|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Pakiet Nr 9 – pozostałe artykuły żywnościowe** | **kod CPV: 15800000-6, CPV: 15600000-4, CPV: 15400000-2, CPV: 15240000-2, CPV: 15300000-1, CPV: 15870000-7, CPV: 15890000-3** |  |
|   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| 1 | Zupa pieczarkowa  | Wart. Energ. W 100 gr – 400kcalBiałko – 11 grWęglowodany – 60 grCukry – 7grTłuszcze -12 grTłuszcze nasycone – 7grBłonnik – 3grSód – 4,2 gr | 59g | Szt. | 45 | 1x m-c |   |   |   |   |   |
| 2 | Zupa barszcz czerwony | Wart. Energ w 100 gr – 330 kcalBiałko – 5 grWęglowodany – 71 gr, w tym cukry -40 grTłuszcze – 2 grTłuszcze nasycone – 0,9 grBłonnik – 0,5 grSód – 5,9 gr | 60g | Szt. | 42 | 1x m-c |   |   |   |   |   |
| 3 | Zupa żurek | Wart. Energ. W 100 gr. – 350 kcalWęglowodany 54 gr, w tym cukry – 15 grBiałko – 13 grTłuszcze – 7 gr Tłuszcze nasycone – 4 grBłonnik – 2 grSód – 5,8 gr | 49g | Szt.  | 55 | 1 x m-c |   |   |   |   |   |
| 4 | Sos pieczeniowy  | Wart. energ. w 100g – 380kcalBiałko – 11grWęglowodany -51gr w tym cukry 14grTłuszcze – 15 gr, w tym tłuszcze nasycone -10grBłonnik – 3,5 grSód – 5,4 gr | Opak.1,4 kg | Szt.  | 4 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 5 | Majonez Winiary  |   | 750 g | Szt. | 12 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 6 | Chrzan tarty | Wart. energ. 627kJ (150k cal)Białko-3,2gWęglowodany-17,8gTłuszcze-7,3gBiałko-3,2gWęglowodany-17,8g | 160 g  | Szt.  | 16 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 7 | Cukier paczkowany |   | 1 kg | Opak. 1 kg | 180 | 5 x w tyg. |   |   |   |   |   |
| 8 | Cukier puder  |   | 400 g  | Szt.  | 32 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 9 | Dżem truskawkowy  | W 100gr produktu:Wart. energ. 605kJ (142k cal)Białko-0,3gWęglowodany-34,5g w tym cukru 34,5gTłuszcze-0,2g | 280 g | Szt.. | 160 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 10 | Fasolka konserwowa  | Wart. energ. 115kJ (27kcal)Białko-21,3gWęglowodany-5g Tłuszcze-0,5g Błonnik 0,7g | Słoik 470 g | Szt.  | 40 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 12 | Napój Alsa różne smaki  |   | Opak. 1 kg | Szt. | 32 | 1 x w tyg. |   |   |   |   |   |
| 13 | Koncentrat pomidorowy 30% | W 100gr produktu:Wart. energ. 442kJ (105kcal)Białko-4,9gWęglowodany-18,2gTłuszcze-0,8gW 100gr produktu:Wart. energ. 442kJ (105kcal)Białko-4,9gWęglowodany-18,2gTłuszcze-0,8g | 200 g | Szt. | 80 | 4 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 14 | Kukurydza konserwowa  | W 100gr produktu:Wart. energ. 324kJ (80k cal)Białko-2,9gWęglowodany-10,8g w tym cukru 5,2g Tłuszcze-1,9g | 425 g | Szt. | 56 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 15 | Papryka konserwowa ćwiartki |   | 0,9 ml | Szt. | 40 | 2 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 16 | Liść laurowy |   | 100 g | Szt./opak.  | 4 | 4 x w roku  |   |   |   |   |   |
| 17 | Majeranek luz  |   | 150 g  | Szt./opak.  | 5 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 18 | Ziele angielskie |   | 350g | Szt./opak.  | 2 | 4 x w roku |   |   |   |   |   |
| 19 | Pieprz ziołowy |   | 1 kg | Szt./opak.  | 2 | 3 x w roku |   |   |   |   |   |
| 20 | Pieprz czarny mielony |   | 1 kg | Szt./opak.  | 2 | 5 x w roku |   |   |   |   |   |
| 21 | Przyprawa do drobiu |   | 600g | Szt./opak.  | 6 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 22 | Przyprawa do gulaszu |   | 900g | Szt./opak.  | 2 | 5 x w roku |   |   |   |   |   |
| 23 | Przyprawa do mięsa mielonego |   | 700g | Szt./opak.  | 2 | 3 x w roku |   |   |   |   |   |
| 24 | Czosnek granulowany |   | 1 kg | Szt./opak.  | 2 | 5 x w roku |   |   |   |   |   |
| 25 | Magii |   | 5l | Szt./opak.  | 5 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 26 | Warzywko |   | 5 kg | Szt./opak.  | 5 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 27 | Bazylia suszona |   | 250g | Szt./opak.  | 1 | 1 x w roku |   |   |   |   |   |
| 28 | Oregano |   | 250g | Szt./opak.  | 1 | 1 x w roku |   |   |   |   |   |
| 29 | Tymianek |   | 250g | Szt./opak.  | 1 | 1 x w roku |   |   |   |   |   |
| 30 | Papryka czerwona słodka czerwona |   | 800g | Szt./opak.  | 1 | 1 x w roku |   |   |   |   |   |
| 31 | Makaron łazanki  | Wart. energ. 1460kJ (344kcal)Białko-13,5gWęglowodany-69,9gTłuszcze-0,3g |  Opak.3kg | Szt.  | 12 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 32 | Makaron nitki  | Wart. energ. 1460kJ (344kcal)Białko-13,5gWęglowodany-69,9gTłuszcze-0,3g | Opak. 0,5kg | Szt. | 35 | 2 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 33 | Makaron spaghetti  | Wart. energ. 1460kJ (344kcal)Białko-13,5gWęglowodany-69,9gTłuszcze-0,3g |  Opak.3kg | Szt.  | 12 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 34 | Makaron świderki | Wart. energ. 1460kJ (344kcal)Białko-13,5gWęglowodany-69,9gTłuszcze-0,3g |  Opak. 3kg | Szt.  | 16 | 2 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 35 | Makaron zacierka | Wart. energ. 1460kJ (344kcal)Białko-13,5gWęglowodany-69,9gTłuszcze-0,3g | 250 g | Szt.  | 20 | 1 x w m-cu |   |   |   |   |   |
| 36 | Ogórek konserwowy  | 20kcal | 1,7l | Szt.  | 40 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 37 | Olej Kujawski | W 100gr produktu:Wart. energ. 37005kJ (900kcal) Tłuszcze-100g | 1 l/szt. | Szt.  | 88 | 3 x tyg.  |   |   |   |   |   |
| 38 | Sól warzona jodowana |   | 1 kg | Szt.  | 50 | 2 x w tyg. |   |   |   |   |   |
| 39 | Szczaw konserwowy | Wart. energ. 87kJ (21k cal)Węglowodany-4,9gTłuszcze-1,1g | 280 g | Szt. | 52 | 1 x w m-cu  |   |   |   |   |   |
| 40 | Zupa ogonowa | 0,60g | Op. | Szt./opak | 100 | 1x m-c |   |   |   |   |   |
| 41 | Rosół drobiowy | 60g | Op. | Op. | 68 | 1x tydz. |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  **- zł**  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **Wartość pakietu nr 9 wynosi**  |  |  |  |
| Razem Pakietu nr 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| wynosi netto |  - zł  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| wynosi brutto |  - zł  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Słownie: ................................................... |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ……………………………….., dnia………………. |  |  |  |  (podpis i pieczęć imienna osoby uprawnionej) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |