Fundusze Europejskie Program Regionalny | MAŁOPOLSKA | Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

Numer postępowania : MCOO/ZP/CKZ/11/21 **Załącznik nr 4 do SWZ**

L.P.	Ilość pozycji w kursie	Lokalizacja dostawy	Nazwa kursu	Obszar	Jednostka miary	Ilość na kurs	Łączna ilość kursów	2021	2022	2023	Max. ilość dostaw cząstowych do jednego kursu	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
1	**1**	**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków**	**Kurs gastronomiczny**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**6 kursów**	**2 kursy**	**2 kursy**	**2 kursy**	**7**	
2	1.1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,1	0,6	0,2	0,2	0,2		krem czekoladowy lub orzechowy do smarowania pieczywa
3	1.2	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		ananas świeży, waga ok. 500 g
4	1.3	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,6	9,6	3,2	3,2	3,2		bakłażan młody, skórka błyszcząca, bez uszkodzeń, waga szt.ok 260 g
5	1.4	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,04	0,24	0,08	0,08	0,08		bazylia suszona, przyprawa
6	1.5	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	5	30	10	10	10		bazylia świeża doniczka
7	1.6	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt./kg	2	12	4	4	4		bażant sprawiony, świeży lub mrożony, waga ok. 1 kg
8	1.7	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	6	36	12	12	12		biszkopty okrągle, opak. o wadze ok. 250 g
9	1.8	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Boczek wędzony gotowany (parzony) w kawałku, z małą ilością tkanki tłuszczowej
10	1.9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,35	2,1	0,7	0,7	0,7		Boczek wędzony plastry, pakowane maszynowo, nie obsuszone, nie rozwarstwiające się, z małą ilością tkanki tłuszczowej
11	1.10	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		brokuły, mrożone lub śweże, jędrne, intensywnie zielone
12	1.11	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		brzoskwinie w syropie, masa netto po odcieku ok. 400-500 g, puszka o pojemności ok. 820 ml
13	1.12	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		Bukiet warzyw mrożonych, świeże, z małą ilością glazury, bez obcych zapachów
14	1.13	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Bułka kajzerka czerstwa, ok. 55 g / szt. upieczona 2-3 dni przed dostawą
15	1.14	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		bułka tarta, sucha, bez pleśni, obcych zapachów, zanieczyszczeń,
16	1.15	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,7	10,2	3,4	3,4	3,4		cebula , drobna, świeża, bez części zepsutych
17	1.16	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		cebula czerwona, drobna, świeża, bez części zepsutych
18	1.17	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,75	4,5	1,5	1,5	1,5		cebula szalotka, jędrna, świeża
19	1.18	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		comber z sarny, świeży lub mrożony, waga 1 sztuki około 1 kg
20	1.19	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	10	60	20	20	20		cukier biały kryształ, niezbrylony

21	1.20	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		cukier trzcinowy
22	1.21	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2	12	4	4	4		cukier puder
23	1.22	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,16	0,96	0,32	0,32	0,32		cukier wanilinowy, opak. min 16g
24	1.23	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,8	10,8	3,6	3,6	3,6		cukinia, sztuki małe, waga 150 - 250 g/ szt., świeże, jędrne, nieuszkodzone
25	1.24	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,04	0,24	0,08	0,08	0,08		curry, przyprawa
26	1.25	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		cykoria, 3 sztuki-waga ok. 125 g/szt. Świeża, jędrna
27	1.26	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	4,5	27	9	9	9		cytryna
28	1.27	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	1	6	2	2	2		cząber suszony, przyprawa, opakowanie ok. 30 g (lub 3op. x10g)
29	1.28	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,4	8,4	2,8	2,8	2,8		Czekolada biała pastylki min 25%, nie roztopione, bez zjełczałego zapachu
30	1.29	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	3,125	18,75	6,25	6,25	6,25		Czekolada deserowa pastylki min. 52%, data przydatności przynajmniej 10 dni od dnia dostawy
31	1.30	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2,5	15	5	5	5		Czekolada gorzka pastylki min. 70 %, data przydatności przynajmniej 10 dni od dnia dostawy
32	1.31	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,25	7,5	2,5	2,5	2,5		Czekolada karmelowa, data przydatności przynajmniej 10 dni od dnia dostawy
33	1.32	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Czereśnie koktajlowe w syropie zielone, masa netto po odcieku ok.180-200 g
34	1.33	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Czereśnie (wiśnie) koktajlowe w zalewie czerwone, do dekoracji. masa netto po odcieku ok.180-200 g
35	1.34	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	13	78	26	26	26		czosnek, pochodzenia polskiego, nie wyschnięty, nie porośnięty
36	1.35	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,12	0,72	0,24	0,24	0,24		Elementy dekor. z czekolady deserowej, drobne ażurki śweże, bez oznak nieprawidłowego przechowywania (zmiana barwy, nalot), różne kształty
37	1.36	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	5	30	10	10	10		Endywia (sałata dekoracyjna) lub Lollo Bianco
38	1.37	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	1	6	2	2	2		estragon suszony, opakowanie ok. 30 g (lub 3op. X10g)
39	1.38	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		estragon świeży, cięty lub w doniczce
40	1.39	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		fasola biała drobna, sucha, bez szkodników
41	1.40	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	3,75	22,5	7,5	7,5	7,5		filet drobiowy świeży, pojedynczy o wadze min. 0,2 kg, bez krwawych wybroczyn, z minimalną ilością tkanki tłuszczowej, nie poszarpany
42	1.41	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2	12	4	4	4		Filet z kaczki ze skórą, świeży lub mrożony, data przydatności do spożycia przynajmniej 3 dni od dnia dostawy

43	1.42	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		filety anchois w oleju. Słoiczek ok 80 - 90g ; data przydatności do spożycia co najmniej 7 dni od dnia dostawy
44	1.43	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	3	18	6	6	6		galaretka malinowa waga ok. 75-77 g, na 500 ml wody
45	1.44	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Gałka muszkatołowa mielona, waga opak. ok. 10 g
46	1.45	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,8	10,8	3,6	3,6	3,6		gruszki, min.6-7 gruszek, regularnego kształu, podobnej wielkości, bez skaz, średniej twardości
47	1.46	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,75	4,5	1,5	1,5	1,5		Imbir świeży korzeń
48	1.47	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2,75	16,5	5,5	5,5	5,5		jabłka deserowe, dojrzałe, jednego gatunku
49	1.48	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	120	720	240	240	240		jajka, świeże, rozmia L, z wolnego wybiegu lub chowu ściółkowego, nieuszkodzone
50	1.49	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	3	18	6	6	6		jałowiec, owoce suszone, opak.ok. 15 g
51	1.50	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		jogurt naturalny, gęsty, ok. 2% tłuszczu, świeży
52	1.51	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,45	2,7	0,9	0,9	0,9		kakao, o obniżonej zawartości tłuszczu, ciemne, sypkie, bez zanieczyszczeń, data przydatności do spożycia pzrynajmniej 20 dni od dnia dostawy
53	1.52	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		kasza manna, drobna, jasny kolor, bez szkodników
54	1.53	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	opak.	4	24	8	8	8		Herbata czarna ekspresowa, opak. 25 sztuk, saszetka ze sznureczkiem z dołaczonym małym kartonikiem, ułatwiającym wyjmowanie saszetki z wrzątku
55	1.54	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		kasztany jadalne, całe, gotowane; ok 300 g; data przydatności do spożycia co najmniej 7 dni od dnia dostawy
56	1.55	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		kawa naturalna, ziarnista włoska do ekspresu, min. 40 % arabica, średnio palona
57	1.56	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Kawa rozpuszczalna, czarna
58	1.57	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,075	0,45	0,15	0,15	0,15		Kawior czarny, świeży, błyszczący
59	1.58	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,45	2,7	0,9	0,9	0,9		ketchup łagodny, data przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy
60	1.59	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		Kiełki mieszanka (możliwe kiełki innego pochodzenia), świeże, brak zgniłych, zwiędłych
61	1.60	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Koncentrat pomidorowy, barwa pomarańczowa, bez pleśni, 30%
62	1.61	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Koper włoski (fenkuł) , świeży, jędrny, bez obeschłych liści i uszkodzeń
63	1.62	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	6	36	12	12	12		Koperek świeży (pęczek), świeży, barwy soczystej zieleni, bez obeschłych gałązek
64	1.63	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Krab mięso 40/60, świeże lub mrożone, 100% mięsa kraba, bez dodatku mięsa ryby

65	1.64	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,3	7,8	2,6	2,6	2,6		Krewetki 8/12 ogony w skorupie mrożone, nie gotowane, bez uszkodzeń, z glazurą max. 10%
66	1.65	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8	1,6	1,6	1,6		Kukurydza konserwowa
67	1.66	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	3	18	6	6	6		Kukurydza mini kolby marynowana , w jednym opak. ok. 135 g kolb po odsączeniu zalewy
68	1.67	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	4	24	8	8	8		Kuleczki sera typu Mozzarella mini, opak. 125 g z zalewą, kształt regularny, okrągły, jędrne
69	1.68	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8	1,6	1,6	1,6		Kurki mrożone, całe, bez zanieczyszczeń i zepsutych elem.
70	1.69	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Laska wanilii, nie połamana, termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy
71	1.70	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Amaretto, włoski likier o smaku waniliowo-migdałowym, 700 ml
72	1.71	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Kahluua, słodki likier kawowy, 700 ml, 20 - 26% alkoholu
73	1.72	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,04	0,24	0,08	0,08	0,08		liście laurowe, suszone, bez zanieczyszczeń, całe
74	1.73	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	50	300	100	100	100		Łopatka, łyżeczka do lodów, przekąsek, jednorazowa, z tworzywa dł. max 9 cm
75	1.74	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,8	10,8	3,6	3,6	3,6		Łosoś filet bez skóry świeży, w jednym kawałku, niewielki waga do 0,2 kg, świeży
76	1.75	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Łosoś wędzony plastry, świeże, nie zjełczałe, nie obeschnięte, mogą być w kilku opakowaniach o mniejszej gramaturze
77	1.76	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		przyprawa do zup w płynie
78	1.77	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	2	12	4	4	4		majeranek, suszony, opak. o wadze 10-20 g
79	1.78	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	0,72	4,32	1,44	1,44	1,44		majonez
80	1.79	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		mak niebieski, czysty, bez zanieczyszczeń, obcych zapachów, szkodników
81	1.80	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		Makaron duże muszle (conchiglie), nie połamane, jednego rodzaju
82	1.81	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		Makaron ryżowy nitka, nie połamany
83	1.82	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,7	4,2	1,4	1,4	1,4		Maliny mrożone, całe, z niewielką ilością glazury lodowej
84	1.83	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,75	4,5	1,5	1,5	1,5		Maliny świeże, owoce całe, jędrne, bez pleśni
85	1.84	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		Małże nowozelandzkie na skorupie mrożone, min. 20 szt. całe, muszle nie połamane
86	1.85	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		Małże św. Jakuba z ikrą mrożone, całe, bez muszli, z niewielką ilością glazury lodowej
87	1.86	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Mango owoc, 1 szt.o wadze ok. 400 g, świeży, dojrzały, o wybarwionej skórce, bez uszkodzeń i ubytków

88	1.87	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2,6	15,6	5,2	5,2	5,2		marchew, korzenie czyste, średniej wielkości, nie zepsute, bez szkodników, jędrne
89	1.88	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	3	18	6	6	6		masa krówkowa, opak. ok. 460-510 g
90	1.89	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,6	9,6	3,2	3,2	3,2		masa marcepanowa do ugniatania, formowania, farbowania, nie wysuszona, plastyczna, bez zjełczałego zapachu
91	1.90	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	4	24	8	8	8		masło, ze śmietanki, zawartość tłuszczu 82% , kostka lub osełka
92	1.91	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2	12	4	4	4		Mąka pszenna typ 550, jasna, sucha, bez szkodników i zanieczyszczeń, nie zbrylona
93	1.92	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2	12	4	4	4		Mąka tortowa, jasna, sucha, bez szkodników i zanieczyszczeń, nie zbrylona
94	1.93	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		Mąka ziemniaczana, jasna, sucha, bez szkodników i zanieczyszczeń, nie zbrylona
95	1.94	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt	2	12	4	4	4		Melon Cantalupe, sztuka o wadze ok. 800 g, dojrzały, regularny kształt, bez uszkodzeń
96	1.95	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Melon Galia,sztuka o wadze ok. 700 g, słodki, aromatyczny o delikatnym,żółtozielonym miąższu
97	1.96	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Miechunka owoc (koszyczek), 100 g w koszyczku, owoce całe, nie przesuszone, nie zwiędłe
98	1.97	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Mięta w doniczce , świeża, bujna, liście nie zwiędłe
99	1.98	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		Migdały całe bez skórki (blanszowane), nie zjełczałe, bez szkodników i zanieczyszczeń
100	1.99	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Migdały płatki, bez zjeczałego zapachu
101	1.100	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Migdały słupki, nie zjełczałe, bez szkodników i zanieczyszczeń
102	1.101	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Migdały ze skórką, nie zjełczałe, bez szkodników i zanieczyszczeń
103	1.102	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Mintaj filet b/s, świeży lub mrożony (glazura max 10%)
104	1.103	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,925	5,55	1,85	1,85	1,85		miód spadziowy, pszczeli, ciemny, nie scukrzony, bez domieszek
105	1.104	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		Miód wielokwiatowy, pszczeli, jasny, nie scukrzony, bez domieszek
106	1.105	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	8	48	16	16	16		mix sałat, waga ok. 180 g mieszanka różnych sałat, opłukanych, pociętych i osuszonych
107	1.106	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	9	54	18	18	18		mleko spożywcze, ok. 3,2% tłuszczu, pasteryzowane, świeże, nie skwaśniałe
108	1.107	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		morele suszone, owoce całe, nieuszkodzone, w naturalnym kolorze, bez pleśni
109	1.108	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,37	2,22	0,74	0,74	0,74		Musztarda miodowa, konsystencja kremu, może być z dodatkiem gorczycy
110	1.109	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	0,25	1,5	0,5	0,5	0,5		Ocet balsamiczny, z Modeny

111	1.110	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	0,25	1,5	0,5	0,5	0,5		Ocet winny , z białego wina
112	1.111	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,6	9,6	3,2	3,2	3,2		Ogórek świeży , zielony, długi, świeży, bez uszkodzeń
113	1.112	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	9	54	18	18	18		olej, polskiej produkcji, nie zjełczały
114	1.113	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	4	24	8	8	8		oliwa z oliwek, uzyskiwana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej, oliwa uzyskiwana na zimno, Oliwa z oliwek extra vergine
115	1.114	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,07	6,42	2,14	2,14	2,14		oliwki czarne, bez pestek w zalewie słonej, pasteryzowane (pakowane w słoiku) masa ok. 0,35 kg
116	1.115	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		Orzechy laskowe łuskane, regularny kształt, nie przesuszone, zdrowe, jasnego koloru
117	1.116	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Orzechy nerkowca, jasne, kształt typowy, świeże
118	1.117	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		Orzechy pistacjowe, solone, w łupinach, świeże
119	1.118	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,3	7,8	2,6	2,6	2,6		Orzechy włoskie łuszczone, jasne, połówki, bez pozostałości łupinek, nie zjełczałe
120	1.119	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	4	24	8	8	8		papaja świeża, dojrzała, bez uszkodzeń, pomarańcowo-czerwone przebarwienia skórki, waga 1 sztuki ok. 300 g
121	1.120	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Papryczka chili, waga 1 szt. ok. 3,0-4,0 g, świeża, czerwona
122	1.121	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	3	18	6	6	6		Papryka 3 kolory, 3 szt. w opak./ 500 g. w kolorze zielonym, czerwonym i żółtym (pomarańczowym), świeże, nie przywiędłe
123	1.122	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,02	0,12	0,04	0,04	0,04		Papryka mielona słodka , w małym opakowaniu
124	1.123	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,8	10,8	3,6	3,6	3,6		Papryka świeża czerwona, strąk o wadze ok. 200 - 300 g, świeża, jędrna, bez uszkodzeń
125	1.124	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	2	12	4	4	4		parmezan tarty, opak. 70-100 g
126	1.125	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		Passata pomidorowa, pomarańczowej barwy, data przydatności min. 14 dni od dnia dostawy
127	1.126	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		Niesłodzona pasta orzechowa, wykonana w 100% z orzechów laskowych prażonych i zmielonych na gładką masę (NIE MASŁO] data przydatności do spożycia min. 15 dni od dnia dostawy
128	1.127	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,25	1,5	0,5	0,5	0,5		pestki dyni suszone łuskane, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy, całe, bez zanieczyszczeń
129	1.128	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,19	1,14	0,38	0,38	0,38		pesto zielone alla genovese, z bazylii, orzeszków piniowych, czosnku i oliwy
130	1.129	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	1	6	2	2	2		Pieprz biały mielony, opak. o wadze min. 15 g
131	1.130	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	1	6	2	2	2		Pieprz czarny w młynku, całe ziarna w przeźroczystym sprawnym młynku, waga opak 35 -55 g

132	1.131	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,12	0,72	0,24	0,24	0,24		pieprz czarny, mielony
133	1.132	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,011	0,066	0,022	0,022	0,022		Pieprz młotkowany , czarny
134	1.133	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		Pierożki tortellini ze szpinakiem i ricottą, data przydatności min. 15 dni od dnia dostawy
135	1.134	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	pęczek	9	54	18	18	18		pietruszka natka, świeża, zielona, jędrna
136	1.135	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		Polędwiczka z dzika, świeża lub mrożona, duża, nie zepsuta
137	1.136	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	2,5	15	5	5	5		Polędwiczki wieprzowe, świeże, duże waga ok. 300 g/szt.
138	1.137	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		pomarańcza, 1 sztuka o wadze ok. 300 g
139	1.138	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		pomidor, świeży, wybarwiony, twardy
140	1.139	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,5	9	3	3	3		Pomidorki koktajlowe, świeże, bez zepsutych sztuk, drobne, dobrze wybarwione
141	1.140	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	3	18	6	6	6		Pomidory Pelati bez skórki, kawałki pomidorów w soku pomidorowym. opak. 400 g, data przydatności min. 15 dni od dnia dostawy
142	1.141	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	2	12	4	4	4		Pomidory suszone w oliwie (oleju), opak. zawartość netto 280 - 310 g
143	1.142	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		Pomidory truskawkowe z szypułkami, owoce wybarwione na czerwono, przybliżonego kształtu, z szypułkami, świeże
144	1.143	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	1	6	2	2	2		Porzeczka czerwona lub czarna; świeża lub mrożona, opak. ok. 350 g
145	1.144	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		Powidło śliwkowe, świeże,bez pleśni
146	1.145	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,5	9	3	3	3		Prawdziwki mrożone całe lub połówki , produkt głęboko mrożony, bez zanieczyszceń i larw czerwi
147	1.146	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		Prażynki, płatki śniadaniowe z mąki pszennej, cukru, masła i tłuszczu roślinnego, idealne do przygotowania chrupiacej warstwy w torcie lub chrupiących pralinek
148	1.147	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	1	6	2	2	2		proszek do pieczenia, opak. 30 g
149	1.148	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	1	6	2	2	2		Przepiórki sprawione , opakowanie 4 szt. o wadze łącznej ok. 600 - 800 g, świeże lub mrożone
150	1.149	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,25	1,5	0,5	0,5	0,5		Pumpernikiel, pieczywo śweże, bez oznak pleśni, nie przesuszone, krojone
151	1.150	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1,7	10,2	3,4	3,4	3,4		Puree, pulpa z mango bez cukru, może być mrożone
152	1.151	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	0,5	3	1	1	1		śmietana do deserów 30-31%, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
153	1.152	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		rodzynki, sułtanki, owoce jasne, bez pleśni, opak. 100 g
154	1.153	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	7	42	14	14	14		roszponka, świeża, liście bez uszkodzeń, nie zwiędłe, zielone opak. ok. 100 g

155	1.154	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	2	12	4	4	4		rozmaryn suszony, opak. ok. 15 - 20 g
156	1.155	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	5	30	10	10	10		Rozmaryn świeży doniczka lub cięty, ok.100 g
157	1.156	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		rum złoty, butelka 500 ml
158	1.157	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	4	24	8	8	8		sałata lodowa, główka jędrna, świeża, bez uszkodzonych, zwiędłych liści
159	1.158	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	4	24	8	8	8		Sałata Lollo Rosso, zwana również: karbowana czerwona, głowka świeża, bez zepsutych liści
160	1.159	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	5	30	10	10	10		Sałata masłowa, główka jędrna, świeża, bez uszkodzonych, zwiędłych liści
161	1.160	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Sałata Radicchio, główka jędrna, świeża, bez uszkodzonych, zwiędłych liści
162	1.161	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,7	4,2	1,4	1,4	1,4		Sandacz filet bez skóry, mrożony, 10% glazury
163	1.162	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		sandacz patroszony, z głową i płetwami, świeży 1 szt. o wadze ok. 1,2 kg
164	1.163	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		serek twarogowy do smarowania, naturalny, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
165	1.164	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		ser pleśniowy brie, świeży, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy, waga opak. ok. 125 g
166	1.165	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		ser Bursztyn, opak. ok. 190 g, w jednym kawałku
167	1.166	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		ser cheddar irlandzki , waga ok 0,6 kg
168	1.167	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		francuski ser dojrzewający Comte, waga ok. 0,5 kg
169	1.168	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		szwajcarski ser dojrzewający Emmentaler, waga ok. 0,4 kg
170	1.169	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Ser gouda z zielonym pesto, w 1 kawałku ok. 0,4 kg, świeży
171	1.170	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Ser kozi twarogowy, rolada, 1 sztuka o wadze ok. 200 g
172	1.171	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,7	4,2	1,4	1,4	1,4		ser pleśniowy z przerostem pleśniowym, błękitny, turkusowy lub złocisty. Opak. ok. 100 g
173	1.172	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2,5	15	5	5	5		Ser mascarpone, opak. ok. 500 g (lub 2x250g), produkcja Włochy, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
174	1.173	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,45	2,7	0,9	0,9	0,9		ser francuski lub holenderski podpuszczkowy, Mimolette
175	1.174	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		ser francuski, dojrzewający, z warstwą popiołu drzewnego, Morbier
176	1.175	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		ser holenderrski dojrzewający min. 8 miesięcy
177	1.176	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Ser pecorino, dojrzewający, owczy, włoski, w 1 kawałku

178	1.177	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	5	30	10	10	10		Ser redykołka (mały oscypek), z owczego sera, lub mieszanego, wędzony
179	1.178	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,75	4,5	1,5	1,5	1,5		Ser ricotta, miękki, niedojrzewający ser serwatkowy z Włoch
180	1.179	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		Ser topiony emmentaler, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
181	1.180	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,81	4,86	1,62	1,62	1,62		ser sałatkowy typu feta, ser półtłusty, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
182	1.181	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,75	4,5	1,5	1,5	1,5		Ser wędzony dojrzewający ser dojrzewający podwędzany, waga w przybliżeniu 0,75 kg, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
183	1.182	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,15	0,9	0,3	0,3	0,3		Serek twarogowy do smarowania, z chrzanem, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
184	1.183	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		Serek twarogowy do smarowania, z pomidorami, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
185	1.184	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		Serek twarogowy do smarowania, ziołowy, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
186	1.185	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Skórka pomarańczowa kandyzowana , data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
187	1.186	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	l/kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Sos słodko- pikantny, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
188	1.187	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	0,29	1,74	0,58	0,58	0,58		Sos worcesteshire, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
189	1.188	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	4	24	8	8	8		Sól morska, drobnoziarnista
190	1.189	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	1	6	2	2	2		Spirytus 95% rektyfikowany
191	1.190	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	5	30	10	10	10		Spód pod tort biszkoptowy, jasny, trzywarstwowy, waga ok. 400 g, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
192	1.191	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Spód tortowy kakaowy trójwarstwowy, waga ok.400 g
193	1.192	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Szałwia świeża doniczka świeża, bujna, bez zeschłych liści
194	1.193	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	3	18	6	6	6		Szczypiorek pęczek cięty, zielony, nie zgniły, nie pożółkły, pachnący
195	1.194	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,35	2,1	0,7	0,7	0,7		Szynka dojrzewająca, plastry min. 10 szt., nietłusta, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
196	1.195	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		Szynka parmeńska (prosciutto), plastry min. 10 szt., nietłusta, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
197	1.196	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4	0,8	0,8	0,8		Śliwka suszona, świeża, wigotna, bez białego nalotu, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
198	1.197	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	0,66	3,96	1,32	1,32	1,32		Śmietana polska, gęsta 18 % zawartości tłuszczu , opakowanie ok. 330 ml, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
199	1.198	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	7	42	14	14	14		fix do śmietany, op. ok 9 g

200	1.199	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	1	6	2	2	2		Śmietanka 12% polska, słodka, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
201	1.200	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	14	84	28	28	28		Śmietanka 31 - 34% tłuszczu słodka, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
202	1.201	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	2,5	15	5	5	5		Śmietanka 36% słodka, polska, data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy, Opak. 500 ml
203	1.202	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		Truskawki mrożone,data przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy
204	1.203	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,75	4,5	1,5	1,5	1,5		Truskawki świeże śweże, wybarwione, z szypułkami, podobnej wielkości
205	1.204	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	opak.	1	6	2	2	2		Tuby cukiernicze jednorazowe , worki foliowe jednorazowe do dekorowania (szprycowania) rozmiar ok.15-20x30-35 cm. opakowanie 100 szt., wykonane z wysokiej jakości folii
206	1.205	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	2	12	4	4	4		Tymianek suszony, opak. ok. 10 g
207	1.206	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	7	42	14	14	14		Tymianek świeży doniczka lub cięty, cięty o wadze pęczka ok.100 g
208	1.207	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,3	1,8	0,6	0,6	0,6		Przyprawa do zup i sosów w proszku, mieszanka przypraw i warzyw.Składniki to m.in. sól, suszone warzywa, glutaminian sodu, cukier, skrobia kukurydziana, witamina B2
209	1.208	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8	1,6	1,6	1,6		Wątróbka drobiowa świeża, jasnoczerwona, nie poszarpana
210	1.209	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2	12	4	4	4		Wino białe wytrawne z winogron, butelka 750 ml
211	1.210	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	2,25	13,5	4,5	4,5	4,5		Wino czerwone wytrawne z winogron, butelka 750 ml
212	1.211	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		Winogrona ciemne świeże, wybarwione, nie pomarszczone, nie odpadające z szypułek
213	1.212	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	1	6	2	2	2		Winogrona białe świeże, wybarwione, nie pomarszczone, nie odpadające z szypułek, mogą być bezpestkowe
214	1.213	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8	1,6	1,6	1,6		Winogrona jasne bez pestek świeże, wybarwione, nie pomarszczone, nie odpadające z szypułek
215	1.214	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,5	3	1	1	1		Winogrona różowe świeże, wybarwione, nie pomarszczone, nie odpadające z szypułek
216	1.215	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2	0,4	0,4	0,4		Wiśnie (czereśnie) kandyzowane czerwone, okrągłe, zbliżonej wielkości
217	1.216	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	litr	1	6	2	2	2		Wiśniówka wódka
218	1.217	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4	1,8	1,8	1,8		Włoszczyzna mrożona paski, nie sklejona lodem
219	1.218	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	szt.	1	6	2	2	2		Włoszczyzna tacka, na jednej tacce 450-650 g
220	1.219	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	2	12	4	4	4		Ziele angielskie całe ziarna, opakowanie ok. 15 g
221	1.220	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6	1,2	1,2	1,2		Żelatyna wieprzowa

222	1.221	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,46	2,76	0,92	0,92	0,92		Żurawina do mięs i serów, przetwór z żurawiny cukrzony
223	1.222	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	kg	0,35	2,1	0,7	0,7	0,7		Żurawina mrożona owoce wybarwione, całe
224	1.223	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	opak.	1	6	2	2	2		Kwiaty jadalne, w opakowaniu ok. 15 szt. świeże, całe, jędrne tego samego gatunku
225	1.224	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op	2	12	4	4	4		Borówka amerykańska świeża, wybarwiona, owoce całe, suche, opak o wadze ok.125 g
226	1.225	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	0,17	1,00	0,33	0,33	0,33		barwnik spożywczy w proszku do barwienia masy cukrowej, ciast, deserów, lodów, napojów itp. Zielony. Opak. 3-5 g
227	1.226	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	0,17	1,00	0,33	0,33	0,33		barwnik spożywczy w proszku do barwienia masy cukrowej, ciast, deserów, lodów, napojów itp. Czerwony. Opak. 3-5 g
228	1.227	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	0,17	1,00	0,33	0,33	0,33		barwnik spożywczy w proszku, do barwienia masy cukrowej, kolor niebieski, opakowanie 5-7 ml
229	1.228	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs gastronomiczny	Materiały spożywcze	op.	0,17	1,00	0,33	0,33	0,33		barwnik spożywczy w proszku, do barwienia masy cukrowej, kolor żółty, opakowanie 5-7 ml
230	**2**	**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków**	**Kurs kelnerski**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**4 kursy**	**1 kurs**	**2 kursy**	**1 kurs**	**7**	
231	2.1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1	4	1	2	1		Krewetka świeża, nieobrana, cała, dopuszczalne krewetki mrożonecałe nieobrane, ugotowane. Rozmiar 40-60
232	2.2	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,45	1,80	0,45	0,9	0,45		Watróbka świeża z kurczaka
233	2.3	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,30	1,20	0,3	0,6	0,3		boczek wieprzowy (ok 96%mięsa)ędzony, cienko krojony
234	2.4	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		łosoś wędzony na zimno, plastry, atlantycki
235	2.5	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,80	3,20	0,8	1,6	0,8		filet złososia atlantyckiego wędzony na gorąco
236	2.6	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,50	6,00	1,5	3	1,5		filet z łososia świeży z certyfikowanych połowów, bez skory

237	2.7	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,50	6,00	1,5	3	1,5		pierś z kaczki ze skórą, świeża
238	2.8	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Mięso z przegrzebka rozmiar 10/20 mrozone
239	2.9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,50	6,00	1,5	3	1,5		rostbef wolowy, świezy, pakowany hermetycznie
240	2.10	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		comber z królika, mrozony
241	2.11	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		Szynka szwarcwaldzka- szynka wieprzowa surowa dojrzewająca, wędzona, krojona, pakowana
242	2.12	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		Szynka parmeńska wieprzowa surowa dojrzewająca w plastrach. Pakowana w ochronnej atmosferze. Kraj pochodzenia Włochy
243	2.13	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		Szynka wieprzowa, surowa, dojrzewająca 12 miesięcy, w plastrach. Pakowana w ochronnej atmosferze. Kraj pochodzenia Hiszpania
244	2.14	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	3,00	12,00	3	6	3		Wędzony pstrąg tradycyjnie na gorąco, cały
245	2.15	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Filet z indyka świezy (pakowany próżniowo)
246	2.16	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Homar żywy o masie ok 1 kg
247	2.17	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Rum 0,7 l, biały, Portorykański, 37,5 % alkoholu
248	2.18	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		likier z gorzkich pomarańczy, 40% alkoholu, pojemność 0,7l
249	2.19	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	2,00	8,00	2	4	2		brandy min. 5 letnia, dojrzewająca w beczkach dębowych, pojemność 0,7l
250	2.20	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	2,00	8,00	2	4	2		Wino gronowe czerwone wytrawne CABERNET SAUVIGNON/MERLOT o pojemności 0,75l
251	2.21	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	2,00	8,00	2	4	2		Wino białe, wytrawne Chardonnay. Wyprodukowane we Francji, o pojemności 0,75l
252	2.22	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Przezroczysty likier aromatyzowany skórką z pomarańczy . Pojemność 0,7 l
253	2.23	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Mieszanka kilku gatunków szkockiej whisky, o zaw. Alkoholu 40%. Pojemność 0,7l
254	2.24	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Gin 0,5 l pojemność, 37,5 % alkoholu pojemność 0,7l
255	2.25	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Wódka słodka, o smaku wiśni, zawartość alkoholu 30%, pojemność 0,5l
256	2.26	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	1,00	4,00	1	2	1		Wódka gatunkowa, ze spisytusu jabłokowego, destylowana, zawartość alkoholu 40%, pojemność 0,7l
257	2.27	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	5,00	20,00	5	10	5		Czosnek świeży, jędrny, bardzo dobrej jakości. Produkt polski.
258	2.28	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	4,00	16,00	4	8	4		Awokado - dojrzałe waga około 260 g
259	2.29	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	2,50	10,00	2,5	5	2,5		Pomidor koktajlowy, czerwony

260	2.30	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt.	3,00	12,00	3	6	3		Sałata lodowa,świeża, jędrna bez uszkodzeń
261	2.31	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	3,00	12,00	3	6	3		Cytryna świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości.
262	2.32	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Grapefruit czerwony, około 2-3 szt/kg
263	2.33	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	6,00	24,00	6	12	6		Banany świeże
264	2.34	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Cukinia świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości. po około 350 g
265	2.35	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Koper zielony świeży, minimum 25 g wagi
266	2.36	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Cebula świeża, jędrna, bardzo dobrej jakości.
267	2.37	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	4,00	16,00	4	8	4		Pietruszka zielona świeża, minimum 25 g wagi
268	2.38	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	3,00	12,00	3	6	3		Melon Cantalupe świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości.
269	2.39	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Ananas świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości. Waga ok. 900g
270	2.40	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	3,00	12,00	3	6	3		Pomarańcza świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości, o skórce porowatej nie gładkiej
271	2.41	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Kiwi świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości.
272	2.42	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		Roszponka. Produkt myty. Gotowy do spożycia , opak. ok 100g
273	2.43	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	4,00	16,00	4	8	4		Rukola. produkt myty. Gotowy do spożycia, opakowanie ok 100g
274	2.44	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	3,00	12,00	3	6	3		Jabłka polskie świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości.
275	2.45	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Melisa w doniczce
276	2.46	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Mięta w doniczce
277	2.47	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Szczypiorek świezy, pęczek min 25 g
278	2.48	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	4,00	16,00	4	8	4		Śródziemnomorska, bukiet sałat z Rukolą i sałatą rzymską opakowanie około 150g
279	2.49	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	3,00	12,00	3	6	3		Gruszki świeże i starannie dobrane, Umyte i gotowe do spożycia.
280	2.50	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Ogórek świeży, zielony, twardy, 1szt. około 20dag
281	2.51	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	4,00	16,00	4	8	4		Szpinak świeży baby, gotowy do spozycia Opakowanie 150-200 g
282	2.52	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,30	1,20	0,3	0,6	0,3		Orzechy włoskie łuskane
283	2.53	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Truskawki świeże, jędrne, dojrzałe

284	2.54	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		Pieczarki świeże świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości.
285	2.55	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,00	4,00	1	2	1		Winogrona ciemne świeże, twarde
286	2.56	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	1,50	6,00	1,5	3	1,5		Mandarynki/klementyni, zdrowe, jędrne o cienkiej skórce
287	2.57	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		Papryka czerwona, świeża, 1szt. około 15 dag.
288	2.58	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Pieprz cayenne mielony w opakowaniu 25 g
289	2.59	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Papryka słodka, w proszku, opak 20 g
290	2.60	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Sól niejodowana, Himalajska 100% naturalna sól kamienna niejodowana w młynku. ok.80-88 g
291	2.61	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	5,00	20,00	5	10	5		Cukier biały kryształ
292	2.62	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	4,00	16,00	4	8	4		Cukier trzcinowy o standadowym stopniu rozdrobnienia przeznaczony do słodzenia kawy, herbaty. Opakowanie 0,5 kg
293	2.63	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	l	1,00	4,00	1	2	1		oliwa z oliwek extra vergin, tłoczona na zimno
294	2.64	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	l	1,00	4,00	1	2	1		Olej rzepakowy wysokiej jakości, klarowna barwa, delikatny smak
295	2.65	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Pieprz czarny w młynku, opakowanie 36g
296	2.66	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		Miód wielokwiatowy pszczeli nektarowy 370-400g
297	2.67	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		olej rzepakowy z pierwszego tloczenia, z czosnkiem, poj. 250ml
298	2.68	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		Majeranek zioło suszone, opak.8-9 g
299	2.69	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Jałowiec owoce suszone, opak co najmniej 15 g
300	2.70	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Szafran, opakowanie min. 0,10-0,12 g
301	2.71	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	3,00	12,00	3	6	3		Jogurt naturalny, bez cukru opakowanie 150-200g
302	2.72	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	7,00	28,00	7	14	7		Masło ekstra 82% tłuszczu opakowanie 200 g
303	2.73	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	l	20,00	80,00	20	40	20		Mleko 3,2 % , mleko spożywcze UHT Karton o pojemności 1l o przedłużonym terminie przydatności
304	2.74	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		Puszysty serek twarogowy. Termizowany. Opakowanie 150g
305	2.75	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	l	2,50	10,00	2,5	5	2,5		Śmietanka 30 %, w opakowaniach ½ l, o przedłużonym terminie przydatności
306	2.76	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	3,00	12,00	3	6	3		Lody waniliowe z naturalnych składników na bazie kremowej śmietanki i prawdziwych lasek wanilii. Opakowanie 1-1,5 l

307	2.77	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	4,00	16,00	4	8	4		Ser pleśniowy Błękitny w opakowaniu 100 g
308	2.78	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		Ser biały typu śródziemnomorskiego, sałatkowy w kostkach, w zalewie solankowej 200g
309	2.79	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		ser długodojrzewający tłusty,opakowanie ok. 200g
310	2.80	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		ser typu Gouda 50% tłuszczu. Opakowanie ok.200g
311	2.81	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Ser półtwardy z mleka krowiego pasteryzowanego 40% tłuszczu, o lekko owocowym aromacie i smaku. Barwiony barwnikiem anatto, Opakowanie ok. 250 g
312	2.82	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	3,00	12,00	3	6	3		ser pleśniowy z przerostem niebieskiej pleśni. Kraj pochodzenia Dania. Opakowanie 100 g
313	2.83	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	4,00	16,00	4	8	4		Ser plesniowy z porostem pleśni, okrągły lub owalny o masie ok.180-200g
314	2.84	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	3,00	12,00	3	6	3		Majonez bez konserwantów, o pojemności ok 170-200 ml
315	2.85	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,00	0,5	1	0,5		Śliwki suszone bez pestek
316	2.86	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Powidła śliwkowe, węgierkowe słoik o pojemności ok.290- 300g
317	2.87	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	l	2,00	8,00	2	4	2		Sok jabłkowy bez konserwantów, bez sztucznych barwników, w opakowaniach litrowych.
318	2.88	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	l	5,00	20,00	5	10	5		Sok pomarańczowy, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, w opakowaniach litrowych.
319	2.89	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	4,00	16,00	4	8	4		sok z cytryny 200ML
320	2.90	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		sos o smaku czekoladowym, opakowanie 200-300g
321	2.91	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	2,00	8,00	2	4	2		dżem truskawkowy 260G
322	2.92	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Ketchup bez substancji konserwujących, o smaku łagodnym, wysokiej jakości , w opakowaniu ok. 480-500 ml.
323	2.93	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		sos tabasco red, ok. 60ml
324	2.94	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		hiszpańskie oliwki czarne drylowane, ok. 340g
325	2.95	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Sos przyprawowy ziołowy , o pojemności około 150 ml, oryginalny
326	2.96	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		migdały płatki, opak. minimum 150 g
327	2.97	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Słonecznik łuskany 200g
328	2.98	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	4,00	16,00	4	8	4		Puszka brzoskwiń o pojemności 820 ml
329	2.99	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Ogórek konserwowy, masa po odsączeniu około 500 g

330	2.100	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Kapary Hiszpańskie w zalewie 100 g
331	2.101	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Musztarda dijon, ostra o pojemności ok.180-200g
332	2.102	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	4,00	16,00	4	8	4		Kukurydza konserwowa o pojemności ok.400g
333	2.103	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Wiśnie bez pestek, głęboko mrożone opakowanie ok. 400-450g
334	2.104	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Biały krem balsamiczny na bazie octu balsamicznego 250 ml
335	2.105	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Glassa balsamiczna 250 ml
336	2.106	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	1,00	4,00	1	2	1		Musztarda francuska – gruboziarnista i umiarkowanie ostra ok. 180-200g
337	2.107	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Sos Pieczeniowy Jasny 0k. 25-27 g
338	2.108	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	2,00	8,00	2	4	2		Buraki gotowane całe. Produkt pasteryzowany 500g
339	2.109	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	kg	2,00	8,00	2	4	2		Kawa ziarnista arabica, typ espresso, kraj pochodzenia Włochy
340	2.110	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Herbata czarna, cejlońska, aromatyczna, o średniej mocy i głębokiej barwie op. 100 torebek
341	2.111	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Czekolada mleczna, belgijska w drażetkach, do fontann. Opakowanie 2,5 kg
342	2.112	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	szt	14,00	56,00	14	28	14		Pieczywo pszenne świeże, krojone,np.weka 300g
343	2.113	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	3,00	12,00	3	6	3		Paluszki z pomidorami i oregano lub bez dodatków, opakowanie 100g
344	2.114	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Rurka z wafla wysokocukrowego do lodów, długość ok. 10mm, średnica ok. 14mm. Ilość sztuk w opakowaniu min. 200
345	2.115	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Kurs kelnerski	Materiały spożywcze	op	1,00	4,00	1	2	1		Duże Pianki Marshmallows biało - różowe lub białe w opakowaniu 1kg
346	**3**	**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków**	**Karmelarstwo**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**5 kursów**	**1 kurs**	**3 kursy**	**1 kurs**	**1**	
347	3.1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	15,00	75,00	15	45	15		Izomalt w proszku, niskokaloryczny środek słodzący o niskiej higroskopijności łatwo krystalizujący, długi okres przydatności, opakowania po 250 g lub 1 kg, długi termin ważności
348	3.2	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	zestaw	1,00	5,00	1	3	1		Zestaw barwników pudrowych – 5 szt.(srebrny, złoty, różowy, perłowy i czarny – kolory do ustalenia z zamawiajacym) odporne na wysokie temperatury, do dekorowania i kolorowania powierzchni ciast i tortów, czekolady, mas cukrowych, kwiatów cukrowych. Opakowania 5 x 10 g (lub 5 x po 2 opakowania po 2-5 gram tego samego koloru) długi termin ważności

349	3.3	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	zestaw	1,00	5,00	1	3	1		Zestaw barwników – 10 szt. (dwa zamszowe w spray'u - biały i czerwony oraz osiem żelowych – lodowy, pistacjowy, truskawkowy, żółty jasny, cielisty, różowy jasny, zielony, purpurowy) przeznaczony do wykończenia/barwienia wszelkiego rodzaju dekoracji cukrowych, ciast, deserów czekolady, na bazie alkoholu, szybkoschnący. Opakowania 2 x 150 ml i 8 x 20 g., długi okres przydatności
350	3.4	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	zestaw	1,00	5,00	1	3	1		Zestaw barwników perłowych (srebrny, złoty, różowy, zielony i żółty) w spray'u przeznaczony do wykonczeń wszelkiego rodzaju dekoracji cukrowych, ciast, deserów czekolady, na bazie alkoholu, szybkoschnący. Opakowaniea 5 x 50 ml, długi termin ważności
351	3.5	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	1,00	5,00	1	3	1		Gum paste - masa cukrowa z dodatkiem stabilizatora, można ją barwić przy użyciu barwników spożywczych, długi termin ważności
352	3.6	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	1,00	5,00	1	3	1		Masa marcepanowa do ugniatania, barwienia na dowolny kolor, długi termin ważności
353	3.7	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	2,00	10,00	2	6	2		Lukier plastyczny do powlekania ciasta, modelowania figurek i dekoracji w angielskim stylu, długi termin ważności
354	3.8	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	Zestaw	1,00	5,00	1	3	1		Plastyczna masa cukrowa do tworzenia modeli, kwiatów, figurek, bez glutenu i laktozy, długi termin ważności, zestaw 4 kolorów o smaku waniliowym: biały, czarny, zielony, różowy, waga pojedynczego opakowania 0,2-0,25 kg.
355	3.9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	zestaw	1,00	5,00	1	3	1		Zestaw barwników zwykłych lub perłowych do aerografu 14 szt., w tym srebrny, złoty, biały, żółty, 2 x różowy, czerwony, niebieski, 2 x zielony, brązowy, czarny, fioletowy, pomarańczowy, do tworzenia grafik i wzorów na tortach za pomocą aerografów spożywczych. Opakowania 14 x 135-190 g lub 28 x 40 ml / 60 g, długi termin ważności
356	3.10	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	litr	0,40	2,00	0,4	1,2	0,4		Lakier spożywczy w spray'u do nabłyszczania i ochrony przed wilgocią dekoracji z marcepanu, mas cukrowych i karmelu, długi okres przydatności, w opakowaniu 400 ml, długi termin ważności
357	3.11	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	1,00	5,00	1	3	1		Cukier puder, bez żadnych dodatków
358	3.12	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	1,00	5,00	1	3	1		Mleko w proszku, z dużą iloscią minerałów i wiatmin, zawartość tłuszczu 26-27 %, długi termin przydatności
359	3.13	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	1,00	5,00	1	3	1		Syrop glukozowy, słodzik stosowany do produkcji mas cukrowych, lukru plastycznego, uplastyczniania czekolady, długi termin ważności
360	3.14	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	1,00	5,00	1	3	1		Skrobia ziemniaczana, długi termin ważności
361	3.15	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,50	0,5	1,5	0,5		Ziarna sezamu odłuszczone z łuski, długi termin ważności

362	3.16	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków	Karmelarstwo	Materiały spożywcze	kg	0,50	2,50	0,5	1,5	0,5		Mak niebieski sypki, długi termin ważności
363	**4**	**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków**	**Food Pairing**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**6 kursów**		**3 kursy**	**3 kursy**	**4**	
364	4.1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,5	9		4,5	4,5		filet z kurczaka świeży
365	4.2	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		polędwiczki wieprzowe świeże
366	4.3	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		filet z indyka świeży
367	4.4	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,8	10,8		5,4	5,4		comber z sarny bez kości, mrożony
368	4.5	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8		2,4	2,4		kiełbasa chorizo, pakowana w opakowania jedn. ok. 200g
369	4.6	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6		1,8	1,8		kiełbasa lisiecka, pakowana próżniowo
370	4.7	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,15	0,9		0,45	0,45		kiełbasa myśliwska z szynki, pakowana próżniowo
371	4.8	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	3	18		9	9		przepiórki mrożone w opakowaniu 4 szt, 1 tuszka o wadze 150-200g
372	4.9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		polędwiczki z dzika, mrożone lub świeże
373	4.10	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		pierś z gęsi mrożona pojedyńczy filet waga ok. 250g
374	4.11	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	8	48		24	24		gołąb tuszka ok. 250g, mrożony
375	4.12	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	1	6		3	3		porcje rosłowe z gęsi mrożone lub świeże, op. jednostkowe 900g
376	4.13	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	4	24		12	12		tuszka perliczki świeża lub mrożona, bez podrobów
377	4.14	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		ćwiartki z kurczaka świeże
378	4.15	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2,5	15		7,5	7,5		tłuszcz wołowy (łój) w kostce o macie do 2,50 kg
379	4.16	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2,5	15		7,5	7,5		schab cielęcy - górka cielęca chłodzona, z polskiej cielęciny, bez kości
380	4.17	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		rostbef wołowy bez kości, chłodzony
381	4.18	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		polędwica wołowa świeża z polskiej wołowiny
382	4.19	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,5	9		4,5	4,5		boczek wędzony surowy w kawałku
383	4.20	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		krewetki tygrysie świeże lub mrożone
384	4.21	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,5	9		4,5	4,5		małże św. Jakuba, świeże, bez muszli
385	4.22	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		krewetki królewskie świeże lub mrożone

386	4.23	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2,5	15		7,5	7,5		filet z łososia, świeży, ze skórą
387	4.24	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2,5	15		7,5	7,5		filet z sandacza, świeży
388	4.25	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	3	18		9	9		łosoś wędzony filet na zimno, plastry, op. jednostkowe 100g
389	4.26	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		mule świeże
390	4.27	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		tuszka makreli świeża
391	4.28	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	210	1260		630	630		jajka rozmiar L, chów ściółkowy, pakowane po 10 szt.
392	4.29	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6		1,8	1,8		ser cheddar w plastrach, pakowany w opakowania jednostkowe min. 150g
393	4.30	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8		2,4	2,4		ser gorgonzola w kawałku, pakowany w opakowania jednostkowe min. 150g
394	4.31	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,25	7,5		3,75	3,75		ser ricotta wyprodukowany we Włoszech, w opakowaniach jednostkowym min. 250 g
395	4.32	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		ser gruyere w kawałku, min. tł. 47%
396	4.33	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		ser bryndza, ser miękki, niedojrzewający, termizowany
397	4.34	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8		2,4	2,4		Francuski ser podpuszczkowy dojrzewający z przerostem zielonej pleśni z pełnego surowego mleka owczego, w kawałku, opakowanie jednostkowe min. 100g
398	4.35	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		Ser parmezan, twardy z surowego mleka krowiego, pakowany w opakowania 200g
399	4.36	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	2	12		6	6		oliwa z oliwek, kraj pochodzenia Włochy, op. jedn. 0,5 - 1 l
400	4.37	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	0,1	0,6		0,3	0,3		olej rydzowy, tłoczony na zimno, opakowanie jednostkowe 100 ml
401	4.38	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	2	12		6	6		olej rzepakowy z pierszego tłoczenia, op. jedn. 1 l
402	4.39	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	5	30		15	15		olej słonecznikowy, op. jedn. 1 l
403	4.40	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		masło klarowane, op. jednostkowe po 500g
404	4.41	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	4,6	27,6		13,8	13,8		masło extra pakowane po 200g, 82% tłuszczu mlecznego
405	4.42	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	3	18		9	9		mleczko kokosowe, op. jedno. 300-500ml
406	4.43	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	1	6		3	3		śmietanka o zaw. Tł. 36%, karton, UHT, poj. 0,25-0,5 l
407	4.44	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	5	30		15	15		śmietanka o zaw. Tł. 30%, UHT, poj. 0,25-0,5
408	4.45	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	6	36		18	18		mleko o zaw. Tł. 3,2%, op. jedn. 1 l

409	4.46	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		drożdże piekarskie prasowane, pakowane po 100g
410	4.47	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	9	54		27	27		jogurt naturalny, op. jednostkowe 150-200g
411	4.48	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		śmietana 18 % gęsta
412	4.49	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		kurki całe, blanszowane, mrożone
413	4.50	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6		1,8	1,8		borowiki całe lub połówki, mrożone
414	4.51	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		rydze całe, mrożone lub świeże
415	4.52	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,5	9		4,5	4,5		cebula szalotka świeża, pakowana w opakowania jednostkowe po min. 250 g
416	4.53	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4		2,7	2,7		szpinak liście, mrożony, opakowanie jednostkowe min. 450g
417	4.54	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4		2,7	2,7		groszek zielony mrożony, opakowanie jednostkowe min. 450g
418	4.55	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		szparagi zielone, całe, mrożone
419	4.56	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		pomidory świeże, podłużne, op. Jednostkowe min. 500g
420	4.57	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	sł.	2	12		6	6		ogórki konserwowe, poj. ok 0,9l
421	4.58	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	2	12		6	6		sałata rzymska, odmiana mini
422	4.59	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		cebula świeża. czerwona, pakowana po 500g
423	4.60	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		rukola, op. jedn. min. 100g
424	4.61	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8		2,4	2,4		soczewica zielona, pakowana po 400g w opakowanie jednostkowe
425	4.62	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		pomidorki cherry świeże, opakowanie jednostkowe około 500g
426	4.63	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	10	60		30	30		ziemniaki, typ kulinarny B
427	4.64	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	3	18		9	9		marchew korzeń, świeża
428	4.65	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	3	18		9	9		marynowane serca karczocha, poj. słoika około 300 ml
429	4.66	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,05	0,3		0,15	0,15		papryczki chilli, świeże, pakowana po 50g
430	4.67	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		czosnek w główkach świeży, polski
431	4.68	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		imbir kłącze, świeży
432	4.69	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2,25	13,5		6,75	6,75		kalafior mrożony, opakowanie jednostkowe 450g

433	4.70	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	pęcz.	4	24		12	12		rzodkiewka świeża w pęczkach
434	4.71	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,2	7,2		3,6	3,6		por świeży
435	4.72	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	6	36		18	18		mięta świeża, doniczka
436	4.73	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		ogórek świeży
437	4.74	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		roszponka świeża, op. jednostkowe min. 75 g
438	4.75	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,45	2,7		1,35	1,35		marchewka mini,mrożona, opakowanie jednostkowe 450 g
439	4.76	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		pietruszka korzeń, świeża
440	4.77	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		papryka czerwona, świeża
441	4.78	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		papryka żółta, świeża
442	4.79	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		papryka zielona, świeża
443	4.80	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		groszek cukrowy, świeży
444	4.81	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	pęcz.	4	24		12	12		natka pietruszki, świeża, pęczek
445	4.82	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4		2,7	2,7		szpinak liście, świeży, odmiana baby
446	4.83	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		cukinia zielona, świeża
447	4.84	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		bakłażan, świeży
448	4.85	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		soczewica czarna, op. jednostkowe ok. 1 kg
449	4.86	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	4	24		12	12		pomidory palati, puszka, waga 350 - 400g
450	4.87	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4		2,7	2,7		fasolka szparagowa zielona, mrożona, op. jedn. min 400g
451	4.88	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4		2,7	2,7		brokuł mrożony, opakowanie jednostkowe 450g
452	4.89	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1,5	9		4,5	4,5		żurawina mrożona, op. jedn. min 300g
453	4.90	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	5	30		15	15		tymianek świeży, doniczka
454	4.91	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		cebula nieobierana, swieża
455	4.92	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	4	24		12	12		cytryna, świeża
456	4.93	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	0,1	0,6		0,3	0,3		sok z cytryny, w butelce o pojemności min. 100 ml

457	4.94	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	4	24		12	12		ananas świeży
458	4.95	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		owoce lychee, świeże
459	4.96	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8		2,4	2,4		maliny świeże, pakowane min. 125g
460	4.97	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,8	4,8		2,4	2,4		orzech laskowy bez łupiny, opakowanie jedn. Min. 100g
461	4.98	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2,5	15		7,5	7,5		śliwki bez pestek, mrożone
462	4.99	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,6	3,6		1,8	1,8		śliwki suszone, op. jedn. min. 200g
463	4.100	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,25	1,5		0,75	0,75		morele suszone, op. jedn. 250g
464	4.101	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		figi suszone, opakowanie jednostkowe min. 200g
465	4.102	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		rodzynki suszone, opakowanie jednostkowe min. 200g
466	4.103	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		jabłka świeże, krajowe
467	4.104	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		truskawki świeże
468	4.105	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	3	18		9	9		borówka amerykańska, świeża, op. jedn. 125 g
469	4.106	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		pomarańcza świeża, luz
470	4.107	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	0,25	1,5		0,75	0,75		oliwki czarne bez pestek, op. jedn. min. 250 ml
471	4.108	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	1	6		3	3		limonka świeża
472	4.109	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		orzechy nerkowca, op. jedn. min. 150g
473	4.110	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,1	0,6		0,3	0,3		pisatcje łuskane op. min. 100g
474	4.111	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		miechunka świeża, op. jedn. min. 100g
475	4.112	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		bulion drobiowy w kostkach, op. około 120 g
476	4.113	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		mąka pszenna typ 00, włoska do pizzy
477	4.114	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		mąka pszenna tortowa typ 450, opakowanie jadnostkowe 1 kg.
478	4.115	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		mąka z pszenicy durum
479	4.116	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		mąka pszenna typ 650, op. jednostkowe 1 kg
480	4.117	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		mąka pszenna typ 405, op. jednostkowe 1 kg

481	4.118	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,4	2,4		1,2	1,2		kasza jaglana w opakowaniu 400g, porcje kaszy pakowane po 100g
482	4.119	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		pieprz kajeński, op. jednostkowe min. 15g
483	4.120	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		pieprz zielony suszony, op. jedn. min 20g
484	4.121	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		pieprz młotkowany, op. min. 30 g
485	4.122	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		szafran, opakowanie min. 0,12 g
486	4.123	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	4	24		12	12		sól niejodowana, op. jedn. 1 kg
487	4.124	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		pieprz czarny mielony, op. jedn. min 15g
488	4.125	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		ziele angielskie, op. jedn. min. 15g
489	4.126	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		pieprz czarny ziarnisty op. jedn, min. 15g
490	4.127	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		jałowiec cały suzone, op. min. 15g
491	4.128	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		liść laurowy suszony, op. min. 6 g
492	4.129	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	2	12		6	6		rozmaryn świeży, doniczka
493	4.130	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		majeranek suszony, op. Jedn. Min. 6 g
494	4.131	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	5	30		15	15		żelatyna w proszku, op. jedn. 50g
495	4.132	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	3	18		9	9		papryka słodka w proszku, op. jedn. min.15g
496	4.133	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	4	24		12	12		laska wanilii, op. jedn. min. 2,5 g
497	4.134	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		gałka muszkatałowa cała, op. jedn. min. 9 g
498	4.135	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	0,5	3		1,5	1,5		ocet winny biały, op. jedn. o poj. min 250ml
499	4.136	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	0,25	1,5		0,75	0,75		ocet jabłkowy, op. jedn. o poj. min 250ml
500	4.137	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	4	24		12	12		kolendra świeża, doniczka
501	4.138	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,9	5,4		2,7	2,7		sól morska, gruba
502	4.139	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		koncentrat demi glace w płynie
503	4.140	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,1	0,6		0,3	0,3		czerwona pasta curry, op. jedn. min. 100g
504	4.141	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	ml	0,2	1,2		0,6	0,6		pasta curry czerwona, op. jedn. min. 100 ml

505	4.142	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	l	0,4	2,4		1,2	1,2		sos rybny, op. jedn. Min. 200 ml
506	4.143	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	1	6		3	3		białe, wytrawne, butelka o pojemności 0,75 l
507	4.144	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	3	18		9	9		czerwone, wytrawne, butelka o pojemniośći 0,75 l
508	4.145	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	1	6		3	3		porto, butelka o pojemnośc 0,75 l
509	4.146	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	1	6		3	3		śliwowica, zawrtość alkoholu min. 45%, poj. Butelki 0,5 l
510	4.147	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	1	6		3	3		likier creme de cassis, pojemność butelki 0,7 l, zawartość alkoholu min. 17%
511	4.148	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	2	12		6	6		foie gras z kaczki, mrożone, op. jednostkowe min. 350 g
512	4.149	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	1	6		3	3		miód pitny czwórniak, butelka o pojemności min. 750 ml.
513	4.150	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	3	18		9	9		ryż arborio, op. jedn. min. 400g
514	4.151	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		cukier biały kryształ, drobny
515	4.152	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	szt.	2	12		6	6		majonez, op. Jedn. Min. 300g
516	4.153	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		chleb tostowy, waga op. 400-500g
517	4.154	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,5	3		1,5	1,5		pumpernikiel, op. Jedn. Min. 250g
518	4.155	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	2	12		6	6		miód wielokwiatowy, op. jednostkowe 2 kg
519	4.156	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		sezam czarny, op. jedn. 200g
520	4.157	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,2		0,6	0,6		sezam jasny, op. jedn. 200g
521	4.158	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		musztarda, op. Jednostkowe min. 200, dijon
522	4.159	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		proszek do pieczenia, op. jedn. Min. 16g
523	4.160	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Food Pairing	Materiały spożywcze	op.	1	6		3	3		goździki całe, op. Jedn. Min. 9 g
524	**5**	**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków**	**Wykonywanie usług kelnerskich**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**3 kursy**		**2 kursy**	**1 kurs**	**4**	
525	5.1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop czekoladowy, opakowanie 0,7 l
526	5.2	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop amaretto, opakowanie butelka 0,7 l
527	5.3	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop z czarnej porzeczki, opakowanie butelka 0,7 l ,

528	5.4	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop bananowy, opakowanie butelka 0,7 l
529	5.5	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop grenadina z soku granatów, opakowanie butelka 0,7 l
530	5.6	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		Syrop.curacao blue opakowanie butelka 0,7 l
531	5.7	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop biała czekolada butelka o pojemności 0,7 l
532	5.8	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		Syrop.zielony opakowanie butelka 0,7 l
533	5.9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop z owoców marakuji, opakowanie butelka 0,7 l
534	5.10	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		syrop karmelowy, opakowanie butelka 0,7 l
535	5.11	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	2	6		4	2		likier bananowy,opakowanie butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 20%
536	5.12	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier potrójnie wytrawny, butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 38%
537	5.13	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	2	6		4	2		likier kokosowy, butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 20%
538	5.14	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier o smaku owoców tropikalnych, produkowany z soku marakui, opakowanie butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 17%
539	5.15	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier blue curacao o smaku pomarańczy, butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 20 %
540	5.16	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier amaretto - o smaku migdałowym, butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 18 %
541	5.17	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier o smaku bananowym, butelka min. 0,7 l, zawartość alkoholu min. 20 %
542	5.18	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier o smaku czarnej porzeczki , butelka 0,7 l, zawartość alkoholu min. 15 %
543	5.19	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier kawowy, butelka 0,7 l, zawartość alkoholu min. 20 %
544	5.20	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier morelowy, butelka 0,7 l, zawartość alkoholu min. 17%
545	5.21	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		likier o smaku anyżu, butelka min. 0,5 l, zawartość alkoholu min. 25 %
546	5.22	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	15	45		30	15		sok pomarańczowy 100 %, karton 1 l,
547	5.23	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	16	48		32	16		sok jabłkowy 100 %, karton 1 l
548	5.24	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	4	12		8	4		nektar ananasowy, karton 1 l
549	5.25	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	4	12		8	4		sok żurawinowy, karton 1 l
550	5.26	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	4	12		8	4		sok zielony banan bez konserwantów, karton 1 l

551	5.27	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	4	12		8	4		napój jabłko, limonka, kaktus, karton 1 l
552	5.28	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	4	12		8	4		sok grejfrutowy, karton 1 l
553	5.29	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt	6	18		12	6		woda mineralna niegazowana, sztuka (butelki 1,5 l)
554	5.30	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		napój gazowany typu Coca-cola lub Pepsi butelka 850 ml
555	5.31	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	2	6		4	2		napój gazowany typu tonic, butelka min. 0,9 l
556	5.32	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		Brandy butelka 0,7 l , zawartość alkoholu min. 36 %
557	5.33	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		cydr jabłkowy ,butelka 0,75 l, zawartość alkoholu min. 4,5%
558	5.34	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		gin, opakowanie butelka 0,7 l
559	5.35	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		Metaxa butelka 100 m l, minimum 5 gwiazdkowa, zawartość alkoholu 36 %
560	5.36	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		White rum opakowanie butelka 0,5 l, zawartość alkoholu minimum 36 %
561	5.37	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		Cachaca opakowanie butelka 0,7 l, zawartość alkoholu minimum 36 %
562	5.38	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		whiskey butelka 0,5 l, zawartość alkoholu 40 %
563	5.39	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		wódka żubrówka biała, opakowanie butelka 0,5 l, zawartość alkoholu 40 %
564	5.40	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	8	24		16	8		wino Riesling białe, opakowanie butelka 0,75 l ,
565	5.41	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		wino białe słodkie Moscato, opakowanie butelka 0,75 l,
566	5.42	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		wino czerwone słodkie , opakowanie butelka 0,75 l
567	5.43	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	8	24		16	8		wino czerwone wytrawne, butelka 0,75 l,
568	5.44	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		wino czerwone półsłodkie, butelka 0,75 l
569	5.45	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		wino węgierskieTokaj , opakowanie butelka 0,75 l
570	5.46	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	8	24		16	8		wino musujące, opakowanie butelka 0,75 l
571	5.47	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	0,5	1,5		1	0,5		słonina bez skóry w kawałku
572	5.48	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	10	30		20	10		kurczak świeży bez podrobów, w całości, waga ok. 1,5 kg
573	5.49	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	3,5	10,5		7	3,5		scab wieprzowy z kością w jednym kawałku
574	5.50	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	0,8	2,4		1,6	0,8		polędwica wołowa w jednym kawałku z części środkowej

575	5.51	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1,5	4,5		3	1,5		filet z kurczaka w kg, średniej wielkości ok. 180 g
576	5.52	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	3	9		6	3		łosoś w całości patroszony z głową i ogonem
577	5.53	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	3,2	9,6		6,4	3,2		pstrąg świeży, 8 sztuk średniej wielkości ok. 400 g
578	5.54	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	1	3		2	1		kawior czarny królewski, op.min. 50 g
579	5.55	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		brzoskwinie w połówkach, opakowanie 800 g- 850 g
580	5.56	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	1	3		2	1		winogrona kolor zielony opakowanie 500 g
581	5.57	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	7	21		14	7		pomarańca świeża ze średnią grubością skórki
582	5.58	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1	3		2	1		pieczarki świeże w opakowaniu po 0,5 kg
583	5.59	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1	3		2	1		marchew świeża
584	5.60	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	2	6		4	2		kapusta biała świeża
585	5.61	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	10	30		20	10		ziemniaki średniej wielkości
586	5.62	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	2	6		4	2		cebula średniej wielkości
587	5.63	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		brokuł średniej wielkości
588	5.64	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	4	12		8	4		banany średniej wielkości
589	5.65	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	3	9		6	3		truskawki, opakowania po 250 g
590	5.66	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	14	42		28	14		cytryny średniej wielkości o średniej grubości skórki
591	5.67	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	4	12		8	4		melon średniej wielkości
592	5.68	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		ananas dojrzały, średniej wielkości
593	5.69	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	1	3		2	1		porzeczka czerwona , opakowanie ok. 125 g
594	5.70	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	4	12		8	4		jabłka średniej wielkości dobrze wybarwione
595	5.71	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	2	6		4	2		pomidory świeże, dojrzałe średniej wielkości
596	5.72	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1,5	4,5		3	1,5		kiwi świeże, dojrzałe, średniej wielkości
597	5.73	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	2	6		4	2		maliny świeże, opakowanie 125g
598	5.74	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	3	9		6	3		maraski czerwone opakowanie ok.370 g

599	5.75	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	2	6		4	2		maraski żółte , opakowanie ok. 250 g
600	5.76	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	2	6		4	2		maraski zielone, opakowanie ok. 370 g
601	5.77	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	2	6		4	2		mięta świeża w doniczce
602	5.78	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1	3		2	1		mąka pszenna typ 450
603	5.79	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	2	6		4	2		śmietanka o zawartości tłuszczu 36% w kartonie , po 0,5 l
604	5.80	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	1	3		2	1		śmietanka o zawartości tłuszczu 30% w kartonie, po 0,5 l
605	5.81	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	8	24		16	8		mleko spożywcze pasteryzowane,2% tłuszczu w kartonie
606	5.82	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op.	20	60		40	20		jogurt naturalny, w opakowaniu 180 g
607	5.83	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1	3		2	1		ser żółty twardy typu gouda, pakowany w opakowanie po 1 kg
608	5.84	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	4	12		8	4		ser pleśniowy lazur błękitny , w opakowaniach po 100 g
609	5.85	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	9	27		18	9		masło o zawartośći tłuszczu 82%, kostka o wadze 200 g
610	5.86	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	2	6		4	2		olej rzepakowy z I tłoczenia, opakowania 1 litr
611	5.87	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	5	15		10	5		koncentrat pomidorowy 30% opakowania 200 g
612	5.88	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		majonez gęsty, opakowanie 250-310 g
613	5.89	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		chrzan tarty opakowanie po 180 g - 200 g
614	5.90	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	2	6		4	2		brusznica/borówka do mięs, produkt polski, opakowanie ok.. 200 g - 230 g
615	5.91	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	1	3		2	1		sos czosnkowy opakowanie 250ml
616	5.92	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	2	6		4	2		jaja wielkość L, opakowanie po 10 szt.
617	5.93	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	6	18		12	6		przyprawa do kurczaka, opakowanie 30 g
618	5.94	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	3	9		6	3		przyprawa do wieprzowiny, opakowanie 20 g
619	5.95	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	3	9		6	3		przyprawa do ziemniaków, opakowanie 20 - 25 g
620	5.96	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	2	6		4	2		krem orzechowo- czekoladowy, opakowanie 340 - 400 g
621	5.97	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	10	30		20	10		czekolada gorzka 70 % cacao, opakowania po 100 g
622	5.98	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	5	15		10	5		czekolada deserowa, opakowania po 100 g

623	5.99	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	1	3		2	1		kawa ziarnista, opakowanie 1 kg
624	5.100	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	kg	2	6		4	2		cukier kryształ, opakowanie 1 kg
625	5.101	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	1	3		2	1		cukier puder, opaowanie 0,5 kg
626	5.102	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op.	4	12		8	4		biszkopty okrągłe, opakowania po 120 g
627	5.103	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	l	1	3		2	1		lody waniliowe, opakowanie 1 l
628	5.104	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	18	54		36	18		bułka kajzerka, sztuka o wadze ok.. 50 g
629	5.105	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	op	1	3		2	1		pieczywo typu pumpernikiel, pakowanie 250 g
630	5.106	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały spożywcze	szt.	3	9		6	3		dżem wiśniowy niskosłodzony, słoik 280 g
631	**6**	**Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków**	**Cukierniczy designe**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**3 kursy**		**1 kurs**	**2 kursy**	**4**	
632	6.1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	3	9		3	6		mąka migdałowa pakowana po 1kg
633	6.2	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	20	60		20	40		mąka pszenna typ 450 pakowana po 1 kg
634	6.3	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	op	20	60		20	40		Proszek do pieczenia, opakowanie 30 g
635	6.4	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	5	15		5	10		cukier puder, opakowanie 500 g
636	6.5	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	6	18		6	12		cukier drobny kryształ pakowany po 1 kg
637	6.6	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1	3		1	2		Polewa do cake popsów pastylki biała opakowanie 1 kg lub inne o łącznej wadze 1kg
638	6.7	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1	3		1	2		Czekolada plastyczna ciemna , opakowanie 1 kg lub inne o łącznej wadze 1kg
639	6.8	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	6	18		6	12		czekolada biała min. 29% w pastylkach, opakowania po 3kg lub inne o łącznej wadze 3kg
640	6.9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	6	18		6	12		czekolada mleczna min 34% w pastylkach opakowania po 3 kg lub innych o łącznej wadze 3kg
641	6.10	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	6	18		6	12		czekolada deserowa min. 56% w pastylkach opakowania po 3kg lub innych o łącznej wadze 3kg
642	6.11	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	2	6		2	4		kakao ciemne, mocne preferowane opakowanie worek 1 kg
643	6.12	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	1	3		1	2		barwnik jadalny opakowanie 20-25 g, barwnik perłowy w proszku złoty
644	6.13	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	1	3		1	2		barwnik jadalny opakowanie 50-60 g, barwnik perłowy w sprayu złoty
645	6.14	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	zestaw	1	3		1	2		Zestaw startowy do aerografu 11 kolorów oraz czyścik
646	6.15	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	6	18		6	12		Barwnik spożywczy pudrowy mat: cytrusowy zielony,lawendowy, fioletowy śliwkowy ,pastelowy niebieski jasny, niebieski ,różany. Preferowane waga opakowania 3-5g

647	6.16	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	3	9		3	6		Polewa nabłyszczająca biała preferowane wiaderko 3 kg lub 3x po 1kg
648	6.17	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	5	15		5	10		Masa cukrowa, biała, plastyczna preferowane 1 karton 5 kg lub 5x po 1 kg
649	6.18	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	2	6		2	4		Pasta prażony blanszowany migdał 100% , preferowane opakowanie 1 kg lub 2x po 0,5kg
650	6.19	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1	3		1	2		Pasta malinowa preferowane opakowanie 1 kg lub 2x po 0,5kg
651	6.20	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1	3		1	2		Pasta migdał wiedeński preferowane 1kg lub 2x po 0,5kg
652	6.21	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1	3		1	2		Pasta lawendowa preferowane opakowanie 1 kg lub 2x po 0,5kg
653	6.22	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	2	6		2	4		Pasta blanszowana prażona pistacja 100% preferowane opakowanie 1 kg lub 2x po 0,5kg
654	6.23	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1	3		1	2		Pasta Kokos preferowane opakowanie 1 kg lub 2x po 0,5kg
655	6.24	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	op	8	24		8	16		Papier opłatkowy A4 cienki do kwiatów minimum 5 szt. w opakowaniu
656	6.25	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	4	12		4	8		Lustrzana polewa neutralna opakowania po 1 kg lub inne o łącznej masie 1kg
657	6.26	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	2	6		2	4		żel naturalny bezbarwny,bezwonny gotowy do użycia na zimno
658	6.27	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	2	6		2	4		Blanszowana prażona pistacja, niesolona, opakowanie próżniowe preferowane 1 kg lub 2x po 0,5kg lub inne
659	6.28	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1,8	5,4		1,8	3,6		małe kuleczki 1 mm srebrne,posypka 1,8 kg lub 2x po 0,9kg lub inne opakowania
660	6.29	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1,8	5,4		1,8	3,6		małe kuleczki złote,posypka
661	6.30	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1,8	5,4		1,8	3,6		małe kuleczki perłowe 1 mm,posypka po 1,8 kg lub 2x po 0,9kg lub inne opakowania
662	6.31	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1,8	5,4		1,8	3,6		małe kuleczki 1 mm kolorowe ,posypka, po 1,8 kg lub 2x po 0,9kg lub inne opakowania
663	6.32	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	1,2	3,6		1,2	2,4		Nabłyszczające perełki złote miękkie 4 mm
664	6.33	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	0,5	1,5		0,5	1		nabłyszczające perełki ecrue miękkie 4 mm
665	6.34	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	op	2	6		2	4		Kwiaty jadalne Bławatek płatki różowe pakowane po 20g
666	6.35	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	op	20	60		20	40		bio jaja z chowu ekologicznego o różnej wielkości, 10 sztuk w opakowaniu
667	6.36	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	32	96		32	64		masło 82% tłuszczu ,kostka 200 g
668	6.37	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	l	1	3		1	2		olej rzepakowy, 1 litr
669	6.38	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	3	9		3	6		banany świeże
670	6.39	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	8	24		8	16		ananas w plastrach opakowanie min 560 ml
671	6.40	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	op	4	12		4	8		Jeżyna liofilizowana, grys, pakowane po 30g

672	6.41	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	op	4	12		4	8		Truskawka liofilizowana, grys, pakowane po 30g
673	6.42	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	l	1	3		1	2		puree marakuja butelka 1l
674	6.43	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	2	6		2	4		serek mascarpone pakowane po 250g lub inne
675	6.44	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	4	12		4	8		twaróg półtłusty 4-6% tłuszczu kostki po 250g lub inne
676	6.45	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	l	32	96		32	64		śmietanka o zaw. Tł. 30%, UHT, poj. 0,25-0,5
677	6.46	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	l	4	12		4	8		mleko 3,2% UHT karton po 1 l
678	6.47	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	l	4	12		4	8		mleko kokosowe karton po 0,5 l
679	6.48	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	8	24		8	16		mleko skondensowane słodzone puszka 500 ml
680	6.49	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	kg	3	9		3	6		miód wielokwiatowy naturalny słoik 1000g
681	6.50	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	szt.	24	72		24	48		żelatyna płatki pakowane po 20g
682	6.51	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złote Jesieni 16, 31-828 Kraków	Cukierniczy designe	Materiały spożywcze	l	0,5	1,5		0,5	1		likier kokosowy zawartość alkoholu 18-25%
683	**7**	**Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków**	**Organizacja przyjęć okolicznościowych**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**9 kursów**		**5 kursów**	**4 kursy**	**8**	
684	7.1	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		kawa ziarnista arabika op. 1kg
685	7.2	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		kawa granulowana / liofilizowana op 200g
686	7.3	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		herbata liściasta czarna
687	7.4	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		herbata liściasta czerwona
688	7.5	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		herbata liściasta zielona
689	7.6	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	280g	1	9		5	4		dżem jagodowy
690	7.7	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		brokuł świeży
691	7.8	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,1	0,9		0,5	0,4		cebula świeża
692	7.9	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	2	18		10	8		cukier kryształ
693	7.10	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		cukier trzcinowy
694	7.11	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		cukier puder
695	7.12	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	280g	1	9		5	4		dżem brzoskwiniowy
696	7.13	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	280g	1	9		5	4		dżem truskawkowy
697	7.14	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		orzechy włoskie łuskane
698	7.15	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	3	27		15	12		masło 82% 1 opakowanie- 200 g
699	7.16	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	450g	1	9		5	4		truskawki mrożone
700	7.17	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		cukier waniliowy - op 32 g

701	7.18	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		powidło śliwkowe słoik min. 270 g
702	7.19	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		wiśnie kandyzowane
703	7.20	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	4	36		20	16		mięta świeża
704	7.21	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		kakao gorzkie ciemne opakowanie min 80 g
705	7.22	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100 ml	1	9		5	4		spirytus 96%
706	7.23	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	8	72		40	32		śmietanka 30%
707	7.24	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		stabilizator truskawkowy, opakowanie 1 KG
708	7.25	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		stabilizator cytynowy, opakowanie 1kg
709	7.26	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		stabilizator czekoladowy, opakowanie 1kg
710	7.27	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		borówki opakowanie 125g
711	7.28	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	2	18		10	8		Truskawki - opakowanie po 250 g
712	7.29	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	4	36		20	16		mleko 3,2% UHT 1l
713	7.30	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	2	18		10	8		margaryna 250 g
714	7.31	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	70	630		350	280		świeże jaja
715	7.32	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	3	27		15	12		czekolada gorzka minimum 80%, opakowanie 80 g
716	7.33	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	2	18		10	8		mąka pszenna opakowanie 1 kg
717	7.34	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	3	27		15	12		czosnek sztuka główka
718	7.35	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		olej roślinny rzepakowy opakowanie 1 litr
719	7.36	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		sól drobna 1kg
720	7.37	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		Koperek - pęczek
721	7.38	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	3	27		15	12		czekolada minimum 70% gorzka, dropsy
722	7.39	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		sok egzotyczny karton 1l
723	7.40	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		szpinak świeży ładnne liście, bez uszkodzeń, opakowanie po 100g
724	7.41	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		nasiona chia, opakowanie min 100 g
725	7.42	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	200g	1	9		5	4		jarmuż świeży opakowanie
726	7.43	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	2	18		10	8		jabłka na wage, zdrowe, bez skaz
727	7.44	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		siemie lniane opakowanie 400 g
728	7.45	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		ananas plastry puszka, lub słoik ,masa netto minimum 340 g (samych owoców)
729	7.46	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		brzoskwinie puszka, lub słoik o masie netto minimum 240g
730	7.47	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		cynamon, opakowanie 15g
731	7.48	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		sok winogronowy 1L w kartonie

732	7.49	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		Nektar z czarnych porzeczek 1L
733	7.50	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		woda mineralna gazowana 1,5L
734	7.51	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	4	36		20	16		lód w kostkach
735	7.52	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		Sok brzoskwiniowy
736	7.53	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		Lody waniliowe 1L
737	7.54	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	0,5l	2	18		10	8		Likier adwokat
738	7.55	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		wino białe półwytrawne 750 ml
739	7.56	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		Marchew
740	7.57	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		Herbata czarna ekspresowa, opakowanie 100 torebek
741	7.58	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		Mango
742	7.59	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		Czarne oliwki opakowanie 250g
743	7.60	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	3	27		15	12		Wędzony łosoś 100g
744	7.61	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	3	27		15	12		cytryna
745	7.62	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	250ml	1	9		5	4		Oliwa z oliwek
746	7.63	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	125g	1	9		5	4		ser mozazarella 125g
747	7.64	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	20g	1	9		5	4		Oregano suszone
748	7.65	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		Ser parmezan opakowanie min 40g
749	7.66	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		Mleko sojowe
750	7.67	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	10g	1	9		5	4		Gałka muszkatałowa mielona
751	7.68	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	3	27		15	12		Pietruszka zielona nać
752	7.69	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		Płatki migdałowe
753	7.70	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	3	27		15	12		Pieprz mielony czarny, opakowanie min. 20 g
754	7.71	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		sałata lodowa
755	7.72	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		ogórki zielone
756	7.73	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		pomidorki koktailowe
757	7.74	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		papryka czerwona
758	7.75	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		ser feta opakowanie minimum 200 g
759	7.76	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		bazylia świeża
760	7.77	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,1	0,9		0,5	0,4		czerwona cebula
761	7.78	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	2	18		10	8		pomidory świeże
762	7.79	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		zielony groszek puszka

763	7.80	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	150g	2	18		10	8		ser żółty pikantny
764	7.81	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	500g	1	9		5	4		majonez
765	7.82	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	3	27		15	12		sałata rzymska
766	7.83	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		kukurydza puszka
767	7.84	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		ogórki konserwowe minimum 840 g
768	7.85	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	280g	1	9		5	4		pieczarki marynowane
769	7.86	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		szynka wp krojona
770	7.87	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	4	36		20	16		salami krojone paczkowane szynka, opakowanie 100g
771	7.88	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,2	1,8		1	0,8		szynka drobiowa krojona 2 opakowania po 100 g
772	7.89	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		kabanos drobiowy
773	7.90	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		papryka żółta
774	7.91	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		ananas świeży
775	7.92	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		serek do smarowania pieczywa naturalny, opakowanie 150g
776	7.93	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		Twaróg sernikowy
777	7.94	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		Kiełbasa wiejska
778	7.95	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		pasztet drobiowy pieczony
779	7.96	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		Ementaler ser żółty plastry
780	7.97	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	180g	1	9		5	4		Ser Camembert pleśniowy
781	7.98	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	100g	1	9		5	4		Serowy warkocz wędzony
782	7.99	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		Szynka parmeńska , opakowanie 100g
783	7.100	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	150g	1	9		5	4		Ser Twarogowy kozi
784	7.101	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		Szczypiorek - pęczek
785	7.102	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		Winogrono jasne, opakowanie 250 g
786	7.103	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	0,5	4,5		2,5	2		Ser żółty Gouda
787	7.104	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	4	36		20	16		Pomarańcze
788	7.105	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		Musztarda delikatesowa, opakowanie 185g
789	7.106	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	50g	1	9		5	4		Kurkuma mielona
790	7.107	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		Rzodkiewka pęczek
791	7.108	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	450g	1	9		5	4		Szpinak rozdrobniony mrożony
792	7.109	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		Bagietka
793	7.110	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	250g	1	9		5	4		Chleb pumpernikiel

794	7.111	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		serek twarogowy do smarowania pieczywa, ziołowy, opakowaie 150 g
795	7.112	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		Koncentrat pomidorowy min 310 g
796	7.113	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		Krakersy solone, opakowanie 180 g
797	7.114	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		Serek śmietankowy do smarowania pieczywa, opakowanie 150g
798	7.115	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	szt	1	9		5	4		syrop z marakui, poj. 0,7 l
799	7.116	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	op	1	9		5	4		Śmietana 18%, opakowanie 300 g
800	7.117	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	4	36		20	16		Sok pomarańczowy 1 litr
801	7.118	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	5	45		25	20		Banany
802	7.119	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		miód wielokwiatowy
803	7.120	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		Sok jabłkowy 1 l
804	7.121	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	1	9		5	4		gruszki
805	7.122	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	kg	3	27		15	12		kiwi
806	7.123	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	opakowanie	1	9		5	4		maliny opakowanie 125g
807	7.124	Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków	Organizacja przyjęć okolicznościowych	Materiały spożywcze	l	1	9		5	4		nektar ananasowy
808	**8**	**Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków**	**Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie**	**Materiały spożywcze**	**kurs**		**7 kursów**	**2 kursy**	**4 kursy**	**1 kurs**	**3**	
809	8.1	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		ser mielony w wiaderku bez dodatkowych substancji 900-1000g
810	8.2	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	kg	5	35	10	20	5		Mąka tortowa, jasna, sucha, bez szkodników i zanieczyszczeń, niezbrylona
811	8.3	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	kg	5	35	10	20	5		Cukier kryształ niezbrylony
812	8.4	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	3	21	6	12	3		szynka sucha typu parmeńskiego, świeża, zapakowana hermetycznie, z terminem ważności min. 1 miesiąc, opak. min. 60 g
813	8.5	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		pieczywo świeże typu bagietka, o odpowiednim kształcie, długość ok 50 cm
814	8.6	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Oliwki zielone, bez pestek, w zalewie słonej, pasteryzowane, pakowane w słoiku, waga ok.. 900-1000g
815	8.7	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		miazga kakaowa 100% bez nalotów bez oleju palmowego a od 1,8 kg do 2,5 kg z terminem przydatności conajmnie 30 od daty dostawy
816	8.8	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		czekolada belgijska biała bez nalotów opakowanie 1- 1,5 kg z terminem przydatności conajmnie 30 od daty dostawy
817	8.9	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		czekolada karmelowa pastylki opakowanie 1 kg do 1,5 kg z terminem przydatności co najmniej 30 dni od daty dostawy
818	8.10	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	5	35	10	20	5		śmietanka UHT 36% tłuszczu min. 0,5 l z terminem przydatności co najmniej 30 dni od daty dostawy
819	8.11	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	10	70	20	40	10		żelatyna listki opakowanie min. 10g z terminem przydatności 30 dni od daty dostawy

820	8.12	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	3	21	6	12	3		agar roślinny środek żelujący z termin przydatności canajmnie 20 dni od dostawy, waga 80 - 100g
821	8.13	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	3	21	6	12	3		owoce w żelu, około 400 - 500 g różne smaki
822	8.14	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Konfitura truskawkowa, świeża, bez pleśni. Opak. Słoik, zawartość min.240g
823	8.15	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Miód wielokwiatowy, pszczeli, jasny, nie scukrzony, bez domieszek, poj. od 1- 1,2 L
824	8.16	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op.	1	7	2	4	1		Orzechy włoskie łuskane, połówki, bez zanieczyszczeń, op.min. 500g
825	8.17	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op.	1	7	2	4	1		Migdały całe bez skórki (blanszowane), nie zjełczałe, bez szkodników i zanieczyszczeń min. 500g
826	8.18	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		100% soku z czarnej porzeczki, od 490 do 750 ml
827	8.19	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op.	2	14	4	8	2		suszone owoce z bakaliami, op. min 450 g bez zjełczałego zapachu
828	8.20	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		pulpa owocowa z owoców marakuji o wadze ok 1 kg i zawartości 80-90% owocu
829	8.21	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		syrop pikantny 0,7- 1 l Słodki aromat mango z nutką pieprzu.
830	8.22	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	90	630	180	360	90		Jajka klasa A, rozmiar L, świeże, nie rozbite
831	8.23	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Krewetki 8/12 ogony w skorupie mrożone, nie gotowane, bez uszkodzeń, z glazurą max. 10%
832	8.24	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Szt	2	14	4	8	2		Mrożone ciasto francuskie,bez oleju palmowego waga min. 300g
833	8.25	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	4	28	8	16	4		Figi suszone, owoce całe, nie uszkodzone, w naturalnym kolorze, bez pleśni, opak. 200-300G
834	8.26	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	3	21	6	12	3		Środek żelujący do owoców, proporcja 2:1, waga min. 40g
835	8.27	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Szt	1	7	2	4	1		Oliwa z oliwek extra virgin, nie zjełczała, butelka szklana 1L
836	8.28	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Szt	4	28	8	16	4		Avocado świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości.
837	8.29	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Szt	1	7	2	4	1		Oliwki czarne, bez pestek, w zalewie słonej, pasteryzowane, pakowane w słoiku, waga 900g
838	8.30	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	4,2	1,2	2,4	0,6		Polędwica wieprzowa, świeża, z młodej sztuki
839	8.31	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	4,2	1,2	2,4	0,6		Polędwica wołowa, świeża, z młodej sztuki
840	8.32	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Morele suszone, owoce całe, nie uszkodzone, w naturalnym kolorze, bez pleśni, op. 400-500g
841	8.33	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Śliwki suszone, owoce całe, nie uszkodzone, w naturalnym kolorze, bez pleśni, op.od 400-500g
842	8.34	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Sezam, opak. 150-200g
843	8.35	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Kapary w słonej zalewie, opak słoik, zawartość min. 100g

844	8.36	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Papryka ostra mielona, opak. 20g
845	8.37	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Pomidory suszone w oliwie (oleju), opak. Słoik, zawartość 280-310 g
846	8.38	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Rukola świeża, płukana, bez zanieczyszczeń, opakowanie min. 80 g
847	8.39	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Pestki dynii, łuskane, całe, bez zanieczyszczeń, op. 200g
848	8.40	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Pomidorki koktajlowe świeże, bez zepsutych sztuk, drobne, dobrze wybarwione, opak. 250g
849	8.41	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Ser pleśniowy typu Camembert, waga min. 100g
850	8.42	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Ser pleśniowy typu Lazur, z niebieską pleśnią, waga min. 100g
851	8.43	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Parmezan tarty, opak. 70-100g, typu Parmigiano, Regiano lub Corregio
852	8.44	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Ocet spirytusowy 10%, szklana butelka, poj. 0,5L
853	8.45	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	5	35	10	20	5		Drożdże instant, waga 7 - 8g
854	8.46	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	3	21	6	12	3		Masło ze śmietanki, zawartość tł. min 82%, produkt polski, kostka
855	8.47	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	L	5	35	10	20	5		Mleko spożywcze, zawartość tł. 2%, UHT, swieże
856	8.48	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Mix sałat świeżych, płukanych, w woreczku, waga 180g
857	8.49	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Masło klarowane, ze śmietanki, zawartość tł. min. 82%, kubek. Waga 500g
858	8.50	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Bazylia świeża w doniczce
859	8.51	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	5	35	10	20	5		Sok z zagęszczonego soku. Pomarańczowy. Pasteryzowany.od 0,9 - 1 l
860	8.52	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	4	28	8	16	4		Woda mineralna niegazowana. Butelka 1,5L
861	8.53	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Konfitura morelowa, świeża, bez pleśni. opak. Słoik, zawartość ok. 240 - 450 g
862	8.54	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Sól morska jodowana, opakowanie: młynek, waga min. 100g
863	8.55	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Pieprz czarny/kolorowy w ziarnach, opakowanie: młynek, min. 30g.
864	8.56	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Ser sałatkowy typu Feta, ser półtłusty, data przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy, opak. Min. 270g
865	8.57	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Kulka sera typu Mozarella, w zalewie, waga min. 125g, kształt regulatny, jędrny
866	8.58	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Mięta w doniczce, świeża, bez zwiędłych liści, bez zanieczyszczeń

867	8.59	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	5	35	10	20	5		Cukier wanilinowy, opak. min 16g
868	8.60	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Cukier puder, opak. torebka (folia,papier), zaw. min 400g
869	8.61	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	3	21	6	12	3		Cynamon mielony, opak. 15g
870	8.62	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	3	21	6	12	3		Rzodkiewka czerwona, świeża, jędrna, wybarwiona, pęczek, waga ok. 200g
871	8.63	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	4	28	8	16	4		Limonka świeża, jędrna, bardzo dobrej jakości
872	8.64	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Melon świeży, bardzo dobrej jakości
873	8.65	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	6	42	12	24	6		Kiwi świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości
874	8.66	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Ananas świeży, jędrny, bardzo dobrej jakości
875	8.67	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Granat świeży, bardzo dobrej jakości
876	8.68	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	kg	1	7	2	4	1		Cukinia, sztuki małe, świeże, jędrne, nieuszkodzone
877	8.69	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		Kapusta pekińska, świeża, liście jędrne, bez śladów zgnicia
878	8.70	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	kg	2	14	4	8	2		Por świeży, jędrny, bez śladów zgnicia
879	8.71	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Cebula czerwona,drobna, świeża, bez części zepsutych
880	8.72	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Marchew, korzenie czyste, średniej wielkości, nie zepsute, bez szkodników, jędrne
881	8.73	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Ogórek świeży, zielony, twardy, 1szt= ok.200g
882	8.74	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Burak czerwony, świeży
883	8.75	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Papryka 3 kolory, 3 szt. w opak./600g w kolorze zielonym, czerwonym i żółtym, świeże, nieprzywiędłe
884	8.76	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Jabłka dojrzałe, jednego gatunku, nieuszkodzone
885	8.77	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op.	2	14	4	8	2		maliny świeże, owoce całe, jędrne, bez pleśni, opak 125g
886	8.78	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op.	2	14	4	8	2		borówki świeże, owoce całe, jędrne, bez pleśni, opak. 125g
887	8.79	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op.	2	14	4	8	2		Truskawki świeże, owoce całe, wybarwione, z szypułkami, jędrne, bez pleśni, opak.od 400 - 500g
888	8.80	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	1	7	2	4	1		Pomarańcza, 1 szt. o wadze ok. 300g
889	8.81	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Melon Cantalupe, sztuka o wadze ok. 800g, dojrzały, regularny kształt, bez uszkodzeń
890	8.82	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	Kg	2	14	4	8	2		Banany, świeże, jędrne, bardzo dobrej jakości

891	8.83	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	6	42	12	24	6		Woda mineralna, lekko gazowana, poj.1,5L
892	8.84	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Napój wieloowocowy, opak. karton, poj. 1L
893	8.85	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Sok jabłkowy 100% 1L
894	8.86	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Nektar pomarańczowy, z miąższem, opakowanie karton, poj. Od 0,9 do 1L
895	8.87	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		różowa czekolada rubinowa wytwarzana naturalnie z ziaren kakaowca a opakowanie od 1,5 - 2,5 kg
896	8.88	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		Kawa ziarnista, 80% arabica 20 % robusta, opak. 250g
897	8.89	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Mieszanka herbat owocowych, expresowa, opakowanie pudełko, zawartość min. 30 szt
898	8.90	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Cukier kryształ biały, pojedyncze opakowanie paluszki/torebki każdy o poj. ok.5g, opakowanie karton, min. 100 szt
899	8.91	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Cukier kryształ trzcinowy, pojedyncze opakowanie paluszki/torebki każdy o poj. ok.5g, opakowanie karton min. 100 szt
900	8.92	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Cukier puder, opak. torebka (folia,papier), zaw. min 400g
901	8.93	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		Czereśnie (wiśnie) koktajlowe w zalewie czerwone, do dekoracji opakowanie min. 200g
902	8.94	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		migdały a 50g - 100g bez zjełczałego zapachu termin przydatności canajmniej 20 dni od dostawy
903	8.95	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		chrupkie płatki pszenne z masła, mąki bez oleju palmowego pakowane od 1,5 do 2 kg
904	8.96	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	2	14	4	8	2		marcepan pakowany od 200g- do 300g około 50% migdałów
905	8.97	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		kakao, o obniżonej zawartości tłuszczu,150-200g ciemne, sypkie, bez zanieczyszczeń,
906	8.98	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		masło orzechowe 100 % orzechów do smarowania pieczywa bez oleju palmowego
907	8.99	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		krem orzechowy 90-100% orzechów z kawałkami orzechów bez oleju palmowego
908	8.100	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	1	7	2	4	1		włoski likier o smaku waniliowo-migdałowym 300 - 500ml
909	8.101	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		ser smietankowo-kremowy, a 250g- 300g
910	8.102	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	szt	2	14	4	8	2		Laska wanilii, niepołamana, termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy
911	8.103	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		malina liofilizowana, a 15-30g szczelne opakowanie
912	8.104	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		ananas liofilizowany, a 15-30g szczelne opakowanie
913	8.105	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków	Kreatywny pracownik świadczący usługi hotelarskie	Materiały spożywcze	op	1	7	2	4	1		płatki hibiskusa niestęchniałe, a 100- 150g termin przydatności canajmnie 20 dni od dostawy