

Opis przedmiotu zamówienia na dostawę żywności do placówek Zamawiającego

Lp	Przedmiot zamówienia-zadanie I- warzywa i owoce świeże	Jm	ilość
	Warzywa		
1.	Marchew -luz kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędra – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	10 000
2.	Pietruszka -luz kl.I,cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędra – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	kg	2000
3.	Pietruszka młoda z natką, zdrowe, bez śladów gnicia,	szt	250
4.	Natka pietruszki - pęczek, zdrowe, bez śladów gnicia,	szt	2000
5.	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędra bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków	kg	2000
6.	Seler młody z natką, zdrowe, bez śladów	szt	120

	gnicia,		
7.	Por- kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	600
8.	Burak ćwikłowy- kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	3400
9.	Botwinka	szt	250
10.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędra, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukrecony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni	kg	1000
11.	Cebula młoda ze szczypiorkiem, zdrowe, bez śladów gnicia ,	szt	170
12.	Szcypiorek -pęczek, zdrowe, bez śladów gnicia ,	szt	1200
13.	Kapusta pekińska , kl. I, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrosniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	kg	800
14.	Kalafior kl. I,waga róży ok.. 1 kg całe, o zwartej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste,	szt	1500

	bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i posmaków, o jednolitej białej lub lekko kremowej barwie, liście kalafiorów powinny być świeże		
15.	Brokuł , kl. I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach,	szt	1200
16.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt. w pęczku) całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	szt	1500
17.	Rzodkiew biała , kl. I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	400
18.	Salata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	szt	400
19.	Szpinak świeży , kl. I, zdrowy; nie dopuszcza się szpinaku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Szpinak myty powinien być właściwie osuszony.	kg	200

20.	Koper – pęczek, zdrowy, bez śladów gnicia ,	szt	2200
21.	Pomidory , kl. I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	2500
22.	Ogórki , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki ,bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	kg	100
23.	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	400
24.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	kg	250
25.	Groch lupany , kl. I	kg	100
26.	Czosnek polski - główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków	szt	250
27.	Brukselka , kl. I cała, zdrowa; nie dopuszcza się kapusty z objawami	kg	200

	zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, nie przemarznięta, wolna od owadów i/lub innych szkodników, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków.		
28.	Kapusta czerwona , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg	400
29.	Kapusta włoska , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	szt	200
30.	Kapusta młoda biała , kl. I, zdrowa, bez śladów gnicia ,	szt	400
31.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	kg	600
32.	Ziemniaki wczesne , kl. I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	kg	2500
33.	Ziemniaki jadalne , kl. I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i	kg	13600

	Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)		
34.	Kalarepka , kl. I całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	szt	600
35.	Cukinia , kl. I, całe, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komórek, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	400
36.	Dynia , kl. I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapatrzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	500
37.	Kapusta <u>kiszona</u> , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe	kg	600
38.	Ogórki <u>kiszone</u> , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opakowanie- wiaderko plastikowe, masa netto 5,5 kg	kg	1200
39.	Ziola w doniczce (różne)	szt	425

	Owoce		
40.	Jablka krajowe , deserowe, średniej wielkości, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	7600
41.	Jablka krajowe , kwaśne, średniej wielkości, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	3400
42.	Mandarynki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1500
43.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	600
44.	Pomarańcze , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1800
45.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	500
46.	Melon żółty, kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe;	kg	200
47.	Arbuzy , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	800

48.	Porzeczka czarna , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśnienia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	100
49.	Porzeczka czerwona , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśnienia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez obcych zapachów i/lub smaków.	kg	100
50.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	kg	600
51.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1000
52.	Banany , kl. I,, bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta(jednolita) bez brązowych plam	kg	4250
53.	Gruszki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	kg	1500
54.	Śliwki węgierki , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne ,czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	kg	300
55.	Śliwki renklody , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne ,czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	kg	150

	Zadanie II-mięso i wyroby mięsne		
	Mięso wieprzowe		
1.	Szynka wp. b/k, b/tłuszczu, kl I	kg	700
2.	Schab wp. b/k, b/warkocza, środkowy, kl. I	kg	399
3.	Polędwiczki wp., kl. I	kg	240
	Mięso wołowe i cielęce		
4.	Udziec cielęcy b/k, zadni	kg	75
5.	Udziec wołowy b/k, zadni, kl. extra	kg	75
6.	Polędwica wołowa, kl. extra	kg	75
7.	Ligawa, kl. extra	kg	58
	Mięso drobiowe		
8.	Filet z kurczaka świeży, b/chrząstek, b/s	kg	805
9.	Filet z indyka świeży, b/chrząstek, b/s	kg	700
10.	Udziec z indyka świeży b/ k, b/s	kg	780
	Inne		
11.	Mięso z królika-comber, kl. I	kg	128
	Wyroby wędliniarskie		
12.	Wędlina drobiowa pieczona lub gotowana pierś z kurczaka (do wyprodukowania 100g wędliny użyto min.100 g mięsa)	kg	80
13.	Wędlina wieprzowa szynka pieczona lub gotowana (do wyprodukowania 100g wędliny użyto min.100 g mięsa)	kg	90
14.	Wędlina wieprzowa schab pieczony lub gotowany (do wyprodukowania 100g wędliny użyto min.100 g mięsa)	kg	80
	Zadanie III- nabiał		
1.	Mleko 3,2% tłuszczu, butelka 1l.	szt	35000
2.	Masło Ekstra , zaw. tłuszczu nie mniej niż 82%, produkt pochodzenia zwierzęcego, nieutwardzany, bez dodatku tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny-karoten	kg	1785
3.	Śmietana 18%, bez zagęstników i konserwantów, kubek opak. 400 g	szt	1445

4.	Jogurt naturalny , kubek, 390-400 g	szt	11000
5.	Jogurt naturalny typu greckiego 400 g.	szt	1275
6.	Twaróg półtłusty o zaw. białka nie mniej niż 16 g/ 100g produktu	kg	2295
7.	Ser żółty , typu edamski, gouda, podlaski, salami	kg	500
8.	Margaryna o zaw. tłuszczu 30%, bez pochodnych mleka krowiego, wyprodukowana z naturalnych olejów roślinnych , opak 400 g.	szt	60
	Zadanie IV- Mrożonki		
1.	Brokuły różyczki (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	880
2.	Kalafior różyczki (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	1050
3.	Marchewka -kostka, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	1000
4.	Marchewka mini	kg	1000
5.	Groszek zielony	kg	340
6.	Szpinak rozdrobniony, porcjowany (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	400
7.	Fasolka szparagowa cięta, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	600
8.	Brukselka, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	300
9.	Włoszczyzna mrożona, (pakowanie w min 2,00 kg opakowania)	kg	650
10.	Dynia kostka, pakowanie w min 2,00 kg opakowania	kg	200
11.	Cukinia kostka, pakowanie w min 2,00 kg opakowania	kg	200
12.	Mieszanka owocowa, skład 100% owoców w różnych proporcjach, b/p	kg	600
13.	Truskawki	kg	700
14.	Maliny	kg	400
15.	Wiśnie b/p	kg	300
16.	Jagody czarne	kg	250
17.	Porzeczki czarne	kg	250

18.	Śliwki	kg	100
	Zadanie V- Produkty spożywcze		
1.	Cukier kryształ 1 kg	kg	2125
2.	Cukier puder, opak. 400g	szt	50
3.	Cukier wanilinowy, opak 16 g	szt	425
4.	Proszek do pieczenia , opak. 30g	szt	120
5.	Drożdże piekarnicze, opak 100g	szt	85
6.	Kakao naturalne o obniżonej zaw. tłuszczu (10-12% tłuszczu kakaowego), 150 g	szt	210
7.	Kawa zbożowa ekspresowa, dla dzieci od 1. r. ż, opak. w saszetkach 35 szt	op.	100
8.	Herbata czarna liściasta opak.100 g	szt	200
9.	Herbata owocowa- 40 saszetek, op. 92 g , min. 50% suszonych owoców, różne smaki opak.	op.	1000
10.	Budyń (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, bez cukru	szt	4000
11.	Kisiel (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki, bez cukru	szt	4000
12.	Galaretka owocowa (bez sztucznych barwników i konserwantów)- różne smaki	szt	2000
13.	Miód 100% naturalny z pasieki (lipowy, akacjowy), słoik 400 g.	szt.	260
14.	Zioła prowansalskie opak. 10g	szt	200
15.	Cynamon mielony- opak.20g	szt	85
16.	Kwasek cytrynowy, opak. 50g	szt	150
17.	Sól morską, opak. 900g	szt	400
18.	Majeranek opak. 8g	szt	200
19.	Pieprz ziołowy opak. 20g	szt	1000
20.	Pieprz czarny naturalny, mielony opak. 20g	szt	100
21.	Liść laurowy opak. 6g	szt	120
22.	Ziele angielskie mielone opak.15g	szt	100
23.	Papryka słodka opak. 20g	szt	170
24.	Bazylia opak.10g	szt	200
25.	Tymianek opak.10g	szt	250
26.	Oregano opak.10g	szt	250
27.	Kminek mielony opak.20g	szt	100

28.	Gałka mielona muszkatołowa opak.12g	szt	100
29.	Carry opak.20g	szt	100
30.	Soda oczyszczana, opak.80g	szt	40
31.	Mąka pszenna tortowa, typ 450	kg	2000
32.	Mąka kukurydziana	kg	100
33.	Mąka gryczana	kg	150
34.	Skrobia ziemniaczana	kg	250
35.	Makaron 4-jajeczny, domowy, krojony op. 250 g	szt	2500
36.	Makaron brązowy 400g	szt	450
37.	Makaron bezglutenowy 500g	szt	20
38.	Ryż biały długoziarnisty 1 kg	kg	930
39.	Ryż brązowy 500g	szt	340
40.	Kasza gryczana 1 kg	kg	500
41.	Kasza jęczmienna, średnia, opak. 400g	szt	850
42.	Kasza jęczmienna gruba, opak. 400g	szt	250
43.	Kasza manna błyskawiczna, opak. 400g	szt	900
44.	Kasza kukurydziana błyskawiczna, opak.400g	szt	500
45.	Kasza jaglana, opak.400g	szt	800
46.	Płatki owsiane górskie, opak.400g	szt	425
47.	Płatki jęczmienne błyskawiczne, opak.400g	szt	425
48.	Płatki ryżowe błyskawiczne, opak 400g	szt	600
49.	Płatki kukurydziane, 8 witamin i żelazo, opak 500g	szt	425
50.	Płatki gryczane błyskawiczne, opak 400g	szt	425
51.	Płatki zbożowe, miodowe kólecza, opak.225g	szt	600
52.	Chrupki kukurydziane, opak. 300g	szt	500
53.	Biszkopty , bez konserwantów, zaw. w składzie miód pszczeleli, podłużne, op. 140g	op.	2000
54.	Herbatniki pakowane po 4 szt. , op. 15 g(bez konserwantów)	szt	10500
55.	Rodzynki , opak 100g	szt	200
56.	Migdały 100g	szt	40
57.	Ziarna słonecznika łuskane 200g	szt	80

58.	Orzechy włoskie 100g	szt	85
59.	Groszek ptysiowy, op. 80 g	szt	850
60.	Ciastka kruche, domowe (bez konserwantów)	kg	400
61.	Czekolada gorzka , 100 g	szt	400
62.	Brzoskwinie w syropie (puszka)820g	szt	1000
63.	Ananas w plastrach (puszka), opak 560-565g	szt	600
64.	Chrzan tarty w słoiku, opak. 270-300g	szt	80
65.	Wyrób owocowy ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, konserwantów, barwników sztucznych- różne smaki, słoik 220 g.	szt.	850
66.	Olej rzepakowy do smażenia z I tłoczenia , opak 1l.	szt	850
67.	Oliwa z oliwek, extra vergine, opak 500 ml	szt	100
68.	Olej winogronowy , opak 500 ml	szt.	100
69.	Pomidory całe , bez skórki w puszcze, 60% pomidora, waga 400 g.	szt.	1800