

GMINA WROCLAW

ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 12

**ul. SUWALSKA 5
54-104 Wrocław**

Tel. 71 798 69 18

email: sekretariat.zsp12@wroclawskaedukacja.pl

<http://zsp12.wroclaw.pl>

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH

WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZETARG NIEOGRANICZONY

Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ
ZESPOŁU SZKOLNO - PRZEDSZKOLNEGO NR 12 WE WROCŁAWIU**

Zatwierdził: Dyrektor Izabela Wojtycka

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12
we Wrocławiu

mgr Izabela Wojtycka

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 12
ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław
NIP 894-297-97-55, Regon 021024056
(8)

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SIWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

Wrocław, grudzień 2020

SPIS TREŚCI

A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

- I. Nazwa i adres zamawiającego
- II. Tryb udzielania zamówienia publicznego
- III. Opis przedmiotu zamówienia;
- IV. Termin wykonania zamówienia;
- V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków;
- VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia;
- VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami;
- VIII. Wymagania dotyczące wadium;
- IX. Termin związania ofertą;
- X. Opis sposobu przygotowywania ofert;
- XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;
- XII. Opis sposobu obliczenia ceny;
- XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;
- XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
- XVI. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego;
- XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- XVIII. Klauzula dotycząca ochrony danych osobowych

B. Załączniki do SIWZ

- I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – Załącznik nr 1;
- II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
- III. Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 3;
- IV. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4
- V. Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania posiadania zdolności technicznej i zawodowej – część 1 do część 9 zamówienia publicznego - Załącznik nr 5
- VI. Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania posiadania zdolności technicznej i zawodowej – część 10 zamówienia publicznego - Załącznik nr 5a
- VII. Wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy - Załącznik nr 6
- VIII. Oświadczenie składane w trybie art. 24 ust. 11, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych - Załącznik nr 7
- IX. Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci - Załącznik nr 8
- X. Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach - Załącznik nr 9
- XI. Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich szkołach podstawowych- Załącznik nr 10

I	Nazwa i adres zamawiającego
----------	------------------------------------

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, w imieniu której działa Dyrektor Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Suwalskiej 5,

II	Tryb udzielenia zamówienia publicznego
-----------	---

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych zwanej dalej „ustawą PZP”.
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

III	Opis przedmiotu zamówienia
------------	-----------------------------------

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy lub wykonawców dostaw artykułów spożywczych do kuchni szkolnej w budynkach Zamawiającego, usytuowanych we Wrocławiu przy ul. Suwalskiej 5, na potrzeby żywieniowe Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do siedziby Zamawiającego oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. **Wymagana jest dyspozycyjność dowozu w cyklu stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.**
4. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
5. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
7. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy PZP.
8. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

Część 1 - MIESO, WEDLINY, DRÓB

Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Część 3 - NABIAŁ

Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Część 5 - MROŻONKI

Część 6 - RYBY

Część 7 - PIECZYWO

Część 8 - PRZETWORY I SOKI

Część 9 – JAJA KURZE

Część 10 – SOK JEDNODNIOWY

10. Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika CPV

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

CPV 01242000-5 Jaja

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

CPV 15112000-6 Drób
CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane
CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne
CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone
CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie
CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna
CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze
CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane
CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

11. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w - Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego - stanowiącej **Załącznik nr 1 do SIWZ**.
12. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4 do SIWZ**.

IV Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia od daty zawarcia umowy do dnia 31.12.2021 r.

V Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Nie podlegają wykluczeniu w przedmiotowym postępowaniu

1) Zamawiający zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy PZP wykluczy:

- a) Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
- b) Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. Nr 88, poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
 - o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
 - skarbowe,
- c) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
- d) Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;
- e) Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności

należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

- f) Wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- g) Wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- h) Wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- i) Wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- j) Wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- k) Wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437);
- l) Wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- m) Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2) Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

- a) Który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- b) Który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14, 16-20 oraz art. 24, ust 5, pkt 2 i 4, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu

faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Powyższego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

2. **Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.** Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaze, że:

- 1) W okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonał należycie lub wykonuje - co najmniej 1 zamówienie, związane z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego świadczącego usługi żywienia zbiorowego – przy czym Zamawiający nie wymaga, aby doświadczenie to dotyczyło wyłącznie dostaw artykułów żywnościowych, właściwych dla tej części zamówienia publicznego, w odniesieniu, do której Wykonawca składa ofertę).
 - 2) Dysponuje odpowiednim taborom transportowym, za pomocą którego będzie realizować dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania – na potrzeby niniejszego postępowania należy wykazać dysponowanie przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu proponowanego asortymentu.
3. Warunki są tożsame dla wszystkich części zamówienia publicznego.
4. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w rozdziale V. 1. 3) lit. a niniejszej SIWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa w pkt 4, wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:
- 1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
 - 2) Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5, pkt 2 i 4.
 - 3) **W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te wezmą udział w realizacji usług, do realizacji których to doświadczenie jest wymagane.**

VI	Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia
----	---

1. **DOKUMENTY KTÓRE JEST ZOBOWIĄZANY ZŁOŻYĆ KAŻDY WYKONAWCA SKŁADAJĄCY OFERTĘ W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU**

- 1) Do oferty, każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert **Oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
 - a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu/brak podstaw wykluczenia.
 - b) Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieścił informacje o tych podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 SIWZ.
 - c) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ.
- 2) Wykonawcy, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej <https://zsp12wroclaw.edupage.org/text64/> informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert), przekaże Zamawiającemu (bez dodatkowego wezwania) **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP**. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą (o ile wystąpią) nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia – wzór oświadczenia zawarty jest w Załączniku nr 7 do SIWZ.

UWAGA: W przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty w ramach niniejszego postępowania złożenie ww. oświadczenia nie jest wymagane.

2. **DOKUMENTY KTÓRE BĘDZIE ZOBOWIĄZANY ZŁOŻYĆ WYŁĄCZNIE WYKONAWCA, KTÓREGO OFERTA ZOSTANIE NAJWYŻEJ OCENIONA W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:**

- 1) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 5 dni od daty otrzymania wezwania, aktualnych na dzień ich złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
 - a) Wykaz dostaw wykonanych lub nadal wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane

należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku nadal wykonywanych dostaw referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 5 do SIWZ.

- b) Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 6 do SIWZ.

- 2) W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

- a) Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, do korzystania z nich na okres wykonywania niniejszego zamówienia publicznego.

- b) Pisemną informację na temat:

- zakresu, dostępnych Wykonawcy, zasobów innego podmiotu;
- sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
- zakresu i okresu udziału podmiotu udostępniającego przy wykonywaniu zamówienia.
- **czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.**

- 3. Oświadczenia, dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
- 4. Dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 3, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 6. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
- 7. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VI. 1. niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania

VII	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami
------------	---

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie w następujący sposób:
 - 1) Za pośrednictwem operatora pocztowego;
 - 2) Poprzez osobiste doręczenie lub za pośrednictwem postańca na adres: Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 12 we Wrocławiu, ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław. Przy użyciu środków komunikacji elektronicznej – adres poczty elektronicznej sekretariat.zsp12@wroclawskaedukacja.pl przy czym dokumenty przesyłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej muszą mieć formę skanu dokumentu podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentacji (nie dotyczy to wniosków o wyjaśnienie treści SIWZ).
2. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest **Iwona Cytacka**
3. **Przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakiegokolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.**
4. Dopuszczona powyżej w pkt. 2 forma przekazania faksem lub środkami komunikacji elektronicznej **nie dotyczy ofert wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami, pełnomocnictw** (jeśli będą składane) **oraz oświadczeń i dokumentów lub pełnomocnictw**, które będą podlegały ewentualnemu uzupełnieniu na podstawie art. 26 ust. 3 i 3a ustawy PZP. Oświadczenia lub dokumenty, do których ewentualnego uzupełnienia będą wzywani Wykonawcy, podlegają złożeniu w formie określonej w § 14 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia w wyznaczonym terminie. Niezłożenie uzupełnianych oświadczeń lub dokumentów w wymaganej przepisami powołanego rozporządzenia formie, w wyznaczonym do tego terminie – skutkować będzie uznaniem przez Zamawiającego, iż nie doszło do ich terminowego złożenia.
5. Jeżeli Zamawiający i Wykonawcy przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej – niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
6. Wykonawcy mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 6 powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 6 powyżej.
9. Treść zapytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ oraz zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ.
10. Zamawiający oświadcza, że nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
11. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaże niezwłocznie

wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści ją na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ.

12. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzić będzie do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych, jak również zamieści na stronie internetowej i w swojej siedzibie.
13. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu niezbędny okaże się dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ, oraz na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ.
14. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi lub wprowadzonych zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść późniejszego oświadczenia Zamawiającego.

VIII	Wymagania dotyczące wadium
-------------	-----------------------------------

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

IX	Termin związania ofertą
-----------	--------------------------------

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X	Opis sposobu przygotowywania ofert
----------	---

A. ZAWARTOŚĆ, FORMA I OZNACZENIE

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) Wypełniony **formularz ofertowy** o treści zawartej w **Załączniku nr 2** do SIWZ.
 - 2) Oświadczenia wymienione w rozdziale VI, pkt 1, ppkt 1) niniejszej SIWZ – **Załącznik nr 3 do SIWZ**;
 - 3) **Dokumenty potwierdzające dysponowanie zasobami** innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP (o ile Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów)
 - 4) **Pełnomocnictwo** (jeżeli osoba reprezentująca Wykonawcę nie została wskazana, jako upoważniona do jego reprezentacji we właściwym rejestrze lub w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej),
 - 5) **Pełnomocnictwo dla Pełnomocnika** Wykonawców składających ofertę wspólną (jeżeli ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia)
2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części zamówienia publicznego - określonych w załączniku nr 1 do SIWZ. Zamawiający nie ogranicza ilości części na które Wykonawcy mogą złożyć swoje oferty.
3. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
4. Ofertę należy sporządzić pisemnie pod rygorem nieważności w języku polskim (w tym wszystkie załączone dokumenty i pisma bez wyjątku), zgodnie z niniejszą specyfikacją w formie maszynopisu lub druku i uzupełnić wymaganymi załącznikami.

5. Oferta musi być podpisana przy imiennych pieczętkach osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty, wymienionych w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym dokumencie upoważniającym do takiej reprezentacji.
6. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
7. Wszystkie zapisy w ofercie powinny być wykonane w sposób trwały (maszyna do pisania, komputer, lub inna trwała i czytelna technika) - zaleca się aby zapisy w ofercie potwierdzone były na każdej stronie podpisami przez upoważnione do reprezentowania Wykonawcy osoby – w celu identyfikacji nazwisk tychże osób wskazane jest opatrzyć podpisy imiennymi pieczętkami.
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Kompletna oferta łącznie z załącznikami powinna być zszyta – w celu uniknięcia samoistnej dekompletacji (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwienia zmiany zawartości oferty bez widocznych śladów naruszenia.
10. Oferta nie powinna zawierać napisów w między liniach. Wyjątek stanowią sporadyczne poprawki błędów, wykonane przez Wykonawcę, potwierdzone podpisem lub parafą przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę – parafa lub podpis powinny być naniesione w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. z pieczętką imienną osoby dokonującej poprawek).
11. Całość oferty musi być umieszczona w nieprzezroczystej kopercie, opatrzonej opisem:

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO NR 12 WE WROCŁAWIU
--

12. Poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta powinna być zaopatrzona w nazwę i adres Wykonawcy w celu umożliwienia odesłania oferty w przypadku złożenia jej po wyznaczonym terminie.
13. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferty prawidłowo zaadresowane a złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy.
14. Wykonawcy pokrywają wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i składają ofertę na własne ryzyko i na własny koszt.

B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

1. Wykonawca może wprowadzać zmiany, modyfikacje poprawki i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o modyfikacji musi być złożone wg takich samych reguł jak składana oferta, w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej dopiskiem „ZMIANA”. Koperta oznakowana dopiskiem „ZMIANA” będzie rozpieczętowana przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną one dołączone do oferty.
3. W przypadku złożenia przez Wykonawcę kompletnej oferty zamiennej (formularz ofertowy wraz ze wszystkimi niezbędnymi załącznikami) oferta ta powinna posiadać dodatkowo dopisek na kopercie „**kompletna oferta zamienna**”.
4. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu otwarcia ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzenie modyfikacji) z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania

Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.

5. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP zostanie odrzucona. Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VII niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy PZP nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

C. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum).
2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić Wykonawcę - Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
3. Pełnomocnictwo musi być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza i zawierać w szczególności wskazanie:
 - 1) Postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
 - 2) Wszelkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymienionych z nazwy i z określeniem adresu siedziby;
 - 3) Ustanowionego Wykonawcę – Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;
4. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę – Pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców. Stosowne odpisy z rejestru lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – Pełnomocnika.
5. Oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.
7. Umowa na wykonanie zamówienia publicznego powinna być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – wymagane są podpisy wszystkich podmiotów tworzących lub będących tworzyć konsorcjum, o ile do podpisania umowy nie zostanie upoważniony sam Wykonawca - Pełnomocnik.

D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE

1. Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
2. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę

przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego punktu.

3. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
4. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa

XI Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia 15 grudnia 2020 roku we Wrocławiu, do godz. 8.00 w sekretariacie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 12, ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 12 i 13 SIWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt. 1 niniejszej SIWZ zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 15 grudnia 2020 roku, o godz. 9.00, w siedzibie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu, ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław.
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej <https://zsp12wroclaw.edupage.org/text64/> informacje dotyczące:
 - 1) Kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) Firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) Ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
8. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.
9. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśniane z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

XII Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **Załączniki nr 2** do SIWZ łącznej ceny ofertowej brutto za realizację poszczególnych części przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca może złożyć ofertę na realizację jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia publicznego.

- Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SIWZ.
- Zamawiający przewiduje możliwość zmiany ceny ofertowej brutto w sytuacjach wymienionych w § 6 wzoru umowy (Załącznik nr 4 do SIWZ).
- Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
- Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).

XIII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert
-------------	--

- Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Cena (Kc) ⇔ 100%

- Kryterium ceny - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania.
- Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$Kc(x) = 100 \times \frac{C_{MIN}}{C(x)}$$

gdzie:

Kc(x) — ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny,

C_{MIN} — cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach,

C(x) — cena zawarta w ofercie „x”.

- Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;
- Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami (Art. 91 ust. 3a PZP).
- Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
- Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
- Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
- Zamawiający nie przewiduje przeprowadzania aukcji elektronicznej.
- Kryterium oceny jest tożsame dla wszystkich części zamówienia publicznego

XIV	Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
------------	--

- Umowa musi być podpisana w siedzibie Zamawiającego w wyznaczonym przez niego terminie.
- Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.

3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
4. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

XV	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
-----------	--

Zgodnie z art. 147 ustawy PZP, Zamawiający nie wymaga wniesienia należytego wykonania umowy.

XVI	Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego
------------	--

1. Wzór umowy, stanowi Załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego - postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom

XVII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
-------------	---

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy PZP jak dla postępowań poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

XVIII	Klauzula Informacyjna dla Wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych
--------------	--

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) Administratorem Twoich danych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12, ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem e-mail: sekretariat.zsp12@wroclawskaedukacja.pl
 - 2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań. Adres email: inspektor@coreconsulting.pl
 - 3) Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.

- 4) Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane innych pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
- 5) Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. b RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
- 6) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
- 8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
- 9) Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:
 - a) Firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
 - b) Kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
 - c) Firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
 - d) Podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
 - e) Kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.
- 10) Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego. Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12, ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław, bądź skontaktuj się mailowo, za pośrednictwem naszej elektronicznej skrzynki pocztowej: sekretariat.zsp12@wroclawskaedukacja.pl
- 11) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:
 - a) Wypełnienie obowiązku prawnego, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
 - b) Wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora.
- 12) Odrębnie chcemy Cię poinformować, że masz również prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych.
- 13) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat.zsp12@wroclawskaedukacja.pl lub listownie na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12, ul. Suwalska 5, 54-104 Wrocław.
- 14) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

** **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

*****Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*

Sporządził: Tomasz Buła

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
PUBLICZNEGO – STANDARDY JAKOŚCIOWE**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa niżej wymienionych artykułów spożywczych.
2. Wielkość nabycia poszczególnych artykułów spożywczych ma charakter szacunkowy.
3. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstępienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art. 144 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP (**wartość zmiany wynagrodzenia jest nie większa niż 10% wartości zamówienia określonej w § 5 wzoru umowy**).
6. Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
7. W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
8. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są wartościami oczekiwanymi – ze względu na brak powierzchni magazynowej i możliwości składowania produktów w opakowaniach hurtowych.
9. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 8 do SIWZ).
10. Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (załącznik nr 9 i 10 do SIWZ).

Część 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwiona, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	100
2	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	600
3	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	700
4	Drób - udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	500
5	Drób - golonka z indyka (mięso świeże, nie mrożone) umyta, oczyszczona, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych i krwi, gat. I	Kg	60
6	Drób - wątróbka z kurczaka (świeża, nie mrożona) struktura lekko gąbczasta, ciemnoczerwona barwa, gat. I	Kg	50
7	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięso z udźca pozbawione kości i skóry, bez przebarwień, gat. I	Kg	100
8	Drób - medaliony z indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięso z piersi indyka pozbawione kości i skóry, bez przebarwień, gat. I	Kg	400
9	Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	150
10	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, gat. I	Kg	80
11	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, gat. I	Kg	60

12	Kabanosy wieprzowe, produkt wędzony, parzony, suszony, 100g produktu ze 182 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	50
13	Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, gat. I	Kg	200
14	Parówka z szynki, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól, gat. I	Kg	120
15	Parówki cielęco - drobiowe, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek przyprawy naturalne, sól, gat. I	Kg	120
16	Wędlina drobiowa (polędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	Kg	70
17	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,	Kg	85
18	Wieprzowina - boczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) - barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I	Kg	36
19	Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	600
20	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa - (mięso świeże, nie mrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, gat. I	Kg	450
21	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	500
22	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	450
23	Wieprzowina -karkówka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubowłóknista, przerastana tkanką łączną i tłuszczową, produkt obrobiony kulinarnie, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	300
24	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I	Kg	100

Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Awokado - kl. I, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, luzem	Szt.	100
2	Ananas - kl. I, dojrzały, zdrowy, bez oznak pleśnienia i gnicia, luzem	Kg	50
3	Banany - kl. I, długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, kolor żółty, świeże, zdrowe	Kg	2000
4	Biała rzodkiew- kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak zepsucia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	85
5	Buraki ćwikłowe - kl. I, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, w całości, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	300
6	Brokuły - kl. I, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g, cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	500
7	Cebula luz - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	500
8	Cukinia zielona - kl. I , świeża, soczysta, zdrowa, czysta sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	160
9	Cytryny - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	150
10	Czosnek - kl. I, zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości	Szt.	300
11	Fasola sucha biała kl. I - suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś, w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	180
12	Groch łuskany - kl. I, suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	180

13	Gruszka - kl. I, odmiana Konferencja, klapsa i inne równoważne, waga 200-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie	Kg	800
14	Imbir korzeń - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, nie przemarznięty bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.	Kg	10
15	Jarmuż świeży, masa ok.300 - 400 g, świeży, bez oznak zepsucia, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Szt.	60
16	Jabłka deserowe - kl. I, soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne	Kg	1500
17	Kalafor - kl. I, główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści, świeży, bez oznak chorób, wolny od szkodników i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	60
18	Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jednakowej wielkości.	Szt.	50
19	Kapusta biała - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	600
20	Kapusta czerwona /modra/- kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	200
21	Kapusta włoska - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości bez objawów zepsucia i jakichkolwiek oznak chorób i zmian, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	200
22	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl. I (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji	Kg	600
23	Kapusta pekińska - kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo	Kg	400
24	Kiwi - kl. I - o masie 80-90g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte, pakowane w plastikowe wytłaczanki.	Szt.	300
25	Koper - kl. I, w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy	Pęcz.	200
26	Mango - kl. I, dojrzałe, zdrowe, o dobrym smaku, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Szt.	210
27	Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	800
28	Ogórek kiszony - kl. I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu	Kg	600
29	Ogórek zielony - kl. I, świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nienadmarznięty	Kg	700
30	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	250
31	Pieczarki – kl. I zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	350
32	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Kg	100
33	Pietruszka natka - kl. I, w pęczkach - świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Pęcz.	300
34	Pomidor - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	600
35	Por - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	180
36	Rzodkiewka - kl. I - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Pęcz.	250
37	Rzodkiew biała - kl. I - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	120
38	Salata lodowa - kl. I (pakowana każda główka oddzielnie), świeża krucha, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśnienia i gnicia	Szt.	850
39	Salata masłowa - kl. I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	600
40	Salata strzypiasta - kl. I, średnica sałaty ok.15 cm., liście twarde i intensywnie zabarwione, bez odbarwień, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak pleśnienia i gnicia	Szt.	50
41	Salata rukola - kl. I, liście twarde i intensywnie zabarwione, orzechowy, lekko pieprzny smak bez odbarwień, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak pleśnienia i gnicia.	Op.	100

42	Seler naciowy - kl. I, sałata długolistna, świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Szt.	150
43	Salata roszponka - kl. I, roślina o wydłużonych liściach, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak gnicia	Op.	150
44	Seler korzeniowy, luz - kl. I o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Kg	300
45	Szczypiorek świeży, denkolistny, kl. I-świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia	Pęcz.	300
46	Winogrona (białe i czerwone) kl. I – owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i zepsucia	Kg	250
47	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.	Kg	2500
48	Zioła w doniczkach - kl. I świeże, zdrowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu dla danego zioła (bazylia, mięta, melisa, oregano, tymianek itp.)	Szt.	50
OWOCE I WARZYWA SEZONOWE			
1	Arbuz - kl. I – minimalna waga owocu 1,5 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych,	Kg	400
2	Borówka amerykańska - kl. owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	50
3	Botwina - kl. I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia,	Pęcz.	60
4	Brokuły - kl. I, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści, cały świeży, zdrowy, sezonowy, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	250
5	Brukselka - kl. I, świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Kg	150
6	Cebula młoda - czerwona, luz, kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	50
7	Cebulka młoda - biała, luz, kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	30
8	Dynia hokkaido - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
9	Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
10	Kapusta biała młoda -kl. I, świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	100
11	Malina, kl. I - owoce odszypułkowane, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	50
12	Mandarynka -kl. I – waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	400
13	Melon - żółty o twardej skórce i beżowym miąższu	Kg	350
14	Nektarynki -kl. I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	500
15	Brzoskwinia -kl. I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	500
16	Pomarańcza - kl. I, sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	400
17	Rabarbar - kl. I – świeży o sztywnej, kruchej łodydze i napiętej skórce, barwa czerwono-różowa, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez liści i korzenia	Kg	50
18	Śliwki (węgielki lub inne odmiany) klasa I – waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	200
19	Morela świeża (owoc dojrzały bez oznak uszkodzeń i pleśnienia)	Kg	100
WARZYWA OBRANE			
1	Burak obrany -pakowany próżniowo, gotowy do dalszej obróbki	Kg	500
2	Marchew obrana – pakowana próżniowo, gotowa do dalszej obróbki	Kg	400
3	Seler obrany - pakowany próżniowo, gotowy do dalszej obróbki	Kg	200
4	Pietruszka obrana - pakowana próżniowo, gotowa do dalszej obróbki	Kg	100
5	Ziemniak obrany - pakowany próżniowo, gotowy do dalszej obróbki	Kg	4000

Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki

Część 3 - NABIAŁ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	Szt.	100 g	30
2	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	5000g	200
3	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	400g	1500
4	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	150g	2500
5	Kefir - naturalny zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	1000ml	100
6	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 99,8%tł. Mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie: w pojemnikach z tworzyw sztucznych(materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Konsystencja-jednolita, zwarta, lekko krucha. Smak czysty, lekko kwaśny, mlekowy.	Szt.	500g	100
7	Masło ekstra - nie solone w kostkach (starannie uformowane) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna	Szt.	200 g	1300
8	Majonez - skład: olej roślinny, żółtka jaja kurzego, ocet, gorczyca, woda, sól morską, pieprz, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,	Szt.	700 g	60
9	Maślanka naturalna min.1,5 % tłuszczu, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	1000 ml	120
10	Mleko UHT - krowie 2% tłuszczu (karton), bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej, jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów	Szt.	1000 ml	8000
11	Mleko bez laktozy -1,5% o wartościach odżywczych. Składniki to: witamina A, D i E, witaminy z grupy B, potas, fosfor, cynk, magnez oraz wapń.	Szt.	1000 ml	100
12	Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	Kg	1 Kg	600
13	Ser kozi - plasty, naturalny, bez substancji zagęszczających, stabilizatorów i przeciwutleniaczy	Szt.	100 g	100
14	Ser typu FETA - półtłusty, kanapkowo-sałatkowy, 16% tłuszczu, ser miękki, solankowy, otrzymywany z mleka krowiego	Szt.	270 g	100
15	Serek twarogowy kozi	Szt.	150g	120
16	Ser typu mozzarella - opakowanie, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	125 g	100
17	Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, różne gatunki np.: gouda, salami, edamski, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg	Kg	1 Kg	200
18	Serek naturalny /homogenizowany - opakowanie - wiaderko, bez dodatku żelatyny wieprzowej, konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Kg	1 Kg	300
19	Serek wiejski - bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	Szt.	150 g	600
20	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	200
21	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	80
22	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	60

Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Nie dopuszcza się czynności rozsypania produktów do opakowań jednostkowych z opakowań zbiorczych.

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Amarantus ekspandowany o łagodnym smaku i lekko orzechowym zapachu.	Op.	150g	25
2	Bazylia otarta - 100%	Szt.	100 g	100
3	Kolendra	Szt.	100g	20
4	Cukier z prawdziwą wanilią	Szt.	20g	500
5	Cukier trzcinowy nierafinowany - skład: cukier trzcinowy brązowy 100%	Szt.	1000g	550
6	Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony, bez środków konserwujących	Szt.	500 g	40
7	Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków	Szt.	20g	50
8	Czekolada - gorzka o zawartości min. 70% kakao	Szt.	100g	200
9	Daktyl, bez konserwantów	Szt.	1000g	15
10	Herbata czarna ekspresowa/różne rodzaje	Op.	100g	50
11	Herbata zielona ekspresowa - naturalna	Op.	100g	30
12	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa	Op.	100 g	100
13	Herbata owocowa 100% - skład: różne kompozycje suszonych, rozdrobnionych owoców, kwiatów, bez czarnej herbaty, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Op.	100 g	100
14	Herbata typu rooibos ekspresowa - czerwona	Op.	100 g	20
15	Imbir mielony 100% – skład: imbir suszony mielony bez środków konserwujących	Op.	100 g	30
16	Kakao prawdziwe — skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	150 g	200
17	Kawa zbożowa typu INKA– skład: zboża 72% (jęczmień, żyto), cykorja, burak cukrowy, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	150 g	150
18	Kasza gryczana biała (gryka zwyczajna) – skład: całe, obłuszczone lub drobne ziarno preparowane termicznie (100%), barwa biała, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklezione, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg	1 kg	500
19	Kasza gryczana prażona – skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklezione, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg	1 kg	300
20	Kasza jaglana - skład: produkt otrzymywany z nasion prosa, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, nie zawiera glutenu, kl. I	Szt.	500 g	300
21	Kasza kuskus - granulata otrzymany z pszenicy durum, ma postać okrągłych ziarenek o średnicy około 1 mm, kl. I	Szt.	500 g	500
22	Kasza orkiszowa 100% – skład: produkt otrzymywany z obłuszczonego, połamanego i posegregowanego ziarna orkiszu, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	400g	220
23	Kasza manna (grysik) 100% – skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	500 g	250
24	Kasza jęczmienna pęczak - skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg	1 kg	120
25	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	1 kg	60
26	Kasza bulgur - rodzaj kaszy z ziaren pszenicy, najczęściej pszenicy twardej, sporządzony z gotowanych i następnie wysuszonych ziaren zboża w trzech odmianach: drobnoziarnistej, średnioziarnistej i gruboziarnistej	Kg	1 kg	50
27	Kotlety sojowe à la schabowe - produkt składający się aż w 96% z mąki sojowej.	szt.	100g	100
28	Kminek mielony - skład: kminek mielony 100%	Op.	100 g	30
29	Kurkuma - skład: kurkuma 100%	Op.	100 g	60
30	Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100 g	100
31	Lubczyk – skład: suszone liście lubczyka 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń	Op.	100 g	120
32	Len mielony- skład len 100%	Op.	200g	48
33	Laska wanilii	Op.	10g	50

34	Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących, aromatyczny, gorzki smak	Op.	100 g	50
35	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka	Op.	250 g	2400
36	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. świderki, kokardki, spaghetti i inne	Op.	500 g	400
37	Makaron kukurydziano-ryżowy - bezglutenowy z mąki kukurydzianej i ryżowej.	Op.	500g	300
38	Mąka kokosowa - mąka kokosowa powstaje w wyniku zmielenia miąższu kokosa. Charakteryzuje się wyraźnym kokosowym zapachem i delikatnym, słodkim smakiem.	Op.	1000g	35
39	Mąka ryżowa - mąka wytwarzana z drobno zmielonych ziaren ryżu.	Op.	1000g	100
40	Karob - sproszkowany owoc karobu peruwiańskiego inaczej chleb świętojański. Bez dodatków w postaci barwników, wypełniaczy, konserwantów, regulatorów i innych niezdrowych substancji.	Op.	200g	100
41	Herbatniki Pełnoziarniste - produkowane przy użyciu pełnoziarnistej mąki pszennej z dodatkiem oliwy z oliwek. Bez jaj, sztucznych aromatów oraz konserwantów.	Op.	350g	300
42	Chrupki jaglane - skład kasza kukurydziana 80%, jaglana 20%. Chrupki otrzymywane są z prostych wyselekcjonowanych surowców najwyższej jakości. Wyprodukowane są bez użycia jakichkolwiek przypraw, olejów, sera i ich pochodnych.	Op.	75g	600
43	Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne	Op.	400 g	400
44	Mąka jaglana - wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000g	100
45	Makaron łazanki	Op.	500g	450
46	Mąka kukurydziana - otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	100
47	Mąka owsiana - jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa , kl. I	Szt.	1000 g	50
48	Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	450
49	Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, kl. I	Op.	500 g	500
50	Napój owsiany naturalny BIO, skład: woda, pełnoziarnisty owies 15%, olej słonecznikowy, sól morską	Op.	1000ml	600
51	Napój sojowy - naturalny, bez dodatku cukru i soli	Op.	1000ml	300
52	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miodów	Op.	900 g	300
53	Mleko kokosowe słodkie, uzyskane z miąższu kokosa. Ekstrakt z orzecha kokosowego min. 60%, woda, opakowanie karton.	Op.	250g	250
54	Nasiona chia, owoce szalwii hiszpańskiej zawierają wiele małych, owalnych ziarenek o długości około 2 mm. Przybierają kolor szary, biały, czarny oraz brązowy	Op.	250g	24
55	Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	1000 ml	350
56	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	Szt.	1000ml	150
57	Olej kokosowy - nierafinowany, tłoczony na zimno, pochodzący z miąższu orzecha wysuszonego w niskiej temperaturze, biały, nieprzeźroczysty, ma postać stałą, podgrzany do 25 stopni Celsjusza staje się płynny, przeźroczysty kl. I	Szt.	500 ml	25
58	Oliwki zielone — bez konserwantów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	900g	45
59	Orzechy włoskie - skład: orzechy włoskie 100%	Op.	100 g	100
60	Papryka słodka, mielona 100% naturalna	Op.	100 g	100
61	Pieprz cytrynowy, mielony 100%	Op.	100 g	60
62	Pieprz czarny, mielony 100 % (100% naturalny)	Op.	100 g	60
63	Pieprz ziołowy, mielony 100% naturalny	Op.	100 g	50
64	Pieprz czosnkowy, mielony 100% naturalny	Op.	100g	160
65	Płatki ryżowe błyskawiczne skład: płatki ryżowe 100% otrzymywane z całego ziarna ryżu, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	100
66	Płatki jęczmienne - skład: płatki jęczmienne 100% , struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek , wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	400

67	Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500 g	400
68	Oregano, suszone kl. I	Op.	100g	70
69	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	Op.	100g	70
70	Rozmaryn, suszony 100%	Op.	100g	70
71	Gałka muszkatołowa (cała)	Op.	100g	30
72	Płatki kukurydziane — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących	Op.	500	450
73	Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100% , bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	100 g	300
74	Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	100 g	380
75	Suszone pomidory - w oleju bez dodatku sztucznych konserwantów i barwników	Op.	360g	70
76	Proszek do pieczenia	Szt.	30 g	50
77	Rodzyńki sułtańskie - suszone owoce zielonych winogron, powinny być sprężyste, miękkie i błyszczące	Kg	1000 g	80
78	Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	1000 g	1000
79	Ryż jaśminowy – skład: ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtozłotej barwie, po ugotowaniu sypkie, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	1000 g	120
80	Ryż brązowy długoziarnisty - pozbawiony tylko niejadalnej łuski wokół ziarna, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	400
81	Ryż dziki - (Zizania wodna) – gatunek rośliny z rodziny wiechlinowatych. Szerzej znany jest pod zwyczajową nazwą dziki ryż lub owies wodny wokół ziarna , bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych , wolny od szkodników i ich pozostałości	op.	500g	200
82	Ryż basmati- ryż długoziarnisty o charakterystycznym aromacie, ziarna są dłuższe i cieńsze niż ziarna pozostałych odmian ryżu. Dwa rodzaje: brązowy ryż basmati lub biały ryż basmati.	szt.	1000g	200
83	Siemię lniane - ziarna w całości lub mielone	Op.	400g	30
84	Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Op.	500 g	180
85	Sezam	Op.	200g	100
86	Sól morską drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)	Op.	1000 g	250
87	Sucharki delikatesowe	Op.	290g	150
88	Śmietanka owsiana BIO zawartość owsa min. 6% (opakowanie karton)	Op.	200g	80
89	Przyprawa sypka naturalna (suszone pomidory, czosnek, bazylia, z dodatkiem soli)	Szt.	40g	200
90	Soczewica zielona - skład: soczewica zielona 100% , nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Szt.	350g	90
91	Ciecierzycy- nasiona suche kl. I	Kg	1000 g	160
92	Kasza kukurydziana z oczyszczonych oraz rozdrobnionych ziaren kukurydzy	kg	1000 g	30
93	Soda oczyszczona	Op.	100g	50
94	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	Op.	100 g	50
95	Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy , składniki : ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	Op.	130 g	1000
96	Woda mineralna niegazowana (przeznaczona dla dzieci)	Szt.	0,33	3000
97	Woda źródłana niegazowana (przeznaczona dla dzieci)	Szt.	1,5l	7200
98	Wiórki kokosowe - niesiarkowane	Szt.	250g	50
99	Zioła prowansalskie — skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Op.	100 g	90
100	Ziele angielskie - skład: ziele angielskie w całości 100%	Op.	100 g	160
101	Żelatyna spożywcza w proszku	Op.	50g	50
102	Paluch kukurydziany (opakowanie gramatura 70-100g)	Szt.	70g	500

103	Żurawina suszona- skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100g	150
104	Kwasek cytrynowy- uniwersalny środek spożywczy uszlachetniający i wzmacniający smak	Op.	1000g	20
105	Czosnek granulowany - przyprawa do wszelkiego rodzaju potraw, zapach intensywny, charakteryzujący się białawym kolorem	Op.	1000g	20

Część 5 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl. I	Op.	2500 g	200
2	Cukinia głęboko mrożona - plastry, kl. I. Wygląd charakterystyczny dla cukinii, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla cukinii, jasno -żółta, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla cukinii, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	120
3	Bruksela - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla brukselki, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl. I	Op.	2500g	120
4	Dynia głęboko mrożona, kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla dyni. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	200
5	Buraki puree, kl. I - produkt powstały poprzez zblanszowanie całych, zdrowych główek buraków, a następnie ich sprasowania. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	500g	500
6	Fasola szparagowa — zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500g	200
7	Groszek zielony — groszek I kat., kolor zielony, jednolity odmianowo, syпки, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	60
8	Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony, kl. I	Op.	2500g	100
9	Maliny - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone	Op.	2500g	100
10	Marchewka młoda mini - (karotka-paluszek), syпка, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I.	Op.	2500g	120
11	Mieszanka kompotowa bez pestki - mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500g	400
12	Mieszanka warzywna 8 składnikowa - (marchew, pietruszka seler, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, groszek zielony brukselka) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	180
13	Czerwona porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Jednolitość odmianowa owoców. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	120
14	Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, kl. I. marchew - kostka, groch - zielony. Smak, zapach i barwa swoista dla poszczególnych składników. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500	160
15	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) - krojona w paski: marchew, pietruszka, seler, por, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	830
16	Szpinak rozdrobniony – kulki, barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nie oblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożony, kl. I	Op.	2500 g	120

17	Papryka czerwona kostka mrożona produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	120
18	Sliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wody. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	80
19	Szparagi głęboko mrożone całe białe; kl. I. wygląd charakterystyczny dla szparagów (podłużne, do ok. 15cm, wąskie), produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	50
20	Żurawina głęboko mrożona, kl. I. Bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2 500,00	15
21	Mieszanek warzywna głęboko mrożona (różyczki kalafiora, różyczki brokuła, plastry marchewki) - kl. I, Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	180
22	Jagoda głęboko mrożona. Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	Op.	2500g	80
23	Wiśnie - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	Op.	2500	200
24	Truskawki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	Op.	2500g	250

Wygląd mrozonek charakterystyczny dla poszczególnych składników, produkt sypki, nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych (oprócz szpinaku), bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych produktów, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla poszczególnych składników mieszanki i bez obcego smaku i zapachu. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

Część 6 - RYBY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Dorsz świeży - filet z dorsza atlantyckiego, bez skóry i ości /nie czarniak, nie plamiak/, filety o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, płyty produkcji morskiej, kl. I	Kg	1 Kg	250
2	Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2% glazury, głęboko mrożony, płyty produkcji morskiej/nie czarniak, nie plamiak, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, kl. I	Kg	1 Kg	350
3	Łosoś świeży - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla łososia, kl. I	Kg	1 Kg	350
4	Łosoś wędzony na zimno - świeży, plastrowany, zapakowany próżniowo na tacce, opakowanie vacuum, bez konserwantów i sztucznych barwników, kl. I	Szt.	200 g	90
5	Makrela wędzona - świeża, zapakowana hermetycznie, wędzenie obejmuje solenie na sucho lub mokro, a następnie proces ścisłego wędzenia, produkt o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie, kl. I	Kg	1 Kg	80
6	Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płyty produkcji morskiej, kl. I	Kg	1 Kg	350
7	Miruna - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płyty produkcji morskiej, kl. I	Kg	1 Kg	450
8	Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płyty produkcji morskiej, kl. I	Kg	1 Kg	150
9	Limanda żółtopłetwa- filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płyty produkcji morskiej	Kg	1 Kg	200

10	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, kl. I	Szt.	170g	200
----	--	------	------	-----

SHP (shatterpack) - sposób mrożenia, polegający na układaniu ryb warstwami tak, że każda warstwa oddzielona jest foliową przekładką. Ryby w trakcie mrożenia nie skleja się, a w konsekwencji można wyjmować je z bloku nie rozmrażając całości

Część 7 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Bułka z dynią - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	50g	2400
2	Bułka grahamka - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka pszenna graham drożdże sól, woda i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	Szt.	30g	2700
3	Bułka kajzerka - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka pszenna graham drożdże sól, woda i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	Szt.	50g	3000
4	Bułka tarta - skład surowcowy: mąka pszenna sól, drożdże wysuszona bułka pszenna ze specjalnego wypieku, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa	Op.	500g	300
5	Bułka weka (krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna drożdże, sól, woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek, bez spulchniaczy i polepszaczy — długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata, skórka złocista do jasnobrązowej, bez wgnieceń, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	300g	330
6	Chleb orkiszowy (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia mąka pszenna, mix orkiszowy, woda, drożdże, sól bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400g	1300
7	Chleb słonecznikowy (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, mąka pszenna, woda, sól, słonecznik obłuszczone, drożdże i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	1200
8	Chleb wieloziarnisty (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, ziarno siemienia lnianego, słonecznika, sezamu i soi, płatki owsiane, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	1300
9	Chleb żytni 100% (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, woda, drożdże, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	Szt.	400 g	210
10	Chleb razowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna razowa i mąka żytnia razowa, drożdże, woda, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400g	100
11	Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna i żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, wody i innych składników określonych recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400g	400
12	Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany	Szt.	550-600g	60

	w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony			
13	Chleb krojony bezglutenowy, skład surowcowy: naturalny zakwas z gryki (pełnoziarnista mąka gryczana, woda, mąka kukurydziana, sól morską, błonnik jabłkowy, miód	Szt.	250 - 300g	100
14	Rogal, bułka bezglutenowy, skład surowcowy: naturalny zakwas z gryki (pełnoziarnista mąka gryczana, woda, mąka kukurydziana, sól morską, błonnik jabłkowy, miód	Szt.	50-80g	50
15	Chlebka pszenna (krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna woda, cukier, drożdże, tłuszcz, susz jajeczny, sól i inne składniki określone recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy - czysty, nieuszkodzony	Szt.	300g	300
16	Rogal maślany, bułka maślana - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże woda, cukier, tłuszcz, sól i inne składniki określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	80-100g	800
17	Pampuchy- kluski drożdżowe na parze z ciasta drożdżowego. Ugotowana kluska ma kształt kulisty, płaski od spodu, a konsystencję sprężystą, pulchną i miękką skład surowcowy (drożdże z dodatkiem niewielkich ilości mleka, mąki, cukru i soli) - niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony.	Szt.	50-70 g	1000

Część 8 - PRZETWORY I SOKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: brzoskwiniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, ananasowy, wiśniowy (słoik) - kl. I	Szt.	210 g	120
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w zalewie - kl. I Skład: brzoskwinia, woda, cukier. Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznakowana.	Op.	820 g	50
3	Chrzan tarty naturalny bez konserwantów i sztucznych barwników – kl. I, opakowanie – słoik szklany; produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu zakwaszany cytryną lub kwasem mlekowym.	Op.	160 g	50
4	Gruszki w lekkim syropie - kl. I Skład: gruszka, woda, cukier. Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznaczona.	Op.	850 g	40
5	Jabłka prażone na szarlotkę - bez dodatku cukru - zawiera wyłącznie naturalnie występujące cukry, bez konserwantów.	Op.	900 g	150
6	Ananas w puszcze - w sosie własnym, bez cukru. Produkt naturalny, nie zawiera cukru. Ananasy cięte na kawałki. Opakowanie: puszka z powlekanej blachy, szczelna, bez zniekształceń, czysta, odpowiednio oznakowana.	Op.	400 g	60
7	Konfitura niskosłodzona pasteryzowana /min.70g owoców/ 100g produktu /jagodowa, morelowa z owoców leśnych, wiśniowa, brzoskwiniowa, malinowa.	Op.	240 g	300
8	Morele w lekkim syropie połówki kl. I skład: morela, woda, cukier. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.	Op.	850 g	60
9	Sok owocowy 100% z żurawiny (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	490 ml	20
10	Sok przecierowy 100% marchwiowy (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	1000 ml	200
11	Groszek konserwowy – skład: całe ziarna groszku kolor zielony, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka , kl. I	Szt.	400 g	100
12	Kukurydza konserwowa – skład: ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie, ziarna całe, nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka - wyrównana, smak i zapach - charakterystyczny dla kukurydzy, bez środków konserwujących puszka, kl. I	Szt.	400 g	150
13	Oliwki czarne, zielone - skład: oliwki drylowane, naturalna solanka, oliwa extra virgin, sól morską, ocet winny, kl. I	Szt.	340 g	40
14	Powidła śliwkowe - kl. I. otrzymane ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji, bez zagęstników i słodzików	Szt.	280 g	40
15	Przecier pomidorowy (pomidory bez skóry 99%, bez konserwantów) - kl. I	Szt.	500 g	500
16	Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów, sztucznych barwników) - kl. I. Barwa produktu jednolita, właściwa dla użytego surowca	Szt.	900 g	150
17	Pomidor w puszcze — skład: pomidory krojone bez skórki, sól, kwas cytrynowy regulator kwasowości, bez środków konserwujących, puszka, kl. I	Szt.	2650 g	100

18	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących, w opakowaniu szklanym - różne smaki: malina, czarna porzeczka, pomarańcza i inne.	Szt.	420ml	100
19	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących, w kartonikach z rurką - różne smaki: jabłko, pomarańcza, gruszka, multiwitamina i inne	Szt.	200 ml	1200
20	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących, naturalnie mętny (różne smaki): jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy i inne	Szt.	5 000 ml	80
21	Szczaw konserwowy w postaci przecieru gotowy do użycia, jako dodatek smakowy do wywaru mięsno-warzywnego.	Szt.	300g	120
22	Żurek w słoiku/butelce szklanej (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	300g	280
23	Musztarda sarepska – musztarda na bazie gorczycy sarepskiej lub czarnej, octu spirytusowego i innych składników, o ostrym zapachu i smaku.	Szt.	185g	50
24	Koncentrat barszczu czerwonego z zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych	Szt.	330ml	80
25	Ocet jabłkowy ze świeżych, dorodnych jabłek w procesie naturalnej fermentacji	Szt.	250ml	30
26	Fasola konserwowa biała lub czerwona (w składzie wyselekcjonowana fasola woda, sól)	Szt.	400g	100

Część 9 – JAJA KURZE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Jaja kurze - zgodne z klasą A (kod systemu chowu 0 lub1), duże L (waga od 63g do 73g) każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane	Szt.	10000

Część 10 - SOK JEDNODNIOWY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Sok jednodniowy - sok tłoczony na zimno zawierający w składzie owoce i warzywa - świeże, nie poddane procesowi pasteryzacji, bez dodatku substancji słodzących, barwników i konserwantów -trzy lub więcej składnikowe.	Szt.	3000ml	250
2	Sok jednodniowy - sok tłoczony na zimno zawierający w składzie owoce i warzywa - świeże, nie poddane procesowi pasteryzacji, bez dodatku substancji słodzących, barwników i konserwantów -trzy lub więcej składnikowe.	Szt.	5000ml	250

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ**FORMULARZ OFERTY**

1..... 2..... 3.....
(pieczęć wykonawcy/ów)

I. DANE WYKONAWCY

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli - w przypadku wykonawców składających ofertę wspólną, proszę wypełnić w poszczególnych pozycjach podmioty wchodzące w skład wykonawcy zbiorowego z tym że w poz. 1 proszę wyszczególnić pełnomocnika)

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:
.....

Adres Wykonawcy/ów

1.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	mięscowość
	tel.:	NIP	REGON
2.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	mięscowość
	tel.:	NIP	REGON

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym:

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

E- mail.....

Adres do korespondencji, (jeżeli inny niż adres siedziby):

.....

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór dostawcy artykułów spożywczych, na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu.

III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji asortymentowej i cenowej:

CZEŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Cielęcina - udziec, gat. I	Kg	100		
2	Drób - filet z piersi indyka, gat. I	Kg	600		
3	Drób - filet z piersi kurczaka gat. I	Kg	700		
4	Drób - udko z kurczaka gat. I	Kg	500		
5	Drób - golonka z indyka gat. I	Kg	60		
6	Drób - wątróbka z kurczaka, gat. I	Kg	50		
7	Drób - udziec z indyka gat. I	Kg	100		
8	Drób - medaliony z indyka, gat. I	Kg	400		
9	Kurczak - tuszka, wypatroszony, gat. I	Kg	150		
10	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa, gat. I	Kg	80		
11	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa, gat. I	Kg	60		
12	Kabanosy wieprzowe, produkt wędzony, parzony, suszony,	Kg	50		
13	Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), gat. I	Kg	200		
14	Parówka z szynki, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM, gat. I	Kg	120		
15	Parówki cielęco - drobiowe, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM, gat. I	Kg	120		
16	Wędlina drobiowa (połędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne)	Kg	70		
17	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, połędwica wieprzowa i inne	Kg	85		
18	Wieprzowina - boczec bez kości, gat. I	Kg	36		
19	Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry, gat. I	Kg	600		
20	Wieprzowina - połędwiczka wieprzowa, gat. I	Kg	450		
21	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy, bez warkocza, gat. I	Kg	500		
22	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, gat. I	Kg	450		
23	Wieprzowina -karkówka bez kości, kulka i zrazówka, gat. I	Kg	300		
24	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego, gat. I	Kg	100		
SUMA					

(słownie:.....),

w tym cena netto

CZEŚĆ 2 - WARZYWA NIEPRZETWORZONE**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Awokado - kl. I	Szt.	100		
2	Ananas - kl. I	Kg	50		
3	Banany - kl. I	Kg	2000		
4	Biała rzodkiew- kl. I	Kg	85		
5	Buraki ćwikłowe - kl. I	Kg	300		
6	Brokuły - kl. I	Szt.	500		
7	Cebula luz - kl. I	Kg	500		
8	Cukinia zielona - kl. I	kg	160		
9	Cytryny - kl. I	Kg	150		
10	Czosnek - kl. I	Szt.	300		
11	Fasola sucha biała kl. I	Szt.	180		
12	Groch łuskany - kl. I	Kg	180		
13	Gruszka - kl. I	Kg	800		
14	Imbir korzeń - kl. I	Kg	10		
15	Jarmuż świeży - kl. I	Kg	60		
16	Jabłka deserowe - kl. I	Kg	1500		
17	Kalafior - kl. I	Szt.	60		
18	Kalarepa (bez liści) - kl. I	Szt.	50		
19	Kapusta biała - kl. I	Szt.	600		
20	Kapusta czerwona /modra/- kl. I	Kg	200		
21	Kapusta włoska - kl. I	Kg	200		
22	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl. I	Kg	600		
23	Kapusta pekińska - kl. I	Kg	400		
24	Kiwi - kl. I	Szt.	300		
25	Koper - kl. I	Pęcz.	200		
26	Mango - kl. I,	Szt.	210		
27	Marchew, luz- kl. I	Kg	800		
28	Ogórek kiszony - kl. I	Kg	600		
29	Ogórek zielony - kl. I	Kg	700		
30	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I	Kg	250		
31	Pieczarki – kl. I	Kg	350		
32	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I	Kg	100		

33	Pietruszka natka - kl. I	Pęcz.	300		
34	Pomidor - kl. I	Kg	600		
35	Por - kl. I	Kg	180		
36	Rzodkiewka - kl. I	Pęcz.	250		
37	Rzodkiew biała - kl. I	Kg	120		
38	Salata lodowa - kl. I	Szt.	850		
39	Salata masłowa - kl. I	Szt.	600		
40	Salata strzępiasta - kl. I	Szt.	50		
41	Salata rukola - kl. I	Op.	100		
42	Seler naciowy - kl. I,	Szt.	150		
43	Salata roszponka - kl. I	Op.	150		
44	Seler korzeniowy, luz- kl. I	Kg	300		
45	Szczypiorek świeży, denkolistny, kl. I	Pęcz.	300		
46	Winogrona (białe i czerwone) kl. I	Kg	250		
47	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I	Kg	2500		
48	Zioła w doniczkach - kl. I	Szt.	50		
OWOCE I WARZYWA SEZONOWE					
1	Arbuz - kl. I	Kg	400		
2	Borówka amerykańska - kl. I	Kg	50		
3	Botwina - kl. I	Pęcz.	60		
4	Brokuły - kl. I	Szt.	250		
5	Brukselka - kl. I	Kg	150		
6	Cebula młoda - czerwona, luz - kl. I	Kg	50		
7	Cebulka młoda - biała, luz, kl. I	Kg	30		
8	Dynia hokkaido - kl. I	Kg	100		
9	Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I	Kg	100		
10	Kapusta biała młoda -kl. I	Szt.	100		
11	Malina, kl. I	Kg	50		
12	Mandarynka - kl. I	Kg	400		
13	Melon - żółty o twardej skórce i beżowym miąższu - kl. I	Kg	350		
14	Nektarynki -kl. I	Kg	500		
15	Brzoskwinia kl.I	Kg	500		
16	Pomarańcza - kl. I	Kg	400		
17	Rabarbar - kl. I	Kg	50		
18	Śliwki (węgiarki lub inne odmiany) klasa I	Kg	200		
19	Morela świeża (owoc dojrzały bez oznak uszkodzeń i pleśnienia)	Kg	100		

WARZYWA OBRANE					
1	Burak obrany -pakowany próżniowo, gotowy do dalszej obróbki	Kg	500		
2	Marchew obrana – pakowana próżniowo, gotowa do dalszej obróbki	Kg	400		
3	Seler obrany - pakowany próżniowo, gotowy do dalszej obróbki	Kg	200		
4	Pietruszka obrana - pakowana próżniowo, gotowa do dalszej obróbki	Kg	100		
5	Ziemniak obrany - pakowany próżniowo, gotowy do dalszej obróbki	Kg	4000		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 3 – NABIAŁ

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	Szt.	30		
2	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej	Szt.	200		
3	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej	Szt.	1500		
4	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej	Szt.	2500		
5	Kefir - naturalny zawierający biokultury	Szt.	100		
6	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 99,8%tł. mlecznego	Szt.	100		
7	Masło ekstra - nie solone w kostkach (starannie uformowane) o zawartości tłuszczu min. 82,5%	Szt.	1300		
8	Majonez	Szt.	60		
9	Maślanka naturalna min. 1,5 % tłuszczu,	Szt.	120		
10	Mleko UHT - krowie 2% tłuszczu (karton)	Szt.	8000		
11	Mleko bez laktozy -1,5%	Szt.	100		
12	Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%,	Kg	600		
13	Ser kozi - plastry, naturalny, bez substancji zagęszczających, stabilizatorów i przeciwutleniaczy	Szt.	100		
14	Ser typu FETA - półtłusty, kanapkowo-sałatkowy, 16% tłuszczu,	Szt.	100		
15	Serek twarogowy kozi	Szt.	120		
16	Ser typu mozzarella - opakowanie, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	100		
17	Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego	Kg	200		
18	Serek naturalny/homogenizowany - opakowanie - wiaderko	Kg	300		
19	Serek wiejski	Szt.	600		
20	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%	Szt.	200		
21	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%	Szt.	80		
22	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30%	Szt.	60		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 4 – ART. OGÓLNOSPOŻYWCZE

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

Nie dopuszcza się czynności rozsypywania produktów do opakowań jednostkowych z opakowań zbiorczych

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Amarantus ekspandowany o łagodnym smaku i lekko orzechowym zapachu.	Op.	25		
2	Bazylia otarta - 100%	Szt.	100		
3	Kolendra	Szt.	20		
4	Cukier z prawdziwą wanilią	Szt.	500		
5	Cukier trzcinowy nierafinowany - skład: cukier trzcinowy brązowy 100%	Szt.	550		
6	Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony, bez środków konserwujących	Szt.	40		
7	Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków	Szt.	50		
8	Czekolada - gorzka o zawartości min. 70% kakao	Szt.	200		
9	Daktyl, bez konserwantów	Szt.	15		
10	Herbata czarna ekspresowa/różne rodzaje	Op.	50		
11	Herbata zielona ekspresowa - naturalna	Op.	30		
12	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki	Op.	100		
13	Herbata owocowa 100% - skład: różne kompozycje suszonych, rozdrobnionych owoców, kwiatów,	Op.	100		
14	Herbata typu rooibos ekspresowa - czerwona	Op.	20		
15	Imbir mielony 100% – skład: imbir suszony mielony bez środków konserwujących	Op.	30		
16	Kakao prawdziwe — skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca	Szt.	200		
17	Kawa zbożowa typu INKA– skład: zboża 72% (jęczmień, żyto), cykorii, burak cukrowy	Szt.	150		
18	Kasza gryczana biała (gryka zwyczajna)	Kg	500		
19	Kasza gryczana prażona	Kg	300		
20	Kasza jaglana - skład: produkt otrzymywany z nasion prosa	Szt.	300		
21	Kasza kuskus - granulaty otrzymane z pszenicy durum, ma postać okrągłych ziarenek o średnicy około 1 mm, kl. I	Szt.	500		
22	Kasza orkiszowa 100% – skład: produkt otrzymywany z obłuszczonego, połamanego i posegregowanego ziarna orkiszowego, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	220		
23	Kasza manna (gryś) 100% – skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	250		

24	Kasza jęczmienna pęczak - skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg	120		
25	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	60		
26	Kasza bulgur - rodzaj kaszy z ziaren pszenicy, najczęściej pszenicy twardej, sporządzony z gotowanych i następnie wysuszonych ziaren zboża w trzech odmianach: drobnoziarnistej, średnioziarnistej i gruboziarnistej	Kg	50		
27	Kotlety sojowe à la schabowe - produkt składający się aż w 96% z mąki sojowej.	Szt.	100		
28	Kminek mielony - skład: kminek mielony 100%	Op.	30		
29	Kurkuma - skład: kurkuma 100%	Op.	60		
30	Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100		
31	Lubczyk – skład: suszone liście lubczyka 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń	Op.	120		
32	Len mielony- skład len 100%	Op.	48		
33	Laska wanilii	Op.	50		
34	Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących, aromatyczny, gorzki smak	Op.	50		
35	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka	Op.	2400		
36	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. świderki, kokardki, spaghetti i inne	Op.	400		
37	Makaron kukurydziano-ryżowy - bezglutenowy z mąki kukurydzianej i ryżowej.	Op.	300		
38	Mąka kokosowa - mąka kokosowa powstaje w wyniku zmielenia miąższu kokosa. Charakteryzuje się wyraźnym kokosowym zapachem i delikatnym, słodkim smakiem.	Op.	35		
39	Mąka ryżowa - mąka wytwarzana z drobno zmielonych ziaren ryżu.	Op.	100		
40	Karob - sproszkowany owoc karobu peruwiańskiego inaczej chleb świętojański. Bez dodatków w postaci barwników, wypełniaczy, konserwantów, regulatorów i innych niezdrowych substancji.	Op.	100		
41	Herbatniki Pełnoziarniste - produkowane przy użyciu pełnoziarnistej mąki pszennej z dodatkiem oliwy z oliwek. Bez jaj, sztucznych aromatów oraz konserwantów.	Op.	300		
42	Chrupki jaglane - skład kasza kukurydziana 80%, jaglana 20%. Chrupki otrzymywane są z prostych wyselekcjonowanych surowców najwyższej jakości. Wyprodukowane są bez użycia jakichkolwiek przypraw, olejów, sera i ich pochodnych.	Op.	600		
43	Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne	Op.	400		
44	Mąka jaglana - wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	100		
45	Makaron łazanki	Op.	450		
46	Mąka kukurydziana - otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	100		

47	Mąka owsiana - jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa , kl. I	Szt.	50		
48	Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	450		
49	Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, kl. I	Op.	500		
50	Napój owsiany naturalny BIO, skład: woda, pełnoziarnisty owies 15%, olej słonecznikowy, sól morską	Op.	600		
51	Napój sojowy - naturalny, bez dodatku cukru i soli	Op.	300		
52	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miódów	Op.	300		
53	Mleko kokosowe słodkie, uzyskane z miąższu kokosa. Ekstrakt z orzecha kokosowego min. 60%, woda, opakowanie karton.	Op.	250		
54	Nasiona chia, owoce szawii hiszpańskiej zawierają wiele małych, owalnych ziarenek o długości około 2 mm. Przybierają kolor szary, biały, czarny oraz brązowy	Op.	24		
55	Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	350		
56	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	Szt.	150		
57	Olej kokosowy - nierafinowany, tłoczony na zimno, pochodzący z miąższu orzecha wysuszonego w niskiej temperaturze, biały, nieprzeźroczysty, ma postać stałą, podgrzany do 25 stopni Celsjusza staje się płynny, przeźroczysty kl. I	Szt.	25		
58	Oliwki zielone — bez konserwantów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	45		
59	Orzechy włoskie - skład: orzechy włoskie 100%	Op.	100		
60	Papryka słodka, mielona 100% naturalna	Op.	100		
61	Pieprz cytrynowy, mielony 100%	Op.	60		
62	Pieprz czarny, mielony 100 % (100% naturalny)	Op.	60		
63	Pieprz zielony, mielony 100% naturalny	Op.	50		
64	Pieprz czosnkowy, mielony 100% naturalny	Op.	160		
65	Płatki ryżowe błyskawiczne skład: płatki ryżowe 100% otrzymywane z całego ziarna ryżu, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	100		
66	Płatki jęczmienne - skład: płatki jęczmienne 100% , struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek , wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	400		
67	Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	400		
68	Oregano, suszone kl. I	Op.	70		
69	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	Op.	70		
70	Rozmaryn, suszony 100%	Op.	70		

71	Gałka muszkatołowa (cała)	Op.	30		
72	Płatki kukurydziane — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących	Op.	450		
73	Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100% , bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	300		
74	Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	380		
75	Suszone pomidory - w oleju bez dodatku sztucznych konserwantów i barwników	Op.	70		
76	Proszek do pieczenia	Szt.	50		
77	Rodzynki sułtańskie - suszone owoce zielonych winogron, powinny być sprężyste, miękkie i błyszczące	Kg	80		
78	Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	1000		
79	Ryż jaśminowy – skład: ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtożółtej barwie, po ugotowaniu sypkie, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	120		
80	Ryż brązowy długoziarnisty - pozbawiony tylko niejadalnej łuski wokół ziarna, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	400		
81	Ryż dziki - (Zizania wodna) – gatunek rośliny z rodziny wiechlinowatych. Szerzej znany jest pod zwyczajową nazwą dziki ryż lub owies wodny wokół ziarna , bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych , wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	200		
82	Ryż basmati- ryż długoziarnisty o charakterystycznym aromacie, ziarna są dłuższe i cieńsze niż ziarna pozostałych odmian ryżu. Dwa rodzaje: brązowy ryż basmati lub biały ryż basmati.	Szt.	200		
83	Siemię lniane - ziarna w całości lub mielone	Op.	30		
84	Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Op.	180		
85	Sezam	Op.	100		
86	Sól morską drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)	Op.	250		
87	Sucharki delikatesowe	Op.	150		
88	Śmietanka owsiana BIO zawartość owsa min. 6% (opakowanie karton)	Op.	80		
89	Przyprawa sypka naturalna (suszone pomidory, czosnek, bazylia, z dodatkiem soli)	Szt.	200		
90	Soczewica zielona - skład: soczewica zielona 100% , nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Szt.	90		
91	Ciecierzycy- nasiona suche kl. I	Kg	160		
92	Kasza kukurydziana z oczyszczonych oraz rozdrobnionych ziaren kukurydzy	Kg	30		
93	Soda oczyszczona	Op.	50		
94	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	Op.	50		

95	Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy , składniki : ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	Op.	1000		
96	Woda mineralna niegazowana (przeznaczona dla dzieci)	Szt.	3000		
97	Woda źródłana niegazowana (przeznaczona dla dzieci)	Szt.	7200		
98	Wiórki kokosowe - niesiarkowane	Szt.	50		
99	Zioła prowansalskie — skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Op.	90		
100	Ziele angielskie - skład: ziele angielskie w całości 100%	Op.	160		
101	Żelatyna spożywcza w proszku	Op.	50		
102	Paluch kukurydziany (opakowanie gramatura 70-100g)	Szt.	500		
103	Żurawina suszona- skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	150		
104	Kwasek cytrynowy- uniwersalny środek spożywczy uszlachetniający i wzmacniający smak	Op.	20		
105	Czosnek granulowany - przyprawa do wszelkiego rodzaju potraw, zapach intensywny, charakteryzujący się białawym kolorem	Op.	20		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 5 - MROŻONKI

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Brokuły - kl. I	Op.	200		
2	Cukinia głęboko mrożona - kl. I.	Op.	120		
3	Bruksela - kl. I	Op.	120		
4	Dynia głęboko mrożona - kl. I	Op.	200		
5	Buraki puree - kl. I	Op.	500		
6	Fasola szparagowa - kl. I	Op.	200		
7	Groszek zielony - kl. I	Op.	60		
8	Kalafior - kl. I	Op.	100		
9	Maliny - owoce - kl. I	Op.	100		
10	Marchewka młoda mini - kl. I.	Op.	120		
11	Mieszanka kompotowa bez pestki - kl. I	Op.	400		
12	Mieszanka warzywna 8 składnikowa - kl. I	Op.	180		
13	Czerwona porzeczka głęboko mrożona, bez szypulek - kl. I.	Op.	120		
14	Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem - kl. I.	Op.	160		
15	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) - kl. I	Op.	830		
16	Szpinak rozdrobniony - I kl.	Op.	120		
17	Papryka czerwona kostka mrożona - I kl.	Op.	120		
18	Śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona - kl. I	Op.	80		
19	Szparagi głęboko mrożone całe białe - kl. I.	Op.	50		
20	Żurawina głęboko mrożona - kl. I.	Op.	15		
21	Mieszanka warzywna głęboko mrożona - kl. I	Op.	180		
22	Jagoda głęboko mrożona, bez szypulek - kl. I.	Op.	80		
23	Wiśnie – owoce - I kat.	Op.	200		
24	Truskawki - owoce - I kat.	Op.	250		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 6 – RYBY ŚWIEŻE

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Dorsz świeży - filet z dorsza atlantyckiego, kl. I	Kg	250		
2	Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2%, kl. I	Kg	350		
3	Łosoś świeży - filet bez skóry, bez ości, kl. I	Kg	350		
4	Łosoś wędzony na zimno - zapakowany próżniowo na tacce, opakowanie vacuum, kl. I	Szt.	90		
5	Makrela wędzona - kl. I	Kg	80		
6	Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, kl. I	Kg	350		
7	Miruna - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, kl. I	Kg	450		
8	Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości, kl. I	Kg	150		
9	Limanda żółtopłetwa - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, kl. I	Kg	200		
10	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze	Szt.	200		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 7 - PIECZYWO

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Bułka z dynią	Szt.	2400		
2	Bułka grahamka	Szt.	2700		
3	Bułka kajzerka	Szt.	3000		
4	Bułka tarta	Szt.	300		
5	Bułka weka (krojona)	Szt.	330		
6	Chleb orkiszowy (krojony)	Szt.	1300		
7	Chleb słonecznikowy (krojony)	Szt.	1200		
8	Chleb wieloziarnisty (krojony)	Szt.	1300		
9	Chleb żytni 100% (krojony)	Szt.	210		
10	Chleb razowy (krojony)	Szt.	100		
11	Chleb graham (krojony)	Szt.	400		
12	Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski (krojony)	Szt.	60		
13	Chleb krojony bezglutenowy	Szt.	100		
14	Rogal, bułka bezglutenowy	Szt.	50		
15	Chąłka pszenna (krojona)	Szt.	300		
16	Rogal maślany, bułka maślana	Szt.	800		
17	Pampuchy	Szt.	1000		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 8 – SOKI I PRZETWORY

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - kl. I	Szt.	120		
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w zalewie - kl. I	Op.	50		
3	Chrzan tarty naturalny bez konserwantów i sztucznych barwników – kl. I	Op.	50		
4	Gruszki w lekkim syropie - kl. I	Op.	40		
5	Jabłka prażone na szarlotkę - bez dodatku cukru - kl. I.	Op.	150		
6	Ananas w puszcze - w sosie własnym, bez cukru - kl. I.	Op.	60		
7	Konfitura niskosłodzona pasteryzowana /min.70g owoców/ 100g produktu - kl. I.	Op.	300		
8	Morele w lekkim syropie połówki kl. I	Op.	60		
9	Sok owocowy 100% z żurawiny (bez dodatku cukru i substancji słodzących) - kl. I.	Szt.	20		
10	Sok przecierowy 100% marchwiowy (bez dodatku cukru i substancji słodzących) - kl. I.	Szt.	200		
11	Groszek konserwowy -kl. I	Szt.	100		
12	Kukurydza konserwowa – kl. I	Szt.	150		
13	Oliwki czarne, zielone - kl. I	Szt.	40		
14	Powidła śliwkowe - kl. I	Szt.	40		
15	Przecier pomidorowy (pomidory bez skóry 99%, bez konserwantów) - kl. I	Szt.	500		
16	Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów, sztucznych barwników) - kl. I.	Szt.	150		
17	Pomidor w puszcze - kl. I	Szt.	100		
18	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących	Szt.	100		
19	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących	Szt.	1200		
20	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących	Szt.	80		
21	Szczaw konserwowy w postaci przecieru gotowy do użycia	Szt.	120		
22	Żurek w słoiku/butelce szklanej	Szt.	280		
23	Musztarda sarepska	Szt.	50		
24	Koncentrat barszczu czerwonego z zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych	Szt.	80		
25	Ocet jabłkowy ze świeżych, dorodnych jabłek w procesie naturalnej fermentacji	Szt.	30		
26	Fasola konserwowa biała lub czerwona	Szt.	100		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 9 – JAJA KURZE

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Jaja kurze - zgodne z klasą A (kod systemu chowu 0 lub1), duże L (waga od 63g do 73g)	Szt.	10000		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 10 – SOK JEDNODNIOWY

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Sok jednodniowy - tłoczony na zimno	Szt.	250		
2	Sok jednodniowy - tłoczony na zimno	Szt.	250		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że uważamy się związanych ofertą na czas wskazany w SIWZ.
6. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest
e-mail: tel.:
8. Następujące części zamówienia publicznego:
 - 1)
 - 2)zamierzamy powierzyć następującym podwykonawcom (imię nazwisko, nazwa i siedziba):
 - 1)
 - 2)
9. Oświadczamy, że posiadamy status /nie posiadamy statusu* mikroprzedsiębiorstwa bądź małego lub średniego przedsiębiorstwa
10. Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

*** niepotrzebne skreślić**

(Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR).

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionych
przedstawicieli Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW
UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU****Przystępując do postępowania na Wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz
Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu**

działając w imieniu Wykonawcy:.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Prawidłowość poniższych oświadczeń, potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

**Oświadczam¹⁾, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania
i spełniam warunki udziału w postępowaniu.**.....
pieczęć Wykonawcy.....
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy**Oświadczam²⁾, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24, ust 1, pkt..... lub art. 24, ust. 5, pkt 2 i 4, ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:**.....
pieczęć Wykonawcy.....
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy**Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów****Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdz. V SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:**.....
.....
.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)**Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca****Oświadczam, że w stosunku do ww. podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia**.....
pieczęć Wykonawcy.....
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy**UWAGA:****^{1), 2)} – należy podpisać właściwą część Oświadczenia**

Zawarta w dniu 2020 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – w imieniu i na rzecz której działa Izabela Wojtycka - Dyrektor Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 12 z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Suwalskiej 5, 54-104 Wrocław - na podstawie pełnomocnictwa nr z dnia

zwanym w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....

reprezentowaną przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu - w trybie przetargu nieograniczonego.

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując jej przedmiot, zobowiązuje się do sprzedaży i przenoszenia na Zamawiającego, własności artykułów spożywczych, asortymentowo określonych w SIWZ i złożonej przez siebie ofercie na wykonanie ww. zamówienia, a Zamawiający zobowiązuje się dostarczone artykuły odbierać i płać Wykonawcy umówioną cenę.
2. Szczegółowy zakres zamówienia, w tym rodzaj asortymentu, jego ilość i jakość, zawarte są w SIWZ oraz ofercie Wykonawcy złożonej w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego i stanowią one integralną część umowy.

§ 2

1. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.
2. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
3. Wykonawca zabezpieczy artykuły na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość towaru – w tym za braki i wady powstałe w czasie transportu.
4. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej, dopuszczające środki transportu, do przewożenia żywności (z użyciem których Wykonawca dokonuje dostaw na rzecz Zamawiającego).
5. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, muszą posiadać aktualne, określone przepisami *Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.
6. Dostawa będzie realizowana na telefoniczne lub mailowe (droga elektroniczna) zapotrzebowanie. Zamówienie, z określeniem jego zakresu i wielkości, będzie składane najpóźniej w dniu poprzedzającym fizyczną dostawę do siedziby Zamawiającego, do godz. 13.00.

7. Z uwagi na istniejące warunki przechowywania i magazynowania wydawanie zakupionych artykułów odbywać się będzie z poszanowaniem następujących godzin dostawy:

- 1) Mięso wieprzowe, wołowe, drób dostarczane w przeddzień przygotowywania do obiadu lub w danym dniu w godz. 6.00 -7.00;
- 2) Świeża wędlina dostarczana w dniu przygotowywania posiłku tj. w godz. 6.00 -7.00
- 3) Pieczywo dostarczone codziennie w godz. 6.30 -7.00;
- 4) Warzywa i owoce, dostarczane codziennie do godz. 7.00;
- 5) Jajka dostarczane do godz. 7.00;
- 6) Świeże produkty cukiernicze dostarczane wg zamówienia do godz.6.30-7.00;
- 7) Mleko i wyroby mleczne dostarczane w godz. 6.30 -7.00;
- 8) Mrożonki /owoce i warzywa/dostarczane do godz. 7.00
- 9) Art. ogólnospożywcze codziennie do godz. 7.00;
- 10) Ryby dostarczane w przeddzień przygotowywania do obiadu lub w danym dniu w godz. 6.30 - 7.30;

Odpowiedni zapis dotyczący godzin dostaw danego asortymentu znajdzie się w umowie podpisywanej przez Wykonawcę wybranego do realizacji danej części zamówienia publicznego.

8. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
9. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
10. Wymagana jest dyspozycyjność dowozu w cyklu stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.

§ 3

1. Dostarczone artykuły muszą charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia.
2. Dostarczane artykuły ogólnospożywcze muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania, bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian, wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
3. Artykuły będą dostarczane w opakowaniach zabezpieczających, jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, przystosowanym do tego transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym do odbioru.
4. Artykuły będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.

- 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 poz. 594, z późn. zm.)
- 2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
- 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
- 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski

Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

- 6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29)
 - 7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - 8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
 - 9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
 - 10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
 - 11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
 - 15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 31 sierpnia 2015 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 46)
 - 16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
 - 17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
 - 18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
 - 19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
 - 20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
 - 21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
6. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 8 do SIWZ).
 7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach i szkołach (załącznik nr 9 i 10 do SIWZ).
 8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

1. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego będzie zobowiązany przy odbiorze zamówionej partii towaru sprawdzić jego ilość i stan. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego po stwierdzeniu niezgodności asortymentowych, ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem, w wyznaczonym przez siebie terminie - licząc od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania ww. terminu Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
3. Zastrzeżenia w zakresie określonym w ust. 2 są niezwłocznie komunikowane Wykonawcy, a jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy dodatkowo umieszczana jest odpowiednia adnotacja na dowodzie dostawy.
4. Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru jest zobowiązany uczynić to niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godzin od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.
5. Jeżeli Wykonawca nie dokona oględzin w terminie podanym w ust. 4 uważa się, że uznał reklamację Zamawiającego.
6. Jeżeli Wykonawca nie uznał reklamacji albo w razie niezgodności stanowisk co do oceny jakości towaru, strony niezwłocznie sporządzają protokół i pobierają próbki towaru. Pobraną próbkę wadliwego towaru Zamawiający dostarczy w ciągu 2 godzin do Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu w celu wydania orzeczenia co do jakości dostarczonego towaru.
7. Koszt badania próbek ponosi Wykonawca gdy ocena wykaże wadliwą jakość dostarczonego towaru.
8. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony umowy.
9. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw. Odnośnie dostaw mięsa, wędlin i drobiu każda dostawa ma być zrealizowana z wystawieniem Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego przez Wykonawcę. Handlowy Dokument Identyfikacyjny ma umożliwić identyfikację producenta, samej przesyłki oraz odbiorców produktów. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia lub przedstawienia dokumentu identyfikacyjnego, który zawiera co najmniej:
 - 1) Adnotację potwierdzającą, że jest to dokument identyfikacyjny
 - 2) Kolejny numer, datę oraz miejsce wystawienia,
 - 3) Datę wysłania,
 - 4) Nazwa, siedziba, adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu wystawiającego dokument identyfikacyjny,
 - 5) Opis towaru (rodzaj produktu, liczba i rodzaj opakowań, waga netto, pochodzenie surowca),
 - 6) Miejsce pozyskania/przetworzenia/składowania,
 - 7) Data wysyłki i miejsce przeznaczenia,
 - 8) Rodzaj środka transportu i jego numer rejestracyjny,
 - 9) Czytelny podpis i pieczęć.

W przypadku niezrealizowania tego obowiązku Zamawiający ma prawo odmówić odbioru towaru i wszcząć procedurę reklamacyjną o której mowa w ust od 2 do 8.

10. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie lub dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także nie dokonania jego wymiany na towar właściwy w terminach określonych w ust. 2 Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonania nie zrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.
11. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 10, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę między ceną asortymentu, jaką Zamawiający zapłaciłby za zamówiony towar w terminie, a ceną, jaką musi zapłacić przy nabyciu zastępczym. Obowiązek ten Wykonawca spełni w ciągu 14 dni od daty wezwania do zapłaty. Niezależnie od obowiązku wyrównania szkody przez Wykonawcę Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kary umownej.

§ 5

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: zł brutto (*słownie złotych: 00/100*), w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Ceny jednostkowe towarów określone w załączniku do umowy, są niezmiennie przez cały okres realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie wypłacane będzie po dostawie zamówionych artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego oraz po stwierdzeniu przez pracownika Zamawiającego dostarczenia wszystkich zamówionych pozycji i ilości, na podstawie faktury płatnej przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.
4. Faktury będą wystawiane zbiorczo raz w miesiącu, i będą swym zakresem obejmować wszystkie dostawy wykonane w danym miesiącu kalendarzowym.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
6. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 3, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym. Wykonawca powinien poinformować odbiorcę, że będzie wystawiał faktury za pośrednictwem w/w platformy.
7. Faktura musi być wystawiona przy uwzględnieniu następujących danych:

NABYWCĄ TOWARU jest GMINA WROCŁAW, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551

ODBIORCĄ TOWARU jest ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 12, ul. Suwalska 5 54-104 Wrocław

8. Nie przewiduje się możliwości udzielania zaliczek.
9. W przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nastąpi zmiana stawki VAT dla dostaw objętych przedmiotem umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w ust.1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.

§ 6

1. Zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (PZP) Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian do umowy:
 - 1) Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstępienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
 - 2) Strony dopuszczają możliwość **zamiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
 - 3) Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art. 144 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP.
 - 4) Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
 - 5) W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.

2. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy PZP:
 - 1) Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
 - 2) Zmiany danych teleadresowych;
 - 3) Zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami;
3. Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby firmy i zamieszkania jej właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez Wykonawcę adres za doręczony. Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, rękopisami oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.
4. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy bez zobowiązania do zapłaty kary umownej na rzecz Wykonawcy, jeżeli:
 - 1) Wykonawca przerwał realizację umowy i nie realizuje jej przez okres 3 dni pomimo dodatkowego wezwania mailem (wskazanych do kontaktu) lub na piśmie przez Zamawiającego,
 - 2) W razie rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy, w szczególności powtarzających się opóźnień w realizacji dostaw lub realizacji dostaw nie spełniających kryteriów jakości - mimo bezskutecznego wezwania do zaprzestania naruszeń,
 - 3) W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takich przypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towarów do dnia odstąpienia od umowy.
2. Odstąpienie od umowy musi nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

§ 8

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej w następujących przypadkach:
 - 1) Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości zamówienia określonej w § 5 ust. 1 Umowy;
 - 2) Za brak realizacji dostawy zamówionej partii towaru lub jej części w wysokości 10% jej wartości;
 - 3) Za dostarczenie partii towaru lub jej części nie spełniających wymaganych warunków jakościowych w wysokości 10% wartości danej partii towaru lub jej części.

Do obliczenia wartości kar umownych, o których mowa w pkt. 2 i 3, przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z dokumentów ostatniej dostawy.

2. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, oraz ma prawo żądania odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.
3. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych za opóźnienie.

§ 9

1. Umowa obowiązuje od dniar. do dnia 31 grudnia 2021 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 - miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 10

1. Nadzór nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy będzie pełnił, tel.adres e-mail..... Koordynatorem w zakresie realizacji przedmiotu umowy oraz osobą upoważnioną do odbioru ilościowego i jakościowego towaru po stronie Zamawiającego będą intendent oraz kucharz, tel adres e-mail
2. Wykonawca jest zobowiązany do nieujawniania wszelkich informacji o Zamawiającym uzyskanych w związku z realizacją umowy, pochodzących od Zamawiającego, instytucji publicznych, samorządowych jednostek organizacyjnych lub osób związanych z Zamawiającym jakimkolwiek stosunkiem faktycznym lub prawnym, a także przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów dotyczących informacji prawnie chronionych.
3. Obowiązek, o którym mowa w ust. 2 jest nieograniczony w czasie. Jego uchylenia w każdym czasie w całości lub w części może dokonać Zamawiający w formie pisemnej.

§ 11

Wszelkie spory wynikające na tle realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji, z ostrożności ustalają jako organ rozstrzygający sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 13

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

W § 5 ust. 1 umowy – umieszczona zostanie tabela, z zaproponowanymi przez wybranego Wykonawcę cenami jednostkowymi, artykułów spożywczych, do dostawy których zobowiązał się on w złożonej przez siebie ofercie

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA POSIADANIA
ZDOLNOŚCI TECHNICZNEJ I ZAWODOWEJ**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego, świadczącego usługi żywienia zbiorowego.

LP	Nazwa i adres Zamawiającego	Przedmiot zamówienia	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
1				

W załączeniu przedstawiamy następujące dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty:

1.

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ**WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU DOSTĘPNYCH WYKONAWCY, KTÓRYCH BĘDZIE UŻYWAŁ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA POSIADANIA ZDOLNOŚCI TECHNICZNEJ I ZAWODOWEJ**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 12 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

LP	Rodzaj środka transportu	Marka/Typ/Model	Podstawa dysponowania
1			własność/udostępniony*
2			własność/udostępniony*
3			własność/udostępniony*

*niepotrzebne skreślić

Oświadczam(y) że wyżej wymienione pojazdy posiadają decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające je do przewożenia i transportu żywności

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

W przypadku gdy pojazdy wymienione powyżej są udostępnione Wykonawcy przez inny podmiot, do oferty należy dołączyć dokumenty o których mowa w Rozdziale VI, pkt 2, ppkt 2) SIWZ

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ**OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 24 UST. 11 - PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Ja.....
/imię i nazwisko/

reprezentując:

Pełna nazwa Wykonawcy:.....

Adres: ulica.....	Kod.....	Miejscowość.....
-------------------	----------	------------------

oświadczam:

Wykonawca, którego reprezentuję, **nie należy** do jednej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu - w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP,

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Wykonawca, którego reprezentuję, **należy** do jednej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty - w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP

1.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	miejscowość
2.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	miejscowość

Prawidłowość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA !

Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej: <https://zsp12wroclaw.edupage.org/text64/> informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)

DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI

Nadzór merytoryczny: dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. nadzw.

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

SUBSTANCJA DODATKOWA		FUNKCJA	ŹRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPLYW NA ZDROWIE
ACESULFAM K	E 950	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak i zapach	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. słodziki stołowe wyroby cukiernicze przetwory zbożowe syropy napoje mleczne desery lody ciasta słodzycze koncentraty zup i sosów gumy do żucia preparaty do higieny jamy ustnej Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	ból głowy nadpobudliwość problemy z wątrobą kłopoty ze wzrokiem problemy z oddychaniem choroby nerek u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
AMARANT	E 123	barwnik	kolorowe napoje alkoholowe płatki zbożowe kawior ciasta w proszku galaretki kasze napoje bezalkoholowe przetwory z czarnej porzeczki	- odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach - niebezpieczny dla astmatyków - ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów) - podejrzewany o działanie rakotwórcze
ASPARTAM	E 951	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. dżemy i przetwory owocowe desery koncentraty zup i sosów słodziki stołowe wyroby cukiernicze ciastka słodzycze gumy do żucia w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci)	Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały: - zawroty i bóle głowy, - napady padaczkowe, - migrena, - upośledzenie percepcji, - pobudzenie, - agresja, - frustracja, - depresja, - zaburzenia ustroju. Aspartam jest źródłem fenyloalaniny. Osoby chore na fenyloketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenyloalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu.
AZORUBINA	E 122	barwnik	aromatyzowane napoje bezalkoholowe; lody budynie w proszku wyroby piekarnicze i cukiernicze	niebezpieczna dla astmatyków może powodować nadpobudliwość u dzieci powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę kancerogeny (rakotwórczy) u zwierząt
AZOTANY SODU AZOTANY POTASU	E 251 E 252	substancja konserwująca	mięso przetwory mięsne warzywa (nieprawidłowe nawożenie) woda pitna (zanieczyszczona nawozami)	Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotanów w sposób niekontrolowany. Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: - sinicą,

				- dusznością, - sennością, - bólem brzucha. - w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta.
AZOTYNY POTASU AZOTYNY SODU	E 249 E 250	substancja konserwująca pozwalająca uzyskać pożądaną barwę produktu	przetwory mięsne wyroby garmażeryjne	Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemo globinemii (objawy jw.). Ryzyko związane z peklowaniem wiąże się z tworzeniem z azotynów biogennych amin – nitrozamin – związków o działaniu rakotwórczym. Z tego względu nie należy ogrzewać peklowanych przetworów mięsnych, konserwowanych wędlin, a przetwory mięsne używane np. do grillowania nie powinny być peklowane, ponieważ w temperaturze powyżej 150°C powstają właśnie szkodliwe nitrozoaminy. Nitrozoaminy powstają również, gdy podgrzewa się razem produkty bogate w aminy – np. żółty ser, z przetworami mięsnymi zawierającymi azotyny – np. zapiekanka z szynką i serem czy pizza z szynką lub salami i serem.
BRAŹ HT	E 155	barwnik	Odporny na działanie wysokiej temperatury, stąd powszechnie stosowany przy produkcji: - ciasta w proszku, - czekoladowych ciastek i herbatników. Ponadto może być również stosowany do: - napojów bezalkoholowych, - lodów.	- biegunki - pokrzywka - reakcje alergiczne - może nasilać objawy astmy - niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny - może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych
CZERWIŃ KOSZENIŁOWA	E 124	barwnik	- kolorowe napoje alkoholowe - lody, desery - wyroby piekarnicze i cukiernicze - galaretki w proszku - dżemy - polewy deserowe - wata cukrowa - budynie w proszku - napoje mleczne - oranżady - herbaty w proszku - tabletki na ból gardła	- objawy alergii – katar sienny - niebezpieczna dla astmatyków - może powodować nadpobudliwość u dzieci
CZERWIŃ ALLURA AC	E 129	barwnik	- żelki - ciastka - galaretki - słodkie napoje - płatki zbożowe	- nasila zaburzenia koncentracji - po spożyciu daje objawy ADHD - podejrzewana o działanie kancerogenne (rakotwórcze) Udowodniono, że jej spożycie w większych ilościach powoduje raka pęcherza u zwierząt, w wyniku działania produktów jej degradacji.
GLUKURONOLAKTON	-	antyoksydant substancja wspomagająca odtruwanie	Wymieniany jest w składzie: - suplementów diety - odchudzających, - napojów energetycznych, - preparatów treningowych dla sportowców, które zawierają również kofeinę i inne substancje.	- ma działanie detoksykujące (składnik leków wspomagających odtruwanie wątroby) - może mieć wpływ na przemianę glukozy w organizmie - przypisuje mu się właściwości regeneracyjne - zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na skutek nadmiernej stymulacji insuliny - zmniejsza uczucie senności - pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację - ma działanie regenerujące Brakuje badań na temat wpływu dużych dawek glukuronolaktanu na organizm.

				Stosowanie go w napojach energetyzujących wywołuje wiele kontrowersji, ponieważ zdania nt. bezpieczeństwa jego stosowania są podzielone. Glukuronolakton to produkt chemiczny, stworzony przez Departament Obrony Stanów Zjednoczonych w latach sześćdziesiątych, by stymulować morale wojska w Wietnamie – działał jak narkotyk halucynogeny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego.
GLUTAMINIAN SODU	E 621	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne są w niemal wszystkich produktach wysoko przetworzonych, takich jak np. sproszone zupy czy konserwy. Jest na tyle atrakcyjny, że w Japonii określa się go mianem <i>umami</i> – wyśmienity, smakowity. - koncentraty spożywcze - zupy, sosy i dania w proszku - przyprawy - sos sojowy - wędliny - konserwy	Glutaminian sodu obwinia się o wywołanie reakcji alergicznej po zjedzeniu potraw kuchni azjatyckiej, w której jest używany (tzw. syndrom chińskiej restauracji). Niektóre osoby uskarżają się na pieczenie warg, podrażnienie spojówek, nudności, a nawet wymioty, bóle i sztywność karku. Nadwrażliwość na ten składnik jest kwestią indywidualną. Drażniąco mogą działać inne ostre przyprawy (między innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni azjatyckiej. - może nasilać problemy astmatyczne - powodować bóle głowy - przyspieszone bicie serca - pogorszenie wzroku - nudności - bezsenność - osłabienie - otyłość
KARAMEL SIARCZYNOWY	E 150b	barwnik	- słodczyce - alkohole - herbaty rozpuszczalne - napoje typu cola - gotowe desery - sosy - lody - dżemy - pieczywo (zafalszowanie) - kiełbasy - pasztety - burgery - przetwory zbożowe	- problemy żołądkowo-jelitowe - zwiększa ruch robaczkowy jelit - może prowadzić do nadpobudliwości - wywiera negatywny wpływ na płodność - może zawierać toksyczne związki, które w dużych dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia w metabolizmie witaminy B6
KARAMEL MONIAKALNY	E 150c			
KARAMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY	E 150d			
KOFEINA	-	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślowe	Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są: - kawa, - herbata, - ziarno kakaowe, - orzeszki cola, - guarana, - dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących - słodczyce, w tym cukierki z kofeiną.	Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekazników w mózgu, przez co może działać: - mobilizująco, - zmniejszać uczucie zmęczenia, - zwiększać koncentrację, - skracać czas reakcji, - wpływać na poprawę nastroju, - pobudzać procesy myślowe, - rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego, - poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne: obciążać wątrobę i żołądek, - negatywnie wpływać na samopoczucie, pamięć długotrwałą i koncentrację, - wypłukuje wapń i magnez z organizmu, przez co może negatywnie wpływać na stan kości. - spożywania kofeiny powinni unikać: diabetycy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe.

				Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania: - silne pobudzenie psychoruchowe, bezsenność, - migotanie komór serca, - osłabienie - nudności i wymioty. U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle brzucha, nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może: - porażeniem układu nerwowego, drgawkami, a nawet śmiercią. - dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy).
KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE: SODOWA POTASOWA - CYKLAMINIANY	E 952	substancja słodząca	- produkty typu light - napoje gazowane - gumy do żucia - wypieki ciastkarskie i cukiernicze ze względu na ich właściwości fizyczne (odporność na wysokie temperatury)	- powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy - powodują zwiększone wydalanie potasu - w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej płodności i zmian w komórkach (w nowszych badaniach obserwacje te nie potwierdziły się)
KWAS FOSFOROWY	E 338	regulator kwasowości	- słodczyce - bezalkoholowe napoje gazowane (głównie typu cola) - galaretki - produkty mięsne, sery - wino owocowe, miód pitny - napoje dla sportowców - napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky - przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki - przetworzone orzechy - mieszanki deserowe w proszku.	- powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wapnia) - osłabia zęby i ich szkiwio Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kości i jego stan u dzieci i młodzieży
KWAS KARMINOWY KARMINA – KOSZENILA	E 120	barwnik	- napoje alkoholowe - sosy - nadzienia owocowe - mięsa - wypieki - jogurty - polewy	Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów zwanych czerwcami. Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób: - wstrząs anafilaktyczny, - katar sienny, - pokrzywkę. Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.
KWAS BENZOESOWY BENZOESAN: POTASU SODU WAPNIA	E 210 E 212 E 211 E 213	substancja konserwująca	Powszechne zastosowanie - soki owocowe - galaretki - napoje - margaryny - sosy owocowe, warzywne - konserwy rybne - koncentraty pomidorowe	Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD). - astma - pokrzywka - nadpobudliwość wymioty

				- podrażnia śluzówkę żołądka i jelit w połączeniu z witaminą C może reagować. tworząc benzen (C_6H_6) – związek rakotwórczy - podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
SYROP GLUKOZOWY SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY	-	substancja słodząca	powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych - żywność typu light - mleko zagęszczane - napoje mleczne jogurty serki i deserki mleczne lody - napoje owocowe i nektary - napoje energetyzujące i izotoniczne - konserwy rybne - wyroby garmażeryjne - sałatki - dżemy - wędliny - keczup - musztarda - płatki śniadaniowe - słodycze! - napoje gazowane - mrożona herbata - likiery - toniki - wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)	Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę. Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popularne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości: - podwyższa poziom „złego” cholesterolu - może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości - podwyższa ciśnienie krwi - wywołuje stany zapalne organizmu - prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby - zwiększa ryzyko nowotworów - powoduje problemy z sercem
TAURYNA	-	biostymulator - wpływa na metabolizm oraz przyspiesza regenerację mięśni	- napoje energetyzujące - mleka modyfikowane dla dzieci - odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę, glukuronolakton i inne substancje - suplementy diety - karmy dla zwierząt	- wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach - odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa) - wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów - pełni rolę neurotransmitera (neuroprekażnik – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych) - ma działanie antyoksydacyjne - bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie) - przyspiesza detoksykację - zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego - suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni - utrudnia zasypianie - rozszerza naczynia krwionośne - ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach - może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami Niektóre badania przypisują taurynie udział w procesach poznawczych oraz uczenia się. Powinna być ograniczona w diecie dzieci ze względu na nadmierne działanie

				pobudzające. Szczególnie że w żywności towarzyszą jej inne substancje pełniące podobną rolę, łatwo więc może dojść do nadmiernej suplementacji.
TARTRAZYNA	E 102	barwnik	- napoje w proszku - napoje bezalkoholowe - likiery owocowe - polewy - koncentraty zup i deserów - galaretki - dżemy - miód sztuczny - musztarda - niskiej jakości napoje gazowane - słodyczne	Jest to jeden z niebezpieczniejszych barwników stosowanych w żywności. Barwnik ten zawiera histaminę, może więc powodować wzmożenie objawów chorobowych u astmatyków. U osób z nietolerancją aspiryny może powodować nasilenie objawów takich jak: - bezsenność - agresja - dezorientacja - depresja - nadpobudliwość - dekoncentracja - objawy astmy - pokrzywka - zapalenie skóry - katar sienny - może wywołać dychawicę Nie jest zalecany u kobiet w ciąży, ze względu na wywoływanie skurczów macicy, grożących poronieniem. W połączeniu z benzooesanami jest podejrzewany o wywoływanie ADHD u dzieci.
TŁUSZCZE TRANS	-	-	- margaryny - wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie i słone ciastka i ciasteczka) - chrupki - prażynki - chipsy - dania typu instant - dania typu fast food - powstają w procesie smażenia	Sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych: - mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych w obrębie naczyń krwionośnych - sprzyjają miażdżycy - powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar - spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego aż o 86% - tłuszcze trans sprzyjają insulinooporności, a w efekcie mogą prowadzić do otyłości Na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające problem z nieprawidłową wartością cholesterolu
ŻÓŁCIEN CHINOLINOWA	E 104	barwnik	- napoje gazowane - cukierki na kaszel - lody - galaretki - słodyczne	- zaczerwienienie - wysypka - anafilaksja - impulsywność - niepokój - nadpobudliwość ruchowa - problemy z koncentracją Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.
ŻÓŁCIEN POMARAŃCZOWA FCF	E 110	barwnik	- napoje bezalkoholowe - napoje w proszku - lody, desery, marmolada - wyroby piekarnicze i cukiernicze - guma do żucia, żelki - musztarda - koncentraty zup i sosów w proszku - płatki zbożowe - konserwy rybne	- pokrzywka - zapalenia błony śluzowej nosa - bóle brzucha - nudności, wymioty - niestrawność - wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci - zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt - powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę

Program finansowany przez Miasto Wrocław

**JADŁOSPISY ORAZ OPIS PRODUKTÓW WYSTĘPUJĄCYCH W JADŁOSPISACH
REALIZOWANYCH WE WROCŁAWSKICH PRZEDSZKOLACH - WYCIĄG**

Autorzy:

dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof. nadzw.

mgr inż. Dorota Rożańska

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
I	Produkty zbożowe 1-37	
1.	bagietka	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
2.	bułki grahamki	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 i ewentualnie z domieszką mąki typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
3.	bułka kajzerka	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia).
4.	bułka pszenna	Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia).
5.	bułka wrocławska	O porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka. . Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
6.	budyń śmietankowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku śmietankowym, bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier, mleko, masło).
7.	budyń waniliowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku waniliowym, bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier waniliowy, mleko, masło).
8.	budyń owocowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku truskawkowym, malinowym lub wiśniowym bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier lub syrop owocowy (co najmniej 64% roztwór cukru, bez syropu glukozowo-fruktozowego, sztucznych substancji słodzących i bez sztucznych barwników) lub świeże/mrożone owoce, mleko, masło).

9.	chleb baltonowski	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 750. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam).
10.	chleb graham	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 z dodatkiem drożdży i soli kuchennej. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam).
11.	chleb mieszany słonecznikowy	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z dodatkiem nasion słonecznika. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu, polepszacze i karmel. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. słonecznik).
12.	chleb żytni razowy	Wytwarzany z mąki typ 2000, w 90% z mąki żytniej i domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, suszone drożdże spożywcze. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, słonecznik, dynia).
13.	czerstwa bułka	Dowolna sucha bułka (np. wrocławska, kajzerka, bułka Weka, bagietka) z przeznaczeniem jako dodatek do potraw z mielonego mięsa. Bez oznak pleśnienia.
14.	kasza gryczana sucha	Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki: - obłuszczone ziarna gryki - kasza gryczana nieprażona cała –obłuszczone ziarna gryki - nieprażona łamana, drobna zwana kaszą krakowską otrzymana z obłuskanego i połamanego ziarna gryki - kasza gryczana prażona, cała –obłuszczone ziarno gryki prażonej - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej.
15.	kasza jaglana sucha	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. 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.

		Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich.
16.	kasza jęczmienna pęczak sucha	Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku. Kasza łamana wiejska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
17.	kasza jęczmienna perłowa sucha	Otrzymywana z ziarna pęczaku poddanego łamaniu na duże kawałki a następnie polerowaniu. W handlu zwana też kaszą jęczmienną mazurską. Kasza mazurska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
18.	kasza kuskus sucha	Kuskus to drobna kaszka z wysokogatunkowych partii pszenicy durum, poddana gotowaniu na parze, co znacznie skraca czas jej przyrządzania. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzania nie traci walorów odżywczych i smakowych. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
19.	kasza manna sucha	Polecana ta otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Niepolecana kasza manna błyskawiczna. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
20.	kisiel owocowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (jeden duży owoc np. jabłko, brzoskwinia lub gruszka, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
21.	kisiel truskawkowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (truskawki świeże lub mrożone, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
22.	makaron	Z semoliny lub mąki z pszenicy durum, bez dodatku jaj. Różne kształty (świderki, kolanka, kokardki itp.). Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
23.	makaron muszelki z pszenicy durum suchy	Popularny makaron otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt muszelek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
24.	makaron penne z semoliny	Wyborowy, otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
25.	makaron penne (pióra) suchy	Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
26.	makaron spaghetti z pszenicy durum	Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt typowy dla makaronu spaghetti. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
27.	makaron z semoliny	Wyborowy otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Różne kształty. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
28.	mąka pszenna	Otrzymywane z oczyszczonego ziarna pszenicy zwyczajnej. Wyróżnia się mąki pszenne: tortowa (typ 450), krupczatka (typ 500), luksusowa (typ 550), bułkowa (typ 650), chlebową (typ 750 lub 850), siatkowa (typ 1400), graham (typ 1850), razowa (typ 2000). Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
29.	mąka pszenna typ 500	Mąka krupczatka. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.

30.	mąka ziemniaczana	Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczaną jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomaga zatrzymać wilgotność, np. pieczywa. Absorbuje ona wilgoć, dzięki czemu pieczywo dłużej zachowuje świeżość. Mąka ma charakterystyczny ziemniaczany smak, a konsystencją przypomina mąkę pszenną. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
31.	płatki jęczmienne suche	Otrzymywane z ziarna jęczmienia w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
32.	płatki owsiane suche	Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Polecane zwykle płatki owsiane i górskie płatki owsiane otrzymywane przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Niepolecane są płatki owsiane błyskawiczne. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
33.	płatki żytnie suche	Otrzymywane z ziarna żyta w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
34.	ryż biały	Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany lub polerowany lub glazurowany. Występuje w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.
35.	ryż paraboliczny suchy	Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.
36.	ryż suchy	Biały lub brązowy. Jak w poz. 34
37.	skrobia ziemniaczana	Pozyskiwana ze świeżych ziemniaków, z których po rozdrobnieniu wyplukiwana jest skrobia. Uzyskany krochmal poddawany jest czyszczeniu, suszeniu i przesianiu. Ostatecznie ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Ściśnięty w dłoni charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
II	Mięso, wędliny, jaja, ryby 38–63	
38	cielęcina	Cielęcina łopatka, górką i karkówka, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wywary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
39	jajka	Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego. Preferowane są jaja z jak najwyższego systemu chowu.
40	filet z dorsza	Filet z dorsza bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy.
41	filet z łososia	Filet z łososia bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 4 miesiące.
42	kiełbasa krakowska sucha	Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko około 25%, tłuszcz około 24%. Powierzchnia czysta, na przekroju sucha. Smak i zapach świadczący o świeżości. Bez oznak pleśni. 100 g kiełbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsa wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników.

43	łopatka wieprzowa	Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
44	makrela wędzona	Makrela wędzona na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywana w temperaturze 0°C - 10°C trwała tylko 4 dni.
45	mięso z indyka	Tuszki schłodzone, pierś z kością, noga, udo, podudzie, skrzydło, szyja, pierś, pierś bez kości, filet, sznycel. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
46	mięso z piersi indyka	Tuszka schłodzona z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
47	mięso z piersi kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
48	mięso z piersi kurczaka bez skóry	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i skóry o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
49	mięso z ud kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż piersi z kurczaka dlatego robi wrażenie bardziej soczystego niż piersi. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
50	polędwica sopocka	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany i solony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
51	polędwica z indyka	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (piersi) indyka. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
52	sardynki w oleju	Sardynka w zalewie olejowej, z ryb poddanych wstępnej obróbce mechanicznej i cieplnej. Konserwa z ryb parowanych, ryb podwędzanych lub z ryb podsuszanych. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
53	schab	Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgów, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
54	schab bez kości	Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgów, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
55	szynka wiejska	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
56	szynka wieprzowa gotowana	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
57	szynka z piersi kurczaka	Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
58	śledź w oleju	Preferowane śledzie dalekomorskie – matjasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.
59	śledź w sosie pomidorowym	Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
60	śledź wędzony Pikling	Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwał tylko 4 dni.

61	wołowina	Karkówka, mostek, łopatka, przęga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i podwężkami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
62	wołowina chuda	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
63	wołowina pieczeniowa	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
III	Produkty mleczne 64–76	
64	jogurt naturalny	Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej (<i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i>), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.
65	kefir	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
67	maślanka	Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis</i> sub. <i>cremoris</i> , <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides</i> sub. <i>cremoris</i> . Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
68	mleko 0,5%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
69	mleko 2%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
70	mleko ukwaszone	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.
71	ser feta	Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miąższu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia.

72	ser fromage naturalny	Ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, niedojrzewający, o puszystej, jednolitej konsystencji, bez grudek, łatwy do rozsmarowania na pieczywie. O barwie białej, charakterystycznym zapachu i delikatnym smaku z lekko słodkim posmakiem. Bez substancji zagęszczających, barwników i konserwantów.
73	serek twarogowy ziarnisty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasowo-podpuszczkową ze skrzepu mleka, przez rozdrobnienie, tak aby ziarna serowe nie zlepiały się w masę, lecz pozostawały oddzielnie. Stopień rozdrobnienia powinien być równomierny. Pakowany aseptycznie do opakowań z tworzywa sztucznego szczelnie zamknięty wieczkiem z folii aluminiowej. Zawiera około 80% wody i co najmniej 20% tłuszczu w suchej masie. Bez oznak zepsucia.
74	ser twarogowy chudy	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu i do 84% wody. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, lekko ziarnistej. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.
75	ser twarogowy półtłusty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, bez grudek. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.
76	żółty ser Gouda	Ser podpuszczkowy dojrzewający. Ser typu holenderskiego o miększym miękkim, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko orzechowym, lekko kwaskowatym, z rzadko rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu. O kształcie płaskiego cylindra lub bloku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Bez oznak zepsucia. Ser żółty Gouda może być wymiennie stosowany z innymi serami podpuszczkowymi dojrzewającymi, np. inne sery typu holenderskiego (np. edam, edamski, mazdamer, podlaski, zamojski), szwajcarskiego (np. ementaler), szwajcarsko-holenderskiego (np. tyłżycki), angielskiego (np. cheddar), włoskiego (parmezan).
IV	Warzywa 77 - 84	
77	Brokuły, brukselka, buraki, cebula, cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka (odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki	Świeże, sezonowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne warzyw, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne odmiany papryki. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
78	Boćwina, bazylija, cykoria, jarmuż, koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek	Świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
79	czosnek	Świeży, czysty, . Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
80	fasola biała drobna sucha fasola biała Jaś fasola biała sucha soczewica czerwona sucha	Suche nasiona roślin strączkowych w stanie nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Produkty suche o sypkiej konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.

81	fasola biała konserwowa fasola czerwona konserwowa groszek zielony konserwowy kukurydza konserwowa	Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Warzywa powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko dodatek soli. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
82	kwaszona kapusta (=kiszona) ogórek kwaszony	Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jełki, gnilny, alkoholowy i stęchły. Bez objawów zapleśnienia i śluzowacenia. Wygląd dobrze zachowany, konsystencja jędrna nierozpadająca się przy ucisku i chrupka. Zalewa klarowna, dopuszczalne jest lekkie zmętnienie i opalizacja. Skład kapusty kwaszonej: kapusta, marchew, sól. Niedopuszczalna kapusta z octem, sorbinianem potasu (E- 202) i innymi dodatkowymi substancjami do żywności. Skład ogórków kwaszonych: ogórki w zalewie z wody, soli, kopru, chrzanu, czosnku i innych naturalnych składników, np. gorczycy. Niedopuszczalne są ogórki kwaszone z octem i innymi dodatkowymi substancjami do żywności, np. siarczynami.
83	pomidorowy przecier	Pakowany w opakowanie szklane, metalowe lub kartonik. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych i kartonowych), odpowiednio oznakowane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. O czerwonym kolorze i dobrym aromacie. Bez konserwantów z wyjątkiem soli kuchennej.
84	fasolka szparagowa mrożona groszek zielony mrożony szpinak mrożony inne warzywa mrożone, jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu	Warzywa czyste, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
V	Owoce 85 – 89	
85	Arbuz, banan, borówka amerykańska Brzoskwinia, cytryna, gruszka, jabłko kiwi, maliny, mandarynka, morele świeże, nektarynka, pomarańcza, porzeczka czerwona, śliwki, śliwki węgierki, truskawki świeże, winogrona, wiśnie	Świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste, w całości, nieprzetworzone, krajowe, a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. pomarańcze, cytryny lub w pozostałych sezonach np. arbuz, kiwi z importu. Wszystkie owoce o charakterystycznej dla danego gatunku barwie, smaku i zapachu. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych i jakichkolwiek ubytków, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoc nie może być robaczywy. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie owoce klasa I.
86	Ananas konserwowy	Owoc konserwowy ma zachowany swój naturalny kształt, jest w krążkach lub w kawałkach (częstkach). Zalewa powinna być niskosłodzona (lekka) klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki . Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Owoce powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko niewielki dodatek cukru. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
87	dynia nasiona (pestki) figi suszone mak migdały migdały mielone morele suszone orzechy laskowe orzechy włoskie rodzynki sezam nasiona słonecznik nasiona śliwki bez pestek suszone żurawina suszona	Susze powinny mieć zachowany naturalny lub nadany w procesie rozdrabniania (np. migdały mielone) kształt, barwę typową dla użytego surowca, nieznacznie pociemniałą. Konsystencja powinna być elastyczna, sucha sypka, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla odwodnionego surowca. Niedopuszczalna jest obecność szkodników i objawów zapleśnienia. Owoce suszone bez dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E 202) i dwutlenek siarki (E 220). Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy w naturalnej okrywie

88	mus jabłkowy	Pakowany w opakowanie szklane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Produkt zawierający co najmniej 90% jabłek, lub jabłek z dodatkiem brzoskwiń. Z jak najmniejszą liczbą dodatków do żywności (dopuszczalny dodatek kwasu cytrynowego i kwasu askorbinowego). Bez syropu glukozowo-fruktozowego. Bez dodatku sztucznych barwników.
89	truskawki mrożone (lub wymiennie inne dowolne owoce mrożone jeśli są świeże odpowiedniki nie mają sezonu)	Owoce czyste, bez szypulek, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
VI	Tłuszcze 90 – 93	
90	majonez, majonez z oleju rzepakowego	Produkt z oleju rzepakowego, o czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, kremowej barwie, jednolitej konsystencji. Pakowany w szklane słoiki. Niedopuszczalny jest majonez z oleju innego niż rzepakowy, ani z domieszką innego oleju niż rzepakowy. Bez dodatku substancji zagęszczających, takich jak: skrobia i/lub skrobia modyfikowana, guma ksantanowa.
91	masło, masło ekstra	Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, winylu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia.
92	olej rzepakowy uniwersalny	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnośłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełzłego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Olej powinien być przechowywany w szklanej butelce z ciemnego szkła. Do obróbki termicznej dopuszczalny jest olej w plastikowych butelkach.
93	śmietanka 12% tł.	Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonego, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 12%. Przeznaczony głównie jako dodatek do zup, sosów, deserów. Powinien być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego semika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Można stosować wymiennie ze śmietaną (bez konserwantów i substancji zagęszczających).
VII	Napoje 94 – 96	
94	nektar z czarnej porzeczki	O zawartości ekstraktu ogólnego co najmniej 10%, produkt z dodatkiem cukru, witaminy C, niesklarowany, mętny, z cząstkami miąższu owocowego. Nektary z innych owoców niż czarna porzeczka nie są dopuszczalne.
95	sok grejpfrutowy sok jabłkowy sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy sok marchewkowo-owocowy sok pomarańczowy sok z cytryny i inne soki owocowe lub marchwiowo-owocowe	Soki owocowe 100%, bez cukru dodanego, klarowane lub mętne o cechach barwy, smaku i zapachu charakterystycznym dla soku z danego gatunku owoców. Może być z dodatkiem witaminy C.
96	woda woda mineralna	Woda źródłana lub woda mineralna (nisko- , średnio- i wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu.
VIII	Słodycze 97 - 101	
97	cukier	Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształy sypkie bez zlepów i grudek. Daje klarowne roztwory wodne
98	cukier waniliowy lub wanilinowy	Produkt na bazie cukru, aromatyzowany wanilią lub etylowaniliną, o barwie białej, o czystym charakterystycznym smaku i zapachu. Syпки, bez zlepów i grudek. Do aromatyzowania ciast, budyniów.

99	dżem ananasowy niskosłodzony dżem brzoskwinowy niskosłodzony dżem truskawkowy niskosłodzony dżem wiśniowy niskosłodzony dżem z czarnych porzeczek niskosłodzony i dżemy z innych owoców niskosłodzone	Są słodzonymi koncentratami częściowo rozdrobnionych lub całych owoców, najczęściej jednego gatunku z dodatkiem pektyn, kwasów spożywczych, ewentualnie syropu skrobiowego oraz soku buraczanego do wzmocnienia barwy. Dozwolone te bez konserwantów o krótkim terminie przydatności do spożycia po otwarciu szklanego opakowania. Niskosłodzone mają 40% dodatek cukru. Dozwolone słodzone sokiem jabłkowym o zawartości owoców 100%. Dozwolony dodatek pektyn jako substancji żelującej i soku cytrynowego (lub kwasu cytrynowego) jako regulatora kwasowości. Niedozwolony dodatek syropu fruktozowo-glukozowego i sztucznych substancji słodzących.
100	Miód	Produkt pszczele, naturalny, nektarowy lub spadziowy. Jednokwiatowy lub wielokwiatowy. Miody nektarowe mogą być płynne, prawie bezbarwne, jasnożółte, bursztynowe, brązowe, czerwono-brązowe aż do barwy ciemno-brązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasnooliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skryształizowaniu mają charakterystyczny szarawy odcień. O czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Świeży miód ma konsystencję gęstego syropu, który w czasie przechowywania krystalizuje. Niedopuszczalne są mieszanki miodów
101	powidła śliwkowe	Są koncentratem przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Najczęściej ze śliwek węgierskich z ewentualnym dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących. Pakowany w naczynia szklane lub termoformowalne.
IX	Przyprawy/ używki 102 – 106	
102	cynamon, gałka muszkatołowa mielona, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka czerwona, pieprz, ziele angielskie, zioła prowansalskie i inne przyprawy bez dodatku glutaminianu sodu	Przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach o rozmiarach dostosowanych do potrzeb placówek zbiorowego żywienia. Przyprawy w postaci sproszkowanej (cynamon, gałka muszkatołowa, papryka słodka czerwona), wysuszonych ziół/liści (majeranek, oregano, zioła prowansalskie, liść laurowy) lub wysuszonych owoców pieprzu i ziela angielskiego. Przyprawy nie mogą zawierać dodatku glutaminianu sodu.
103	herbata	Czarna, czerwona lub zielona. Liściasta lub granulowana. W zależności od kraju pochodzenia może być indyjska, chińska, cejlońska, brazylijska, gruzińska. O czystym charakterystycznym smaku, zapachu i aromacie. O charakterystycznej barwie naparu (rdzawo-brązowej) w zależności od rodzaju herbaty i stopnia zmian jakie zaszły w liściach w czasie fermentacji. Dozwolone herbaty z suszu owocowego, z różnych owoców.
104	kakao proszek 16%	Kakao otrzymywane z nasion drzewa kakaowego, przez sproszkowanie kuchenki kakaowej otrzymanego z miazgi kakaowej. O barwie od brązowej do ciemnoczerwonej. Powinno być sypkie bez zbryleń. Pakowane w torebki pergaminowe i ozdobny kartonik, puszkę blaszaną. Opakowanie powinno być hermetyczne.
105	kawa zbożowa kawa zbożowa inka	Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, cykorii i buraka cukrowego. Aktualnie dostępna jest w formie kawy rozpuszczalnej, w torebkach do zaparzania (tzw. ekspresowa), lub bardziej tradycyjnej - do gotowania.
106	sól	Sól kuchenna jodowana, sypka, biała, niezbyrlona.

**JADŁOSPISY REALIZOWANE WE WROCŁAWSKICH
SZKOŁACH PODSTAWOWYCH - WYCIĄG**

Autorzy:

dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof. nadzw.

mgr inż. Dorota Rożańska

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
I	Produkty zbożowe	
	1 - 37	
1.	bagietka	Pieczyno pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
2.	bułki grahamki	Pieczyno pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 i ewentualnie z domieszką mąki typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
3.	bułka kajzerka	Pieczyno pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia).
4.	bułka pszenna	Pieczyno pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia).
5.	bułka wrocławska	Pieczyno pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękkisz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
6.	budyń śmietankowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku śmietankowym, bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier, mleko, masło).
7.	budyń waniliowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku waniliowym, bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier waniliowy, mleko, masło).
8.	budyń owocowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku truskawkowym, malinowym lub wiśniowym bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier lub syrop owocowy (co najmniej 64% roztwór cukru, bez syropu glukozowo-fruktozowego, sztucznych substancji słodzących i bez sztucznych barwników) lub świeże/mrożone owoce, mleko, masło).
9.	chleb baltonowski	Pieczyno pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 750. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa,

		ściśle związana z miększym pieczywa. Miększy elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam).
10.	chleb graham	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 z dodatkiem drożdży i soli kuchennej. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miększym pieczywa. Miększy elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam).
11.	chleb mieszany słonecznikowy	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z dodatkiem nasion słonecznika. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miększym pieczywa. Miększy elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu, polepszacze i karmel. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. słonecznik).
12.	chleb żytni razowy	Wytwarzany z mąki typ 2000, w 90% z mąki żytniej i domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, suszone drożdże spożywcze. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb pyłkowy wypiekany jest wyłącznie na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miększym pieczywa. Miększy elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, słonecznik, dynia).
13.	czerstwa bułka	Dowolna sucha bułka (np. wrocławska, kajzerka, bułka Weka, bagietka) z przeznaczeniem jako dodatek do potraw z mielonego mięsa. Bez oznak pleśnienia.
14.	kasza gryczana sucha	Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki: - obłuszczone ziarna gryki - kasza gryczana nieprażona cała –obłuszczone ziarna gryki - nieprażona łamana, drobna zwana kaszą krakowską otrzymana z obłuskanego i połamanego ziarna gryki - kasza gryczana prażona, cała –obłuszczone ziarno gryki prażonej - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. 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.

15.	kasza jaglana sucha	Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywę 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. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich.
16.	kasza jęczmienna pęczak sucha	Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku. Kasza łamana wiejska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
17.	kasza jęczmienna perłowa sucha	Otrzymywana z ziarna pęczaku poddanego łamaniu na duże kawałki a następnie polerowaniu. W handlu zwana też kaszą jęczmienną mazurską. Kasza mazurska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
18.	kasza kuskus sucha	Kuskus to drobna kaszka z wysokogatunkowych partii pszenicy durum, poddana gotowaniu na parze, co znacznie skraca czas jej przyrządzania. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzania nie traci walorów odżywczych i smakowych. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
19.	kasza manna sucha	Polecana ta otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Niepolecana kasza manna błyskawiczna. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
20.	kisiel owocowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (jeden duży owoc np. jabłko, brzoskwinia lub gruszka, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
21.	kisiel truskawkowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (truskawki świeże lub mrożone, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
22.	makaron	Z semoliny lub mąki z pszenicy durum, bez dodatku jaj. Różne kształty (świderki, kolanka, kokardki itp.). Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
23.	makaron muszelki z pszenicy durum suchy	Popularny makaron otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt muszelek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
24.	makaron penne z semoliny	Wyborowy, otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
25.	makaron penne (pióra) suchy	Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
26.	makaron spaghetti z pszenicy durum	Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt typowy dla makronu spaghetti. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
27.	makaron z semoliny	Wyborowy otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Różne kształty. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
28.	mąka pszenna	Otrzymywane z oczyszczonego ziarna pszenicy zwyczajnej. Wyróżnia się mąki pszenne: tortowa (typ 450), krupczatka (typ 500), luksusowa (typ 550),

		bułkowa (typ 650), chlebowa (typ 750 lub 850), sitkowa (typ 1400), graham (typ 1850), razowa (typ 2000). Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
29.	mąka pszenna typ 500	Mąka krupczatka. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
30.	mąka ziemniaczana	Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczana jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomaga zatrzymać wilgotność, np. pieczywa. Absorbują ona wilgoć, dzięki czemu pieczywo dłużej zachowuje świeżość. Mąka ma charakterystyczny ziemniaczany smak, a konsystencją przypomina mąkę pszenną. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
31.	płatki jęczmienne suche	Otrzymywane z ziarna jęczmienia w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
32.	płatki owsiane suche	Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Polecane zwykle płatki owsiane i górskie płatki owsiane otrzymywane przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Niepolecane są płatki owsiane błyskawiczne. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
33.	płatki żytnie suche	Otrzymywane z ziarna żyta w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
34.	ryż biały	Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany lub polerowany lub glazurowany. Występuje w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. Niedozwolony ryż porcjowany jednostkowo w woreczkach, przeznaczony do gotowania w nich.
35.	ryż paraboliczny suchy	Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. Niedozwolony ryż porcjowany jednostkowo w woreczkach, przeznaczony do gotowania w nich.
36.	ryż suchy	Biały lub brązowy. Jak w poz. 34
37.	skrobia ziemniaczana	Pozyskiwana ze świeżych ziemniaków, z których po rozdrobnieniu wyplukiwana jest skrobia. Uzyskany krochmal poddawany jest czyszczeniu, suszeniu i przesianiu. Ostatecznie ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Ściśnięty w dłoń charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
II	Mięso, wędliny, jaja, ryby 38 – 63	
38	cielęcina	Cielęcina łopatka, górką i karkówka, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wyvary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
39	jajka	Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego.

		Preferowane są jaja z jak najniższym numerem oznaczającym system chowu.
40	filet z dorsza	Filet z dorsza bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy.
41	filet z łososia	Filet z łososia bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 4 miesiące.
42	kielbasa krakowska sucha	Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko około 25%, tłuszcz około 24%. Powierzchnia czysta, na przekroju sucha. Smak i zapach świadczący o świeżości. Bez oznak pleśni. 100 g kielbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsa wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników.
43	łopatka wieprzowa	Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
44	makrela wędzona	Makrela wędzona na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywana w temperaturze 0°C - 10°C trwała tylko 4 dni.
45	mięso z indyka	Tuszki schłodzone, pierś z kością, noga, udo, podudzie, skrzydło, szyja, pierś, pierś bez kości, filet, sznycel. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
46	mięso z piersi indyka	Tuszka schłodzona z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
47	mięso z piersi kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
48	mięso z piersi kurczaka bez skóry	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i skóry o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
49	mięso z ud kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż piersi z kurczaka dlatego robi wrażenie bardziej soczystego niż piersi. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
50	polędwica sopocka	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany i solony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
51	polędwica z indyka	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (piersi) indyka. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
52	sardynki w oleju	Sardynka w zalewie olejowej, z ryb poddanych wstępnej obróbce mechanicznej i cieplnej. Konserwa z ryb parowanych, ryb podwędzanych lub z ryb podsuszanych. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
53	schab	Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgow, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania.

		Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
54	schab bez kości	Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgow, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
55	szynka wiejska	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
56	szynka wieprzowa gotowana	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
57	szynka z piersi kurczaka	Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
58	śledź w oleju	Preferowane śledzie dalekomorskie – matjasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.
59	śledź w sosie pomidorowym	Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
60	śledź wędzony Pikling	Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwały tylko 4 dni.
61	wołowina	Karkówka, mostek, łopatka, przęga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i podwieszami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
62	wołowina chuda	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniste) lub II (chude ścięgniste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
63	wołowina pieczeniowa	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniste) lub II (chude ścięgniste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
III	Produkty mleczne 64 – 76	
64	jogurt naturalny	Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej (<i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i>), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.
65	kefir	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.

66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawieszistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
67	maślanka	Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis sub. cremoris</i> , <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides sub. cremoris</i> . Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
68	mleko 0,5%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
69	mleko 2%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
70	mleko ukwaszone	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.
71	ser feta	Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miększu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia.
72	ser fromage naturalny	Ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, niedojrzewający, o puszystej, jednolitej konsystencji, bez grudek, łatwy do rozsmarowania na pieczywie. O barwie białej, charakterystycznym zapachu i delikatnym smaku z lekko słodkim posmakiem. Bez substancji zagęszczających, barwników i konserwantów.
73	serek twarogowy ziarnisty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasowo-podpuszczkową ze skrzepu mleka, przez rozdrobnienie, tak aby ziarna serowe nie zlepiały się w masę, lecz pozostawały oddzielnie. Stopień rozdrobnienia powinien być równomierny. Pakowany aseptycznie do opakowań z tworzywa sztucznego szczelnie zamknięty wieczkiem z folii aluminiowej. Zawiera około 80% wody i co najmniej 20% tłuszczu w suchej masie. Bez oznak zepsucia.
74	ser twarogowy chudy	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu i do 84% wody. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, lekko ziarnistej. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.
75	ser twarogowy półtłusty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, bez grudek. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.
76	żółty ser Gouda	Ser podpuszczkowy dojrzewający. Ser typu holenderskiego o miększu miękkim, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko

		orzechowym, lekko kwaskowatym, z rzadka rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu. O kształcie płaskiego cylindra lub bloku. Bez konserwantów, z wyjątkiem lizozymu z białka jaja kurzego, i substancji zagęszczających. Bez oznak zepsucia. Ser żółty Gouda może być wymiennie stosowany z innymi serami podpuszczkowymi dojrzewającymi, np. inne sery typu holenderskiego (np. edam, edamski, mazdamer, podlaski, zamojski), szwajcarskiego (np. ementaler), szwajcarsko-holenderskiego (np. tyłżycki), angielskiego (np. cheddar), włoskiego (parmezan).
IV	Warzywa 77 - 84	
77	Brokuły, brukselka, buraki, cebula, cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka (odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki	Świeże, sezonowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne warzyw, różne odmiany papryki. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
78	boćwina, bazylija, cykoria, jarmuż, koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek	Świeże, czyste, różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
79	czosnek	Świeży, czysty. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
80	fasola biała drobna sucha fasola biała Jaś fasola biała sucha soczewica czerwona sucha	Suche nasiona roślin strączkowych w stanie nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Produkty suche o sypkiej konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
81	fasola biała konserwowa fasola czerwona konserwowa groszek zielony konserwowy kukurydza konserwowa	Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Warzywa powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko dodatek soli. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
82	kwaszona kapusta (=kiszona) ogórek kwaszony	Smak i zapach powinny być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jełki, gnilny, alkoholowy i stęchły. Bez objawów zapleśnienia i śluzowacenia. Wygląd dobrze zachowany, konsystencja jedna nierozpadająca się przy ucisku i chrupka. Zalewa klarowna, dopuszczalne jest lekkie zmętnienie i opalizacja. Skład kapusty kwaszonej: kapusta, marchew, sól. Niedopuszczalna kapusta z octem, sorbinianem potasu (E-202) i innymi dodatkowymi substancjami do żywności. Skład ogórków kwaszonych: ogórki w zalewie z wody, soli, kopru, chrzanu, czosnku i innych naturalnych składników, np. gorczycy. Niedopuszczalne są ogórki kwaszone z octem i innymi dodatkowymi substancjami do żywności, np. siarczynami.
83	pomidorowy przecier	Pakowany w opakowanie szklane, metalowe lub kartonik. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych i kartonowych), odpowiednio oznakowane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. O czerwonym kolorze i dobrym aromacie. Bez konserwantów z wyjątkiem soli kuchennej.
84	fasolka szparagowa mrożona groszek zielony mrożony szpinak mrożony - i inne warzywa mrożone, jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu	Warzywa czyste, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.

V	Owoce 85 – 89	
85	Arbuz, banan, borówka amerykańska, brzoskwinia, cytryna, gruszka, jabłko, kiwi, maliny, mandarynka, morele świeże, nektarynka, pomarańcza, porzeczka czerwona, śliwki, śliwki węgierki, truskawki świeże, winogrona, wiśnie	Świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste, w całości, nieprzetworzone, np. pomarańcze, cytryny lub w pozostałych sezonach np. arbuz, kiwi z importu. Wszystkie owoce o charakterystycznej dla danego gatunku barwie, smaku i zapachu. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych i jakichkolwiek ubytków, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoc nie może być robaczywy. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie owoce klasa I.
86	Ananas konserwowy	Owoc konserwowy ma zachowany swój naturalny kształt, jest w krążkach lub w kawałkach (częstkach). Zalewa powinna być niskosłodzona (lekka) klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Owoce powinny być miękkie i nierozpadające się. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
87	dynia nasiona (pestki) figi suszone mak migdały migdały mielone morele suszone orzechy laskowe orzechy włoskie rodzynki sezam nasiona słonecznik nasiona śliwki bez pestek suszone żurawina suszona	Susze powinny mieć zachowany naturalny lub nadany w procesie rozdrabniania (np. migdały mielone) kształt, barwę typową dla użytego surowca, nieznacznie pociemniałą. Konsystencja powinna być elastyczna, susz sypki, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla odwodnionego surowca. Niedopuszczalna jest obecność szkodników i objawów zapleśnienia. Owoce suszone bez dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E 202) i dwutlenek siarki (E 220). Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy w naturalnej okrywie
88	mus jabłkowy	Pakowany w opakowanie szklane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Produkt zawierający co najmniej 90% jabłek, lub jabłek z dodatkiem brzoskwiń. Z jak najmniejszą liczbą dodatków do żywności (dopuszczalny dodatek kwasu cytrynowego i kwasu askorbinowego). Bez syropu glukozowo-fruktozowego. Bez dodatku sztucznych barwników.
89	truskawki mrożone (lub wymiennie inne dowolne owoce mrożone jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu)	Owoce czyste, bez szypulek, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
VI	Tłuszcze 90 – 92	
90	masło, masło ekstra	Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, wynyłu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia.
91	olej rzepakowy uniwersalny	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnosłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczanego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Olej powinien być przechowywany w szklanej butelce z ciemnego szkła. Do obróbki termicznej dopuszczalny jest olej w plastikowych butelkach.
92	śmietanka 12% tł.	Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 12%. Przeznaczony głównie jako dodatek do zup, sosów, deserów. Powinien być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Można stosować wymiennie ze śmietaną (bez konserwantów i substancji zagęszczających).

VII	Napoje 93 – 94	
93	sok grejpfrutowy, sok jabłkowy sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy, sok marchewkowo-owocowy, sok pomarańczowy sok z cytryny i inne soki owocowe lub marchwiowo-owocowe	Soki owocowe 100%, bez cukru dodanego, klarowane lub mętne o cechach barwy, smaku i zapachu charakterystycznym dla soku z danego gatunku owoców. Może być z dodatkiem witaminy C.
94	woda woda mineralna	Woda źródłana lub woda mineralna (nisko-, średnio-wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu.
VIII	Słodycze 95 – 99	
95	cukier	Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształy sypkie bez zlepów i grudek. Daje klarowne roztwory wodne
96	cukier waniliowy lub wanilinowy	Produkt na bazie cukru, aromatyzowany wanilią lub etylovaniliną, o barwie białej, o czystym charakterystycznym smaku i zapachu. Sypki, bez zlepów i grudek. Do aromatyzowania ciast, budyniów.
97	dżem ananasowy dżem brzoskwiniowy dżem truskawkowy dżem wiśniowy dżem z czarnych porzeczek i dżemy z innych owoców	Przetwór owocowy sporządzany z całych owoców lub ich części, najczęściej jednego gatunku z dodatkiem pektyn, kwasów spożywczych, ewentualnie syropu skrobiowego oraz soku buraczanego do wzmocnienia barwy. Dozwolone te bez konserwantów o krótkim terminie przydatności do spożycia po otwarciu szklanego opakowania. Bez dodanego cukru. Dozwolone słodzone np. sokiem jabłkowym o zawartości owoców 100%. Dozwolony dodatek pektyn jako substancji żelującej i soku cytrynowego (lub kwasu cytrynowego) jako regulatora kwasowości. Niedozwolony dodatek syropu fruktozowo-glukozowego i sztucznych substancji słodzących.
98	miód	Produkt pszczele, naturalny, nektarowy lub spadziowy. Jednokwiatowy lub wielokwiatowy. Miody nektarowe mogą być płynne, prawie bezbarwne, jasnożółte, bursztynowe, brązowe, czerwono-brązowe aż do barwy ciemnobrązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasnooliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skrzystalizowaniu mają charakterystyczny szarawy odcień. O czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Świeży miód ma konsystencję gęstego syropu, który w czasie przechowywania krystalizuje.
99	powidła śliwkowe	Są koncentratem przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Najczęściej ze śliwek węgierskich z ewentualnym dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących. Pakowany w naczynia szklane lub termoformowalne.
IX	Przyprawy/ używki 100 – 104	
100	cynamon, gałka muskatołowa mielona, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka czerwona, Pieprz, ziele angielskie, zioła prowansalskie i inne przyprawy bez dodatku glutaminianu sodu	Przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach o rozmiarach dostosowanych do potrzeb placówek zbiorowego żywienia. Przyprawy w postaci sproszkowanej (cynamon, gałka muskatołowa, papryka słodka czerwona), wysuszonych ziół/liści (majeranek, oregano, zioła prowansalskie, liść laurowy) lub wysuszonych owoców pieprzu i ziela angielskiego. Przyprawy nie mogą zawierać dodatku glutaminianu sodu.
101	herbata	Czarna, czerwona lub zielona. Liściasta lub granulowana. O czystym charakterystycznym smaku, zapachu i aromacie. O charakterystycznej barwie naparu (rdzawo-brązowej) w zależności od rodzaju herbaty i stopnia zmian jakie zaszły w liściach w czasie fermentacji. Dozwolone herbaty z suszu owocowego, z różnych owoców.
102	kakao proszek 16%	Kakao otrzymywane z nasion drzewa kakaowego, przez sproszkowanie kuchenki kakaowej otrzymanego z miazgi kakaowej. O barwie od brunatnoczerwonej do brązowej. Powinno być sypkie bez zbryleń. Pakowane w torebki pergaminowe i ozdobny kartonik, puszkę blaszaną. Opakowanie powinno być hermetyczne.
103	kawa zbożowa kawa zbożowa inka	Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, cykorii i buraka cukrowego. Aktualnie dostępna jest w formie kawy rozpuszczalnej, w torebkach do zaparzania (tzw. ekspresowa), lub bardziej tradycyjnej - do gotowania.

104	sól	W procesie przygotowania posiłku stosować należy sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa).
-----	-----	---