

					Załącznik nr 1	
Formularz asortymentowo-cenowy do zapytania ofertowego nr 1 z dnia 28.11.2023 - Przedszkole nr 32 w Rybniku						
L p	Nazwa asortymentu	Opis parametrów	Jednostka	Przewidywane zapotrzebowanie	cena jednostkowa netto	Wartość netto
1.	arbuz	Wygląd: cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzały. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Listki zdrowe, zielone, niewyschnięte, trudne do wyrwania. Barwa: lekko złota, charakterystyczna dla tego owocu. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.	kg.	260		

2.	awokado	<p>Wygląd: całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: idealnie zielona, bez ciemnych plam.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga 1 szt. min. 215g.</p>	szt	45		
3.	Bazyliia - doniczka	<p>Wygląd: liście bazylii powinny być małe, owalne, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych liści.</p> <p>Dopuszczalne są liście większe, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte. Barwa: zielona, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.</p>	szt.	10		

4.	banany	<p>Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Możliwie duże jednolite kiście. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Niedopuszczalne pęknięcia skórki. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: od jasnozielonkawej do żółtej, bez ciemnych plam.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	200		
5.	borówka	<p>Wygląd: owoce borówki powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: ciemnogrnatowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p>	kg.	6		

6.	botwinka	<p>Wygląd: liście botwinki powinny być świeże, czyste, w miarę możliwości podobnej wielkości, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, ładne wizualnie. Dopuszczalne są liście różnej wielkości, pod warunkiem że są zdrowe i niewyschnięte. Bulwa mała, bez widocznych zniekształceń i uszkodzeń. Barwa: zielono-czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, możliwie w tym samym stopniu rozwoju. Pęczek minimum 280g.</p>	pęczek	30		
7.	brokuł	<p>Wygląd: róże brokułu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokułu. Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte i nie zakrywają róży.</p>	szt.	150		

		<p>Barwa: zielona, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>				
8.	brukselka	<p>Wygląd: główki brukselki powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Barwa: ciemnozielona, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	15		

9.	brzoskwinia świeża	<p>Wygląd: owoce brzoskwini powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt kulisty. Skórka owocu silnie omszona. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: skórka owocu żółta lub jasnopomarańczowa, z intensywnym rumieńcem.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	30		
10.	buraki czerwone	<p>Wygląd: bulwy buraka powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% bulwy. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa. Bulwy buraka powinny być pozbawione liści.</p> <p>Barwa: czerwono-fioletowy.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	400		

1 1.	cebula	Wygląd: cebula powinna być twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych ściśle przylegających do siebie łupinach (łuskach), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt kulisty, dopuszczalne są jednak niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd cebuli. Barwa: słomkowa lub słomkowobrązowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	140		
1 2.	cukinia	Wygląd: cukinia powinna być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni. Warzywo ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Owoce cukinii powinny być podłużne, zwężone u nasady. Barwa: jednolicie zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	50		

1 3.	cytryna	<p>Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: żółta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga jednej sztuki od 130g do 150g.</p>	kg.	22		
1 4.	czosnek	<p>Wygląd: główki czosnku powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Bez widocznych oznak kiełkowania. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać ząbków czosnku.</p> <p>Barwa: biała.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	szt.	300		

1 5.	dynia	Wygląd: dynia powinny być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra powinna być gładka i jędrna. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd dyni. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	20		
1 6.	fasolka szparagowa żółta	Wygląd: strąki fasoli jędrne, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Młoda fasolka szparagowa, pozbawiona łyka, ładna wizualnie, bez otarć i zniekształceń. Barwa: żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg.	30		

1 7.	gruszka	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	120		
1 8.	jablko	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra jabłka gładka, bez śladów spalenizny lub brązowych, smugowatych plam.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty i czerwony.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod</p>	kg.	500		

		względem pochodzenia, jakości, wielkości.				
1 9.	kalafior	<p>Wygląd: róże kalafiora powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalafiora.</p> <p>Barwa: biała.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	szt.	150		

2 0.	kalarepa	Wygląd: owoc kalarepy powinien być świeży, jędrny, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Łodygi powinny być cienkie, niezdrewniałe, koloru jasnozielonego lub białego. Liście zdrowe, zielone, niewyschnięte. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalarepy. Barwa: owoc - jasnozielona, liście - ciemnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Waga minimum 240g.	szt.	60		
2 1.	kapusta biała	Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	260		

2 2.	kapusta biała, młoda	Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	szt.	45		
2 3.	kapusta czerwona	Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: czerwono-fioletowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	220		

2 4.	kapusta kiszona	W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie-wiaderko	kg.	250		
2 5.	kapusta pekińska	Wygląd: liście kapusty pekińskiej powinny być sprężyste, świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Barwa: biało-zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	120		
2 6.	kapusta włoska	Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych, ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.	kg.	16		

		Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.				
2 7.	kiełki- słońcecznik, brokuł, rzodkiewka	Kiełki powinny być sprężyste, świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych kiełków. Opakowanie 200g-250g. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dnia dostawy.	op.	80		
2 8.	kiwi	Wygląd: owoce kiwi powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt owalny. Skórka owocu zielona, omszona. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: ciemnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy	szt.	300		

		smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.				
29.	koper	Ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte. Pęczek minimum 50g.	pęczek	320		
30.	malina świeża	Wygląd: owoce maliny powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: malinowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.	kg.	7		

3 1.	marchew	<p>Wygląd: marchewki powinny być świeże, twarde, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd marchewki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: pomarańczowa, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	620		
3 2.	melon	<p>Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzałe.</p> <p>Skóra twarda, bez plam, wgnieceń i pęknięć.</p> <p>Barwa: żółta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	15		

3 3.	nektaryna	Wygląd: cała, dojrzała, soczysta, słodka, zdrowa (bez śladów gnicia i pleśni), czysta, bez zniekształceń, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra powinna być błyszcząca, bez żadnych uszkodzeń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: czerwono-pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg.	25		
3 4.	ogórek kiszony	Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie - wiaderko	kg.	160		
3 5.	ogórek zielony	Wygląd: ogórek powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Warzywo ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Barwa: jednolicie zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	260		

3 6.	papryka	<p>Wygląd: papryka powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd papryki. Ładna wizualnie, z błyszczącą skórą.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	175		
3 7.	pietruszka korzeń	<p>Wygląd: korzeń pietruszki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd pietruszki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	215		

3 8.	pietruszkka natka	Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 40g.	pęczek	110		
3 9.	pomarańcza	Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Skóra idealnie gładka, nieodgniecone. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.	kg.	30		
4 0.	pomidor	Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miększu warzywa. Barwa: czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod	kg.	260		

		względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.				
4 1.	pomidor koktajlowy	Wygląd: małe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka. Barwa: czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Pomidorki w opakowaniach 250g.	szt.	110		

4 2.	por	Wygląd: por powinien być jędrny, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodyga biała z tzw. piętka oraz ciemnozielone, długie, płaskie liście, ładne wizualnie, jednolicie zielone, niewyschnięte. Barwa: biała przechodząca w zielony. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Minimalna waga 1 szt. 260g.	szt.	60		
4 3.	porzeczka czerwona/czarna/biała	Wygląd: owoce porzeczki powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Barwa: czerwona/czarna. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.	kg.	8		

4 4.	rabarbar	<p>Wygląd: łodygi rabarbaru powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie.</p> <p>Dopuszczalne są listki, pod warunkiem że są zdrowe i niewyschnięte.</p> <p>Barwa: zielono-czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	10		
4 5.	rzodkiewka	<p>Wygląd: owoc rzodkiewki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd rzodkiewki. Listki zdrowe, zielone, niewyschnięte.</p> <p>Barwa: różowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Pęczek minimum 180g.</p>	pęczek	550		

4 6.	rzodkiew biała	<p>Wygląd: korzeń rzodkiewki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd rzodkiewki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: biała, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	10		
4 7.	sałata zielona	<p>Wygląd: liście sałaty powinny być świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia</p>	szt.	400		

4 8.	sałata lodowa	<p>Wygląd: sałata powinna być krucha, świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	szt.	160		
4 9.	seler korzeń	<p>Wygląd: korzeń selera powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd rzodkiewki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	225		

5 0.	szczypiorek	Ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 30g.	pęczek	50		
5 1.	śliwki	Wygląd: owoce śliwki powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: fioletowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Wygląd: owoce śliwki powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: fioletowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod	kg.	40		

		względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.				
5 2.	szpinak	Wygląd: liście szpinaku powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia.	kg.	30		

5 3.	truskawka	Wygląd: owoce truskawki powinny być świeże, dojrzałe, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Owoce z nieuszkodzonymi szypułkami. Barwa: czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.	kg.	60		
5 4.	ketchup	produkt o łagodnym smaku o dużej zawartości pomidorów 300-500g.	szt.	100		
5 5.	winogrona	Wygląd: całe, dojrzałe, jędrne, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Możliwie duże jednolite kiście. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.	kg.	90		

5 6.	ziemniaki	Wygląd: bulwy ziemniaków powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ziemniaki niezazieleniałe, nienadmarznięte oraz nieporośnięte. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% bulwy. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa. Barwa: brązowy. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg.	5000		
5 7.	pieczarki	grzyby świeże, jednolite pod względem pochodzenia, bez urazó i otarć	kg.	20		
5 8.	mandarynka	Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Dopuszcza się owoce wraz z łodygami i listkami, jeśli mają kolor zielony. Nieodgniecione. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy	kg.	160		

		<p>smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga jednej sztuki od 100g do 120g.</p>				
5 9.	Limonka	<p>Wygląd: całe, twarde zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać mięszu owocu.</p>	szt.	10		
6 0.	Mięta - doniczka	<p>Wygląd: liście mięty powinny być małe, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych liści. Dopuszczalne są liście większe, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte.</p>	szt.	5		

6 1.	Roszponka	Wygląd: liście roszponki powinny być świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia, roszponka pakowana w opakowania o pojemności 500g.	op.	20		
6 2.	Ananas w puszcze, plastry lub kawałki	Puszka 560-600g, skład: ananas, woda, cukier, kwasek cytrynowy.	szt.	15		
6 3.	Chrupki kukurydziane	Opakowanie od 60g do 100g, skład: kaszka kukurydziana.	szt.	20		
6 4.	Ciasteczka orkiszowe	Opakowanie minimum 100g, skład: BIO mąka orkiszowa, tłuszcz kokosowy, mleko w proszku, sól.	op.	30		
6 5.	Ciasteczka bio	Opakowanie 1kg, skład: mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, maksymalna zawartość soli 0,7g na 100g produktu.	op.	30		
6 6.	kasza amarantus	Opakowanie 120g, skład: ekspandowane nasiona amarantusa.	op.	12		
6 7.	brzoskwinie połówki w syropie	Puszka minimum 850g, skład: brzoskwinie, woda, cukier, kwasek cytrynowy.	szt.	70		
6 8.	chrzan tarty	Słoik 180g, skład: korzeń chrzanu min. 70%, cukier, cytryna, woda, olej, sól, kwas cytrynowy.	szt.	40		

6 9.	ciasteczka typu biszkopty	Opakowanie minimum 120g, skład: mąka pszenna typ 650, jaja świeże, miód wielokwiatowy, wodorowęglan amonu – substancja spulchniająca.	op.	70		
7 0.	ciasteczka typu wafelki na wagę	naturalne składniki bez konserwantów	kg.	60		
7 1.	ciociorka	Opakowanie 400g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń.	szt.	20		
7 2.	cukier biały	Torebka papierowa 1kg, cukier drobno granulowany, skład: cukier buraczany 100%.	kg.	490		
7 3.	cukier puder	Opakowanie 500g, drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków cukier buraczany 100%.	op.	10		
7 4.	przyprawy sypkie typu curry, lubczyk, papryka, majeranek	Opakowanie minimum 20g, przyprawa mielona, bez zanieczyszczeń.	op.	1350		
7 5.	dżem - różne smaki	Słoik od 220g do 240g, skład: owoce, cukier, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	szt.	550		
7 6.	fasola konserwowa	Puszka 400g, fasola - różne kolory, skład: fasola, woda sól.	szt.	20		
7 7.	figi suszone	Opakowanie 200g, bez siarczanów i sztucznych barwników, sprężyste, miękkie, błyszczące, bez zanieczyszczeń.	op.	10		
7 8.	galaretka owocowa w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1350		
7 9.	budyń w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1050		
8 0.	kisiel w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1100		
8 1.	groch	Opakowanie 500g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	100		

8 2.	grozdek konserwowy	Puszka 400g, skład: grozdek, woda, cukier, sól.	szt.	40		
8 3.	grozdek ptysiowy	Opakowanie od 125g do 150g, drobny wypiek z ciasta parzonego, skład: mąka pszenna, jajka, olej roślinny, woda, sól, BIO.	szt.	50		
8 4.	herbata owocowa	Opakowanie od 20 do 25 torebek, różne składy (smaki), bez dodatku sztucznych aromatów, maltodekstryny, barwników, w tym karminu, aspartamu, cyklamianu sodu, sacharynianu sodu.	op.	670		
8 5.	herbata zwykła	Opakowanie 100 szt. torebek, skład: mieszanka czarnych herbat.	op.	10		
8 6.	kakao	Opakowanie 150g, skład: 100% kakao, obniżona zawartość tłuszczu.	szt.	45		
8 7.	fasola Jaś	Opakowanie 500g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	100		
8 8.	kasza bulgur	Opakowanie 400g, gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, drobno lub średnio ziarnista, bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników.	op.	20		

8 9.	kasza gryczana	<p>Opakowanie 1kg. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obtuszczone ziarna gryki, - kasza gryczana nieprażona cała – obtuszczone ziarna gryki, - nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obtuskanego i połamane ziarna gryki, - kasza gryczana prażona, cała – obtuszczone ziarno gryki prażonej, - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obtuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. <p>Kasza kl. I. Barwa brązowa, o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.</p> <p>Opakowanie 400g. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obtuszczone ziarna gryki, - kasza gryczana nieprażona cała – obtuszczone ziarna gryki, - nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obtuskanego i połamane ziarna gryki, - kasza gryczana prażona, cała – obtuszczone ziarno gryki prażonej, - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obtuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. <p>Kasza kl. I. Barwa brązowa, o odcieniu charakterystycznym dla</p>	op.	50		
---------	----------------	--	-----	----	--	--

		<p>kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.</p>				
9 0.	kasza jaglana	<p>Opakowanie 400g. bez zniekształceń. Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywą owocową, a następnie obłuskane ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.</p>	op.	30		

9 1.	kasza kuskus	Opakowanie 400g.. Drobna kaszka z wysokogatunkowych partii pszenicy durum, poddana gotowaniu na parze. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	45		
9 2.	kasza jęczmienna pęczak	Opakowanie 1 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku (gruba, średnia i drobna). Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości	kg.	80		
9 3.	kasza mazurska	Opakowanie 1 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku (gruba, średnia i drobna). Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości	kg.	120		

9 4.	kasza manna	Opakowanie 1kg. Otrzymywana z oczyszczonego ziarna pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Nie dopuszcza się kaszy manny błyskawicznej. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	kg.	70		
9 5.	kawa zbożowa	Opakowanie 150g, skład: jęczmień, żyto, cykoria, burak cukrowy, bez siarczanów i wzmacniaczy smaku, wyłącznie na bazie zbóż.	szt.	100		
9 6.	koncentrat pomidorowy	Słoik szklany 200g, skład: min 30% świeżych pomidorów, bez sztucznych dodatków.	szt.	550		
9 7.	kukurydza konserwowa	Puszka 400g, skład: kukurydza, woda, cukier, sól, bez GMO.	szt.	80		
9 8.	makaron o różnym kształcie	Opakowanie 500g, w składzie wyłącznie pszenica durum i woda. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	700		
9 9.	makaron pełnoziarnisty	Opakowanie 500g, skład: mąka pszenna pełnoziarnista. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	100		
1 0 0.	mąka ziemniaczana	Opakowanie 1 kg, skrobia ziemniaczana 100%. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich	kg.	100		

		pozostałości.				
1 0 1.	mąka pszenna	Opakowanie 1 kg. Mąka tortowa typ 450-550, opakowanie jednostkowe - papierowa torebka. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	kg.	440		
1 0 2.	migdały, płatki	Opakowanie 100g. Migdały łuskane, blanszowane w płatkach.	szt.	25		
1 0 3.	miód naturalny, różne smaki	Słój szklany 1l. Miód naturalny, płynny, bez barwników i domieszek.	szt.	35		
1 0 4.	morela suszona	Opakowanie od 125g do 150g, skład: 100% morele suszone, bez pestek, bez siarczanów i sztucznych konserwantów, konsystencja elastyczna, susz sypki, bez zanieczyszczeń.	szt.	40		
1 0 5.	pestki dyni	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	szt.	70		
1 0 6.	pestki słonecznika	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	szt.	70		
1 0 7.	płatki kukurydziane	Opakowanie 500g, w składzie m. in. kukurydza, bez syropów cukrowych, barwników, fosforanów sodu.	szt.	90		
1 0 8.	płatki owsiane	Opakowanie 500g. Płatki owsiane górskie, nie dopuszcza się płatków owsianych błyskawicznych. Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Płatki kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia	szt.	70		

		organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.				
1 0 9.	podpłomyki bez cukru	Opakowanie minimum 140g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, mleko.	szt.	60		
1 1 0.	pomidory w puszcze	Puszka 400g, pomidory krojone, sok pomidorowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	szt.	15		
1 1 1.	proszek do pieczenia	Opakowanie 30g, sypki.	szt.	180		
1 1 2.	cukier waniliowy	Opakowanie 30g, sypki.	szt.	240		
1 1 3.	rodzynki	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	szt.	90		
1 1 4.	żurawina	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	szt.	45		
1 1 5.	wafle tortowe	Opakowanie 180g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, sól.	op.	25		
1 1 6	skórka pomarańczowa	Opakowanie 100g, skórka pomarańczowa suszona, bez siarczanów i sztucznych dodatków.	szt	20		
1 1 7.	śliwka suszona	Opakowanie 150g, bez siarczanów i sztucznych dodatków, bez pestek, konsystencja elastyczna, bez objawów zapleśnienia, susz sypki, bez zbryleń, wolny od szkodników i ich	szt.	45		

		pozostałości.				
1 1 8.	sezam ziarno	Opakowanie 100g, oczyszczone ziarno sezamu 100%, kolor ziarna - biały. Ziarno o charakterystycznym, orzechowym aromacie i słodko-gorzkim smaku. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	50		
1 1 9.	ryż biały zwykły	Opakowanie 1 kg. Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany, lub polerowany, lub glazurowany, w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	kg.	300		
1 2 0.	soczewica czerwona	Opakowanie 1kg, nasiona suche, bez oznak pleśnienia, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	szt.	20		
1 2 1.	sok marchwiowy	Karton 1l, przecierowy, pasteryzowany, bez dodatku cukru i sztucznych barwników.	szt.	680		
1 2 2.	konserwa rybna w sosie własnym	Puszka 170g, w składzie: ryba w całości lub kawałkach, woda, sól.	szt.	120		

1 2 3.	żelatyna spożywcza	Opakowanie 20g, substancja naturalnego, zwierzęcego pochodzenia, jasna barwa.	szt.	20		
1 2 4.	żurek śląski	Butelka 400-500 ml, skład: woda, mąka żytnia, sól, cukier, przyprawy (np. czosnek).	szt.	210		
1 2 5.	wafle zbożowo-ryżowe, chrupkie	Opakowanie 45g, skład: mąka pszenna, mąka ryżowa, zawartość soli do 0,05g na 100g produktu.	szt.	100		
1 2 6.	wafle ryżowe naturalne	Opakowanie od 110g do 160g, w składzie wyłącznie ryż brązowy	szt.	80		
1 2 7.	woda niegazowana	Butelka plastikowa 500ml, woda mineralna lub źródłana	szt.	400		
1 2 8.	siemie lniane	Opakowanie 100g, oczyszczone ziarno siemienia 100%. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości	szt.	25		
1 2 9.	musztarda	Słoik szklany 200g, bez sztucznych dodatków.	szt.	85		
1 3 0.	orzechy	op. 100g- czyste, łuskane, suche	op.	40		
1 3 1.	pasztet drobiowy w puszcze	puszka 200g.zawartość mięsa minimum 70%	szt.	170		
1 3 2.	ogórek konserwowy	słoik 0,9-1 l	szt.	185		
1 3 3.	Czekolada gorzka	Opakowanie 100g, skład: zawartość miazgi kakaowej min. 70%, nie może zawierać oleju palmowego i E476.	szt.	200		
1 3 4	sól	Opakowanie 1000g, sypkie.	op.	110		

1 3 5	ryż brązowy, pełnoziarnisty	Opakowanie 400g. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	szt	50		