



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Proszę uzupełnić poniższą tabelę konkretnymi propozycjami artykułów z poszczególnych grup. W razie potrzeby proszę dodać wiersz. W przypadku propozycji opcjonalnych - proszę wpisać w uzasadnieniu artykuły, które ewentualnie można zastąpić innymi

Autor propozycji:	Kościół Starokatolicki w RP
-------------------	-----------------------------

L.p	Nazwa	Pojemność opakowania jednostkowego	Liczba opakowań w zestawie	UZASADNIENIE WYBORU		
I. ARTYKUŁY SKROBIOWE				UZASADNIENIE DO ARTYKUŁÓW SKROBIOWYCH		
1	Makaron jajeczny wstążki	0,5	5	Propozycja		W artykułach skrobiowych dodano wysokowartościowe oraz dla dzieci
2	Biszkopty	0,2	5			
3	Kasza gryczana	1	2			
4	Kasza manna	0,5	3			
5	Płatki śniadaniowe -musli	0,3	3			
6	Mąka pszenna	1	4			
7	Mąka żytnia	1	2			
II. ARTYKUŁY WARZYWNO OWOCOWE				UZASADNIENIE DO ARTYKUŁÓW WARZYWNO-OWOCOWYCH		
1	Groszek z marchewką	0,4	5	W propozycji uwzględniono zgłaszane wskazówki przez beneficjentów, jak również produkty premium z uwzględnieniem wartości odżywczych		
2	Koncentrat pomidorowy	0,16	6			
3	Powidła śliwkowe	0,3	4			
4	Leczo warzywne w sosie słodko-kwaśnym	0,51	4			
6	Gruszki w syropie	0,82	3			
III. ARTYKUŁY MLECZNE				UZASADNIENIE DO ARTYKUŁÓW MLECZNYCH		
1	Mleko UHT 3,2%	1	10	Propozycja uwzględnia zapotrzebowanie beneficjentów na uzupełnienie diety mlecznej.		
2	Ser podpuszczkowy	0,4	4			
3	Ser topiony	0,18	4			
IV. ARTYKUŁY MIĘSNE				UZASADNIENIE DO ARTYKUŁÓW MIĘSNYCH		
1	Szynka konserwowa wieprzowa	0,3	4	W propozycji uwzględniono wzgogaconą dietę miesną o produkt niepuszkowany .		
2	Makrela w pomidorach	0,17	5			
3	Szynka drobiowa	0,3	4			
4	Kabanosy drobiowo-wieprzowe	0,3	4			
V. CUKRY				UZASADNIENIE DO CUKRÓW		
1	Cukier biały	1	4	Propozycja zawiera przede wszystkim zgłaszane potrzeby beneficjentów uwzględniające artykuły dla dzieci i młodzieży.		
2	Miód nektarowy wielokwiatowy	0,25	4			
3	czekolada mleczna	0,1	3			
4	Krem czekoladowo - orzechowy tyou nutella	0,25	4			
VI. TŁUSZCZE				UZASADNIENIE DO TŁUSZCZÓW		
1	Olej rzepakowy	1	4	Masło jako dzisiejszy produkt premium		
2	Masło	0,2	2			
3	Smalec w stoiku lub puszcze	0,16	4			
VII. DANIA GOTOWE				UZASADNIENIE DO DAŃ GOTOWYCH		

1	Fasolka po bretońsku	0,5	3	Wachlarz dań głównych uwzględnia produkty wysokoartystyczne, bezpuszkowe.
2	Flaki w rosoli	0,5	3	
3	Klopsiki w pomidorach	0,5	3	