. | Papryka czerwona świeża | kg | 4 |  |  |
| 12. | Ogórek świeży | kg | 4 |  |  |
| 13. | Pomidor | kg | 4 |  |  |
| 14. | Mozzarella min. 125 g | op. | 4 |  |  |
| 15. | Sos sałatkowy min. 9 g | szt. | 4 |  |  |
| 16. | Rzodkiewka | pęczek | 4 |  |  |
| 17. | Ziemniaki | kg | 6 |  |  |
| Razem | | | | |  |

Zajęcia 45 – Ciastka z ciasta francuskiego nadziewane budyniem i brzoskwiniami

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **jednostka miary** | **Szacunkowa ilość dostawy** | **Cena jednostkowa w zł brutto** | **Wartość ogółem dostawy w zł brutto** |
| 1. | Ciasto francuskie mrożone min. 375 g | szt. | 8 |  |  |
| 2. | Budyń waniliowy min. 60 g | szt. | 8 |  |  |
| 3. | Mleko 3.2% | litr | 4 |  |  |
| 4. | Brzoskwinie w puszce min. 800 g | szt. | 2 |  |  |
| 5. | Cukier waniliowy min. 15 g | szt. | 2 |  |  |
| 6. | Jajka | szt. | 4 |  |  |
| Razem | | | | |  |

PODSUMOWANIE

|  |  |
| --- | --- |
| Zajęcia | Kwota brutto |
| Zajęcia 1 – Pizza |  |
| Zajęcia 2 – Szarlotka |  |
| Zajęcia 3 – Naleśniki z jabłkiem i bitą śmietaną |  |
| Zajęcia 4 – Rurki z kremem mascarpone |  |
| Zajęcia 5 – Kluski śląskie z sosem pieczarkowym |  |
| Zajęcia 6 – koziołki - parówka z żółtym serem + sałatka |  |
| Zajęcia 7 – ciasto „Tulipan”) |  |
| Zajęcia 8 – Pączki z serem (oponki) |  |
| Zajęcia 9 – (chlebek ziołowy z pastą z suszonych pomidorów) |  |
| Zajęcia 10 – deser - ryż z jabłkiem i cynamonem |  |
| Zajęcia 11 – ciasto z wiórkami kokosowymi na herbatnikach |  |
| Zajęcia 12 – zapiekanki z pieczarkami i serem |  |
| Zajęcia 13 – Sałatka „gyros” |  |
| Zajęcia 14 – Wafle przekładane -pischinger) |  |
| Zajęcia 15 – jabłka pieczone na 3 sposoby |  |
| Zajęcia 16 – Babka wielkanocna |  |
| Zajęcia 17 – Żurek z kiełbasą i jajkiem |  |
| Zajęcia 18 – ciasto „karpatka” |  |
| Zajęcia 19 – bułeczki „Cynamonki” |  |
| Zajęcia 20 – ciasto Murzynek |  |
| Zajęcia 21 – kanapki wiosenne |  |
| Zajęcia 22 – ciastka „Amoniaczki” |  |
| Zajęcia 23 – racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem |  |
| Zajęcia 24 – rogaliki drożdżowe |  |
| Zajęcia 25 – spaghetti bolognese |  |
| Zajęcia 26 – Ciasto z serka homogenizowanego z owocami |  |
| Zajęcia 27 – Babeczki - muffinki |  |
| Zajęcia 28 – szaszłyki owocowe |  |
| Zajęcia 29 – napoje zimne – owocowe lemoniady |  |
| Zajęcia 30 – lody truskawkowe |  |
| Zajęcia 31 – naleśniki z serem i musem truskawkowym |  |
| Zajęcia 32 – frytki + paluszki rybne + surówka |  |
| Zajęcia 33 – ciasto „zebra” |  |
| Zajęcia 34 – pierogi z jagodami |  |
| Zajęcia 35 – Tosty z szynką i żółtym serem |  |
| Zajęcia 36 – ciasteczka orzechowe z czekoladą |  |
| Zajęcia 37 – pizza „Słońce” |  |
| Zajęcia 38 – Makaron z truskawkami + koktajl truskawkowy |  |
| Zajęcia 39 – gofry z owocami, kremem do smarowania z orzechami laskowymi i bitą śmietaną |  |
| Zajęcia 40 – ciasto ucierane -piaskowe |  |
| Zajęcia 41 – placki ziemniaczane z sosem czosnkowym |  |
| Zajęcia 42 – Drożdżówka z kruszonką |  |
| Zajęcia 43 – Wrapy -tortilla |  |
| Zajęcia 44 – domowe nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym, frytkami i surówką |  |
| Zajęcia 45 – Ciastka z ciasta francuskiego nadziewane budyniem i brzoskwiniami |  |
| Razem |  |

……………………………………………

*miejscowość, data*

*Dokument musi być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym*