

**GMINA WROCŁAW**  
**ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 4**

**WE WROCŁAWIU**  
**ul. Sołtysowicka 34**

**51-168 Wrocław**

[www.zsp4.wroclaw.pl](http://www.zsp4.wroclaw.pl)

---

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**NA**

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ  
ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO NR 4 WE WROCŁAWIU**

**TRYB PODSTAWOWY**

art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

---

Zatwierdził: Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 – Małgorzata Ryman

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

---

Wrocław, maj 2021 r.

## **SPIS TREŚCI**

- I.** Nazwa oraz adres Zamawiającego
- II.** Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia
- III.** Tryb udzielenia zamówienia
- IV.** Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji
- V.** Opis przedmiotu zamówienia
- VI.** Termin wykonania zamówienia
- VII.** Podstawy wykluczenia
- VIII.** Informacja o warunkach udziału w postępowaniu
- IX.** Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych
- X.** Informacja o wymaganych przedmiotowych środkach dowodowych
- XI.** Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami
- XII.** Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej
- XIII.** Termin związania ofertą
- XIV.** Opis sposobu przygotowania oferty
- XV.** Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna)
- XVI.** Sposób oraz termin składania ofert
- XVII.** Termin otwarcia ofert
- XVIII.** Sposób obliczenia ceny
- XIX.** Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
- XX.** Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- XXI.** Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy
- XXII.** Klauzula informacyjna dla Wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych

## **ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

- I.** Specyfikacja Towarowa – Załącznik nr 1
- II.** Formularz oferty – Załącznik nr 2
- III.** Oświadczenie składane w trybie art. 125 ust. 1, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych – Załącznik nr 3
- IV.** Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4
- V.** Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci - Załącznik nr 5
- VI.** Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich placówkach oświatowych - Załącznik nr 6

## I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551, w imieniu której działa Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (51-168), przy ul. Sołtysowickiej 34.
2. Numer telefonu: 71 798 69 27.
3. Adres poczty elektronicznej: [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl).
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.

## II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej: [https://www.zsp4.wroclaw.pl/index.php?p=4\\_2\\_komunikaty-i-przetargi](https://www.zsp4.wroclaw.pl/index.php?p=4_2_komunikaty-i-przetargi).
2. Numer ogłoszenia (BZP): **2021/BZP 00055775/01** – do prowadzenia korespondencji.
3. Identyfikator postępowania miniPortal: **fcae1b6d-3412-4fe1-b06b-34cef040b27f** – do szyfrowania i składania ofert.

## III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019) [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 Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

## IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji

Zamawiający nie przewiduje możliwości wyboru najkorzystniejszej oferty po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcami, którzy złożą oferty.

## V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawców dostaw artykułów spożywczych, do kuchni szkolnej, usytuowanej we Wrocławiu przy ul. Sołtysowickiej 34, na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do kuchni 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. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

- 1) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 1:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: mięso, wędliny, drób.

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne  
CPV 15112000-6 Drób

2) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 2:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: warzywa i owoce nieprzetworzone.

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa  
CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

3) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 3:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: nabiał.

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

4) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 4:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: artykuły ogólnospożywcze.

CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne  
CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna  
CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze  
CPV 15851000-8 Produkty mączne

5) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 5:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: mrożonki.

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

6) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 6:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: ryby.

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

7) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 7:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: pieczywo.

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

8) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 8:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: przetwory i soki.

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone

9) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 9:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: wyroby garmażeryjne.

CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane

10) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 10:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu. Asortyment: jaja kurze.

CPV 03142500-3 Jaja

5. Zamawiający nie ogranicza ilości części, na realizację których Wykonawcy mogą składać swoje oferty.
6. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w **Specyfikacji Towarowej** - stanowiącej **Załącznik nr 1 do SWZ**.
7. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ**.

## VI. Termin wykonania zamówienia

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 12 miesięcy od daty obowiązywania umowy.

## VII. Podstawy wykluczenia

### 1. Przesłanki obligatoryjne wykluczenia (art. 108 ustawy PZP)

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP, Wykonawcę, będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
  - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
  - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r o sporcie,
  - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępczego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego.

- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- f) pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego.

- 2) 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 1.
- 3) Wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
- 4) Wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne.
- 5) Jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie.
- 6) Jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

## **2. Przesłanki fakultatywne wykluczenia (art. 109 ustawy PZP)**

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się (z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP), Wykonawcę:
  - 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 dowodów;

- b) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
  - c) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
  - d) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności Zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - e) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

#### VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy **spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej**. Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, że dysponuje odpowiednim taborem transportowym, dopuszczonym przez odpowiedni organ inspekcji sanitarnej, 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.
2. Oceniając zdolność techniczną lub zawodową, Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez Wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych, przy czym:
  - 1) Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności technicznej lub zawodowej, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 4, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
  - 2) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

- 3) Wykonawca nie może, po upływie terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

#### **IX. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych**

##### **1. DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, SKŁADAJĄCY OFERTĘ W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:**

- 1) W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu składa On **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP) - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ**. Oświadczenie to nie jest podmiotowym środkiem dowodowym - potwierdza brak podstaw wykluczenia, odpowiednio na dzień składania ofert i stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
  - a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.
  - b) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1 lit. a), także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

##### **2. DOKUMENTY, KTÓRE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO SKŁADA WYKONAWCA, KTÓREGO OFERTA ZOSTAŁA NAJWYŻEJ OCENIONA:**

- 1) W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej składa On **wykaz** narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, złoży, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji przedmiotowego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
  - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia,



kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

4. Forma oświadczeń i dokumentów - podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w SWZ, składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w sposób określony w *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* oraz w *Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie* (Dz. U. poz. 2452).
5. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień ich złożenia.

#### **X. Informacja o wymaganych przedmiotowych środkach dowodowych**

Zamawiający nie wymaga od Wykonawców składania przedmiotowych środków dowodowych

#### **XI. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Starszy intendent – Monika Jakubiak, e-mail: [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl).

#### **XII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> oraz ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w warunkach korzystania z miniPortalu dostępnymi pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi.aspx> oraz warunkami korzystania z ePUAP: <https://www.gov.pl/web/gov/warunki-korzystania>.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi **150 MB**.
6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia, korespondencja elektroniczna (inna, niż określona w ust. 6 odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Zamawiający może

również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia o zamówieniu zamieszczonego w BZP.

8. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia oraz elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczenia, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. W celu usprawnienia komunikacji, Zamawiający zaleca aby dokumenty elektroniczne niosące za sobą obowiązek odpowiedzi przez Zamawiającego, były również przesyłane w formie edytowalnej na adres email [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl).
9. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* oraz w *Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie*.
10. Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w ust. 7 i 8.

### **XIII. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 24 czerwca 2021 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą - wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i powielić.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą, określonym w ust. 1.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 5, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiającym zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

### **XIV. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy podpisu elektronicznego z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub w postaci elektronicznej, opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Dokumenty sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w *Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w*

postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych. Ze względu na sprawność prowadzenia postępowania, zaleca się korzystanie z następujących formatów danych:

- 1) \*.pdf, \*.doc, \*.docx, \*.rtf, \*.xps, \*.xlsx – dla oryginałów i kopii dokumentów elektronicznych;
  - 2) \*.pdf, \*.jpg, \*.tiff, \*.gif – dla elektronicznych odwzorowań (skanów) dokumentów, uprzednio sporządzonych i podpisanych w tradycyjnej formie pisemnej.
4. Sposób przygotowania wszystkich dokumentów wchodzących w skład oferty oraz załączników do niej:
- 1) Do przygotowania oferty w postaci dokumentu elektronicznego (w oryginale), zaleca się wykorzystanie **Formularza Oferty**, którego wzór stanowi **Załącznik nr 2 do SWZ**. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
  - 2) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) – wypełniony **Formularz cenowy** na te części zamówienia publicznego, na które Wykonawca składa swoją ofertę.
  - 3) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) - **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP)** - wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**.
  - 4) Do oferty należy również załączyć:
    - a) **Pełnomocnictwo** upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.
    - b) **Pełnomocnictwo** dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Pełnomocnictwa do złożenia oferty, o których mowa w ppkt a) i b) muszą być złożone w oryginale, w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii pełnomocnictwa, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje własnym podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, Dopuszcza się również możliwość złożenia pełnomocnictwa w postaci elektronicznego odwzorowania (skanu) pełnomocnictwa, sporządzonego uprzednio i podpisanego w tradycyjnej formie pisemnej potwierdzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa oraz elektroniczne odwzorowanie (skan) pełnomocnictwa nie może być uwierzytelnione przez upoważnionego.

5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, muszą zostać przygotowane w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem - „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa, było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie (np. w formie odrębnego dokumentu elektronicznego, którego treść nie zawiera się w samej strukturze zastrzeżonych przez Wykonawcę informacji). Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z

postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy PZP.

6. Po przygotowaniu wszystkich, wymienionych w ust. 4 i ewentualnie ust. 5 dokumentów, **każdy dokument z osobna, Wykonawca podpisuje na jeden ze sposobów określonych w ust. 2**, a następnie gromadzi je we wcześniej utworzonym folderze, który następnie skompresuje do postaci folder.zip, (bez nadawania mu haseł i bez szyfrowania).
7. W kolejnym kroku, za pośrednictwem funkcji automatycznego szyfrowania na platformie miniPortal, Wykonawca szyfruje wcześniej przygotowany plik folder.zip. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu: [https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja\\_uzytkownika\\_miniPortal-ePUAP.pdf](https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja_uzytkownika_miniPortal-ePUAP.pdf)

#### **XV. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna)**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo z uwzględnieniem uwag wskazanych w Rozdziale XIV ust. 4 lit. b) SWZ.
3. Spółka cywilna zamiast pełnomocnictwa może dołączyć poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki cywilnej lub uchwałę, z których wynika ustanowione pełnomocnictwo.
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie wskazane w Rozdziale IX ust. 1, pkt 1) SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców w formularzu ofertowym należy wskazać podmioty (Wykonawców) składających ofertę wspólną (pełne nazwy i adresy siedzib).
6. Ofertę podpisuje pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
7. Wszelka korespondencja prowadzona będzie z pełnomocnikiem.
8. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
9. Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających ofertę.

#### **XVI. Sposób oraz termin składania ofert**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 25 maja 2021 r., do godz. 9.00.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na „ekranie sukcesu” otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.

7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

#### **XVII. Termin otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 25 maja 2021 r., o godzinie 9.00.
2. Otwarcie ofert jest niejawne. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia złożonych ofert przy udziale chętnych Wykonawców.
3. Zamawiający, najpóźniej przed samym otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte.
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
  - 3) w przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
  - 4) zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

#### **XVIII. Sposób obliczenia ceny**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części zamówienia publicznego - określonych w Załączniku nr 1 do SWZ w sposób określony w umowie na wykonywanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4 do SWZ. Zamawiający nie ogranicza ilości części, na które Wykonawcy mogą złożyć swoje oferty.
2. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SWZ, jako cenę brutto (z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług VAT).
3. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT, zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług.
4. Cena jednostkowa brutto oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe.
5. **Podana w ofercie cena całkowita zamówienia będzie służyła wyłącznie dla porównania i oceny złożonych ofert.** Rozliczenie z tytułu zawartej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę towarów wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Ofertowym.
6. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

#### **XIX. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

**Cena (C) - 100 %**

2. **Cena** - 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:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena brutto z badanych ofert}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT.

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
5. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku bez zaokrągleń. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP oraz w SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
7. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć.  
W takiej ofercie, Wykonawca ma obowiązek:

- 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, którą zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

**XX. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**

1. Projekt umowy na realizację niniejszego zamówienia publicznego, zawarty został w Załączniku nr 4 do SWZ.
2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego - postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacji.

**XXI. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Umowa powinna być podpisana w siedzibie Zamawiającego, w wyznaczonym przez niego terminie. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o terminie podpisania umowy.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze

- najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 2, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
  4. 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.
  5. 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 w szczególności:
    - 1) strony umowy,
    - 2) cel działania,
    - 3) sposób współdziałania,
    - 4) zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich,
    - 5) solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia,
    - 6) oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi),
    - 7) wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
  6. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 4 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
  7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie

## **XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX ustawy PZP - Środki ochrony prawnej.

## **XXIII. 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:
  - 1) Administratorem Twoich danych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4 we Wrocławiu, ul. Sołtysowicka 34, 51-168 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem poczty elektronicznej [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl)

- 2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: inspektor@coreconsulting.pl albo CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań.
- 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.

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 4 we Wrocławiu, ul. Sołtysowicka 34, 51-168 Wrocław, bądź skontaktuj się mailowo, na adres [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl).

- 10) 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.
- 11) Odrębnie chcemy Cię poinformować, że masz również prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych.
- 12) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: [sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp04@wroclawskaedukacja.pl) lub listownie na adres: Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 4 we Wrocławiu, ul. Sołtysowicka 34, 51-168 Wrocław.



13) 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](mailto:iod@uodo.gov.pl), [www.uodo.gov.pl](http://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

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ****SPECYFIKACJA TOWAROWA**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych z niżej wymienionych asortymentów.
2. Wszystkie produkty wchodzące w skład poszczególnych asortymentów muszą charakteryzować się **I KLASĄ** jakości i przydatności do spożycia.
3. Wielkość nabycia poszczególnych artykułów spożywczych ma charakter szacunkowy.
4. 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 odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
5. 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.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że **wartość zmiany wynagrodzenia jest nie większa niż 10% wartości zamówienia określonej w § 5 wzoru umowy**).
7. 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;
8. 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.
9. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są wartościami oczekiwanymi – ze względu na brak powierzchni magazynowej i możliwości składowania produktów w opakowaniach hurtowych.
10. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (Załącznik nr 5 do SWZ).
11. Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (Załącznik nr 6 i 7 do SWZ).

**Część 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Boczek wędzony surowy (bez kości, smak charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego wędzonego i parzonego)	Kg	120
2	Boczek wędzony parzony (bez kości, smak charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego wędzonego i parzonego)	Kg	30
3	Cielęcina (świeża, niemrożona) - udziec, cielęcina zadnia bez kości	Kg	200
4	Drób - filet z piersi indyka bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	600
5	Drób - filet z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	650
6	Drób - udziec z indyka bez kości, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	55
7	Gęś z podrobami mrożona kl. A	Kg	50
8	Górka cielęca mała	Kg	100
9	Kabanos drobiowy cienki (z mięsa drobiowego, na 100 g produktu nie mniej niż 170 g mięsa drobiowego, brak wzmacniaczy smaku, azotynu sodu, ekstraktu drożdżowego, stabilizatorów, substancji żelujących, maltodekstryny, syropu glukozowego, przeciwutleniaczy, barwników).	Kg	80
10	Kabanos wieprzowy cienki (z mięsa wieprzowego, na 100 g produktu nie mniej niż 170 g mięsa wieprzowego, brak wzmacniaczy smaku, azotynu sodu, ekstraktu drożdżowego, stabilizatorów, substancji żelujących, maltodekstryny, syropu glukozowego, przeciwutleniaczy, barwników).	Kg	80
11	Kaczka tuszka (mięso świeże, niemrożone)	Kg	120

12	Kiełbasa biała parzona, wieprzowa, średniorozdrobniona (min. zawartość mięsa wieprzowego 87 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	200
13	Kiełbasa biała surowa, średniorozdrobniona (min. zawartość mięsa wieprzowego 87 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	200
14	Kiełbasa jałowcowa (brak skrobi, konserwantów, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów.	Kg	50
15	Kiełbasa krakowska sucha (tradycyjna wędzona gruba kiełbasa wieprzowa o prostych odcinkach, występująca w postaci kiełbasy zwykłej i suchej)	Kg	100
16	Kiełbasa myśliwska (tradycyjna kiełbasa sucha przygotowana z mięsa wieprzowego, wysokiej jakości surowiec)	Kg	30
17	Kiełbasa podwawelska	Kg	200
18	Kiełbasa szlachecka wieprzowa (średnio rozdrobniona, z chudego mięsa wieprzowego od szynki, które jest widoczne w przekroju oraz mięsa wołowego z udźca)	Kg	60
19	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	Kg	300
20	Kiełbasa śląska (min. zawartość mięsa wieprzowego 87 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	200
21	Kiełbasa żywiecka podsuszana, parzona (min. zawartość mięsa wieprzowego 87 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	80
22	Kiełbaski frankfurterki (brak stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, barwników, azotynu sodu, substancji żelujących, 1 szt. 50/60 g)	Kg	50
23	Kiełbaski leszczyńskie (brak stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, barwników, azotynu sodu, substancji żelujących, 1 szt. 50/60 g)	Kg	50
24	Królik (mięso świeże, niemrożone)	Kg	50
25	Kurczak tuszka (wypatroszony, mięso świeże, niemrożone)	Kg	566
26	Ogonówka (wędzonka wyprodukowana z mięśni pośladkowych wieprzowych z okrywą tłuszczową. Formowana przy użyciu sznurka, wędzona parzona)	Kg	100
27	Parówka cielęca [brak stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, konserwantów, maltodekstryny, zagęstników w tym karagenu, przeciwutleniaczy, mięsa mechanicznie oddzielonego (MOM), ekstraktu drożdżowego]	Kg.	100
28	Parówka z szynki [co najmniej 93 % mięsa, brak stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, konserwantów, maltodekstryny, zagęstników w tym karagenu, przeciwutleniaczy, mięsa mechanicznie oddzielonego (MOM), ekstraktu drożdżowego]	Kg	150
29	Parówki drobiowo-cielęce [co najmniej 90 % mięsa, brak stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, konserwantów, maltodekstryny, zagęstników w tym karagenu, przeciwutleniaczy, mięsa mechanicznie oddzielonego (MOM), ekstraktu drożdżowego]	Kg	150
30	Parówki drobiowo-wieprzowe [co najmniej 90 % mięsa, (brak stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, konserwantów, maltodekstryny, zagęstników w tym karagenu, przeciwutleniaczy, mięsa mechanicznie oddzielonego (MOM), ekstraktu drożdżowego]	Kg	155
31	Paszтет drobiowy pieczony gat. I (konsystencja składników zwarta, świeża, zapach właściwy. Powyżej 80 % mięsa w produkcie)	Kg	50
32	Paszтет wieprzowy pieczony gat. I (konsystencja składników zwarta, świeża, zapach właściwy. Powyżej 80 % mięsa w produkcie)	Kg	50
33	Paszтетowa drobiowa (konsystencja składników zwarta, świeża, zapach właściwy. Powyżej 80 % mięsa w produkcie)	Kg	50
34	Podgardle (wędzonka otrzymana z peklowanego podgardla wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach wędzenia)	Kg	30
35	Podudzie z kurczaka (mięso świeże, niemrożone)	Kg	500
36	Polędwica sopocka (bez wzmacniaczy smaku, maltodekstryny, sztucznych aromatów, ekstraktu drożdżowego, stabilizatorów, substancji zagęszczających, substancji konserwujących)	Kg	50
37	Porcja rosółowa z kaczki	Kg	55
38	Salami - sucha, wędzona parzona (długodojrzewająca kiełbasa z dodatkiem drobno pokrojonej słoniny i przypraw)	Kg	30
39	Schab pieczony (ze schabu wieprzowego 100 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	50
40	Schab pieczony, schab pieczony w majeranku (ze schabu wieprzowego 100 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	50
41	Szynka biała parzona (bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	100
42	Szynka wiejska wędzona, parzona	Kg	300
43	Szynka z pieca (z szynki wieprzowej 100 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających)	Kg	60
44	Udko wędzone ze skórą (produkt niemrożony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia, niepakowany)	Kg	50
45	Udziec z kurczaka wędzony ze skórą (produkt niemrożony, wyczuwalny smak i zapach wędzenia, niepakowany)	Kg	50
46	Udko z kurczaka (mięso świeże, niemrożone)	Kg	200
47	Wątróbka drobiowa świeża, niemrożona, zapach i wygląd właściwy dla produktu	Kg	200
48	Wędlina drobiowa o zawartości min 87 % mięsa (polędwica z indyka, polędwica drobiowa, szynka drobiowa, kurczak gotowany, pierś z indyka), plasterkowane lub w kawałku	Kg	125
49	Wędlina wieprzowa chuda o zawartości min. 87 % mięsa (szynka gotowana, konserwowa, polędwica wieprzowa - plasterkowana lub w kawałku)	Kg	155
50	Wieprzowina - boczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	200
51	Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	500
52	Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	500

53	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże, niemrożone)	Kg	500
54	Wieprzowina - szynka bez kości (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	500
55	Wieprzowina - szynka bez kości płat, bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone)	Kg	200
56	Wieprzowina - środkowy schab bez kości, bez warkocza (mięso świeże, niemrożone)	Kg	700
57	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, niemrożone)	Kg	300
58	Wołowina bez kości – rostbef, ligawa (mięso świeże, niemrożone)	Kg	73
59	Wołowina pręga bez kości	Kg	50
60	Wołowina z kością	Kg	30
61	Żeberka wieprzowe całe, świeże, niemrożone	Kg	20
62	Żeberka wieprzowe paski, grube, świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu	Kg	50
63	Żeberka wieprzowe wędzone paski poddane procesowi wędzenia	Kg	20
64	Żeberka wołowe paski, grube – świeże, niemrożone, odcięte z odcinka piersiowego półtuszy, pokryte warstwą mięśni i tłuszczu	Kg	50
65	Żeberka wołowe wędzone paski poddane procesowi wędzenia	Kg	20

## Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Ananas luz	kg	80
2	Arbuz luz	Kg	250
3	Awokado luz	kg	200
4	Bakłażan luz	Kg	100
5	Banan luz	Kg	4000
6	Bataty luz	Kg	100
7	Boczniaki luz	Kg	100
8	Borówka amerykańska luz	Kg	100
9	Botwina (pęczek 500 – 600 g)	Pęczek	120
10	Bób świeży luz	Kg	50
11	Brokuł świeży (min. 500 - 600 g),	Szt.	500
12	Brukselka luz	Kg	50
13	Brzoskwinia luz	Kg	250
14	Burak ćwikłowy luz	Kg	1600
15	Cebula (średniej wielkości) luz	Kg	1600
16	Cebula biała czosnkowa (średniej wielkości) luz	Kg	30
17	Cebula czerwona luz	Kg	50
18	Cukinia luz	Kg	350
19	Cykoria luz	Kg	20
20	Cytryna luz	Kg	300
21	Czereśnia, luz	Kg	100
22	Czosnek- główki	Szt.	550
23	Dynia luz	Kg	400
24	Fasola sucha biała Jaś mały – luz	Kg	150
25	Fasola sucha perłowa luz	Kg	80
26	Fasolka szparagowa zielona, żółta – luz	Kg	300
27	Grapefruit luz	Kg	350
28	Groch nasiona suche połówki luz	Kg	80
29	Groszek cukrowy luz	Kg	10
30	Gruszka luz, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukaszówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Kamisówka, General Leclerc	Kg	1600
31	Grzyby kurki luz	Kg	30
32	Imbir korzeń luz	Kg	20
33	Jabłko deserowe luz, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Golden, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored, Paulared, Antonówka, Szara Reneta	Kg	7000
34	Jagoda świeża luz	Kg	50
35	Jarmuż świeży luz	Kg	100
36	Jeżyna świeża luz	Kg	50
37	Kaki	Szt.	150
38	Kalafior świeży (min 600 - 900 g)	Szt.	500
39	Kalarepa (bez liści)	Szt.	300
40	Kapusta biała luz	Kg	1500

41	Kapusta biała młoda	Szt.	250
42	Kapusta czerwona luz	Kg	150
43	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w folię, słoik, wiaderko)	Kg	650
44	Kapusta kiszona luz (pakowana w folię, słoik, wiaderko). Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej	kg	650
45	Kapusta pekińska, każda główka pakowana oddzielnie	Kg	250
46	Kapusta włoska luz	Kg	150
47	Kiełki (różne gatunki: brokułu, rzeżuchy, rzodkiewki, fasolki mung, lucerny, słonecznika), opakowanie 50 g	Op.	150
48	Kiełki (różne gatunki: brokułu, rzeżuchy, rzodkiewki, fasolki mung, lucerny, słonecznika), opakowanie 200 g	Op.	50
49	Kiwi całe luz	Szt.	1000
50	Koper (w pęczkach o masie 15 - 20 g)	Pęczek	1200
51	Kukurydza świeża – kolba luz	Szt.	700
52	Kurkuma świeża – kłaczce	Kg.	5
53	Limonka luz	Kg	50
54	Lubczyk świeży (w pęczkach o masie 15 - 20 g)	Pęczek	800
55	Malina luz	Kg	60
56	Mandarynka luz	Kg	850
57	Mango luz	Kg	20
58	Marchew wczesna z natką (pęczek 500g-700g)	Pęczek	150
59	Marchew cała luz, odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulaska	Kg	2500
60	Marchewka mini – surowe marchewki – porcja na raz (op. 150 g)	Op.	1000
61	Melon żółty luz	Szt.	400
62	Morele luz	Kg	60
63	Nać pietruszki (w pęczkach o masie 30 - 40 g)	Pęczek	1200
64	Nektarynki luz	Kg	350
65	Ogórek kiszony - pakowany w folię, słoik, wiaderko. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej (bez dodatku konserwantów)	Kg	1200
66	Ogórek małosolny - pakowany w folię, słoik, wiaderko. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej (bez dodatku konserwantów)	Kg	220
67	Ogórek zielony - gruntowy luz	Kg	400
68	Ogórek zielony szklarniowy luz	Kg	830
69	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona luz	Kg	400
70	Papryka chilli świeża luz	Kg	10
71	Pasternak – korzeń luz	Kg	10
72	Pieczarki luz (białe, brązowe)	Kg	300
73	Pietruszka korzeniowa luz	Kg	570
74	Pietruszka wczesna korzeń z natką (pęczek 500 – 600 g),	Pęczek	100
75	Pigwa luz	Kg	10
76	Pomarańcza luz	Kg	700
77	Pomelo luz	kg	50
78	Pomidor luz	Kg	800
79	Pomidor koktajlowy luz	Kg	500
80	Por luz	Kg	200
81	Porzeczka czarna luz	Kg	15
82	Porzeczka czerwona luz	Kg	15
83	Rabarbar luz	Kg	50
84	Rzepa biała luz	Kg	50
85	Rzodkiew biała luz	Kg	200
86	Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150 g)	Pęczek	300
87	Sałata lodowa (każda główka pakowana oddzielnie)	Szt.	400
88	Sałata masłowa	Szt.	650
89	Sałata MIX, op. 150 g	Op.	500
90	Sałata roszponka, op. 100 g	Op.	500
91	Sałata rukola op. 100 g	Op.	300
92	Sałata rzymska	Szt.	50
93	Seler korzeniowy młody z natką -(pęczek 500 -700 g)	Szt.	100
94	Seler korzeniowy luz	Kg	650
95	Seler naciowy	Szt.	350

96	Szczaw świeży liście (pęczek 50 – 60 g)	Pęczek	100
97	Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie min. 20 g)	Pęczek	800
98	Szparagi zielone, białe – świeże (pęczki 500 g)	Pęczek	350
99	Szpinak baby (opakowanie 100 g)	Op.	300
100	Szpinak cięty luz	Kg	100
101	Szpinak świeży – całe liście luz	kg	100
102	Śliwka luz, odmiany: Węgierka zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwińowa, Stanley	Kg	250
103	Trawa cytrynowa luz	Kg	5
104	Truskawki luz	Kg	300
105	Winogrona (białe i czerwone) luz	Kg	500
106	Wiśnie luz	Kg	100
107	Ziemniaki młode jadalne luz, spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450	Kg	5000
108	Ziemniaki późne jadalne luz, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450	Kg	12500
109	Zioła w doniczkach - świeże (bazylija, mięta, melisa, lubczyk, oregano, rozmaryn, tymianek)	Szt.	120
110	Żurawina świeża luz	Kg	50

**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, jądre, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**

### **Część 3 - NABIAŁ**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Baton mleczny (bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, substancji zagęszczających, polirycynooleinianu poliglicerolu, jaj w proszku, sztucznych aromatów, stabilizatorów)	Szt.	100 g	2100
2	Baton twarogowy (bez dodatku oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego) – różne smaki	Szt.	40 g	1000
3	Deser mleczny z czekoladą i orzechami (bez dodatku karagenu, utwardzonego tłuszczu roślinnego, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, gumy guar, maltodekstryny, gumy tary, polirycynooleinianu poliglicerolu)	Szt.	150 g	1500
4	Deser mleczny z czekoladą i orzechami (bez dodatku karagenu, utwardzonego tłuszczu roślinnego, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, gumy guar, maltodekstryny, polirycynooleinianu poliglicerolu)	Op.	4 x 100 g	1200
5	Drożdże bez konserwantów	Szt.	100 g	300
6	Jogurt do picia (bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, skrobi, gumy guar, gumy arabskiej, sztucznych aromatów, karagenu, żelatyny, mleka w proszku, maltodekstryny)	Op.	4 x 100 g	200
7	Jogurt naturalny (bez dodatku laktozy i mleka w proszku)	Szt.	180 g	120
8	Jogurt naturalny min. 2 % tłuszczu, zawierający biokultury (bez dodatku konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, mleka w proszku)	Szt.	400 g	600
9	Jogurt naturalny min. 2 % tłuszczu, zawierający biokultury (bez dodatku konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, mleka w proszku)	Szt.	1000 ml	1000
10	Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10 % (bez dodatku konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, mleka w proszku)	Szt.	400 g	340
11	Jogurt owocowy różne smaki: malina, poziomka, truskawka, wiśnia i inne (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, skrobi modyfikowanej, skrobi, mleka w proszku, sztucznych aromatów, karminu (koszenili), żelatyny, karagenu, aspartamu, acesulfamu, oleju palmowego, substancji konserwujących)	Szt.	150 g	1500
12	Jogurt owocowy różne smaki: malina, poziomka, truskawka, wiśnia i inne (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, skrobi modyfikowanej, skrobi, mleka w proszku, sztucznych aromatów, karminu (koszenili), żelatyny, karagenu, aspartamu, acesulfamu, oleju palmowego, substancji konserwujących)	Szt.	115g	1500
13	Jogurt owocowy bez laktozy różne smaki: malina, poziomka, truskawka, wiśnia i inne (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, skrobi modyfikowanej, skrobi, mleka w proszku, sztucznych aromatów, karminu (koszenili), żelatyny, karagenu, aspartamu, acesulfamu, oleju palmowego, substancji konserwujących)	Szt.	150 g	150
14	Jogurt pitny naturalny (bez dodatku mleka w proszku, karboksymetylocelulozy, cukru, aromatów)	Szt.	330 g	200
15	Jogurt pitny o smaku: truskawki, brzoskwiń, czerwonej pomarańczy, moreli, banana	Szt.	330 g	3000
16	Jogurt w saszetce – różne smaki (bez dodatku skrobi, gumy guar, gumy ksantanowej, syropu glukozowo-fruktozowego, żelatyny, mleka w proszku, karagenu, maltodekstryny)	Szt.	70 g	1500
17	Kanapka biszkoptowa z dużą zawartością mlecznego kremu (bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, substancji zagęszczających, polirycynooleinianu poliglicerolu, jaj w proszku, sztucznych aromatów, stabilizatorów)	Szt.	28 g	2400
18	Kaszka śmietankowa – różne smaki (bez dodatku karagenu, utwardzonego tłuszczu roślinnego, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, gumy guar, maltodekstryny, gumy tary, polirycynooleinianu poliglicerolu)	Szt.	130 g	500
19	Kefir naturalny - kubek (bez dodatku mleka w proszku)	Szt.	200 g	500

20	Kefir naturalny - butelka lub karton (bez dodatku mleka w proszku)	Op.	1000 ml	250
21	Kefir pitny o smaku: truskawki, brzoskwini, czerwonej pomarańczy, moreli, banana lub innych owoców (bez dodatku mleka w proszku)	Szt.	350 g	1500
22	Mascarpone	Szt.	250 g	100
23	Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82 % (bez konserwantów i sztucznych barwników)	Kg	1000 g	100
24	Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82 % (bez konserwantów i sztucznych barwników)	Szt.	200 g	5000
25	Masło extra (bez dodatku laktozy, bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82 %, bez konserwantów i sztucznych barwników)	Szt.	200 g	50
26	Masło klarowane o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniejszej niż 99,8 % (bez dodatków roślinnych, konserwantów i sztucznych barwników)	Szt.	500 g	350
27	Maślanka naturalna (karton, butelka) min. 1,5 % tłuszczu (bez dodatku konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających).	Szt.	1000 ml	150
28	Maślanka owocowa (karton, butelka) min. 1,5 % tłuszczu (bez dodatku konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, skrobi, skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów, karminu)	Op.	1000 ml	200
29	Mleko UHT, pasteryzowane 1,5 % tłuszczu ( bez laktozy i konserwantów)	Szt.	1000 ml	50
30	Mleko UHT, pasteryzowane, normalizowane (karton) 2 % tłuszczu (bez dodatku konserwantów)	Szt.	1000 ml	1000
31	Mleko UHT, pasteryzowane, normalizowane (karton) 3,2 % tłuszczu, (bez dodatku konserwantów)	Szt.	1000 ml	4200
32	Mleko w proszku odtłuszczone	Szt.	500 g	30
33	Paluszki serowe z wysoką zawartością białka (bez dodatku azotanu potasu, azotanu sodu)	Op.	80 g	300
34	Pudding waniliowy (bez dodatku karagenu, utwardzonego tłuszczu roślinnego, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, gumy guar, maltodekstryny, gumy tary, polirycynoleinianu poliglicerolu)	Szt.	4 x 125 g	500
35	Ryż na mleku – różne smaki (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego)	Szt.	180 g	500
36	Ser Parmezan - ser twardy typu podpuszczkowego, wytwarzany z krowiego mleka, leżakujący w solance (bez dodatku azotanu potasu)	Kg	1000 g	45
37	Ser pleśniowy z porostem pleśni białej, niebieskiej	Szt.	100 g	100
38	Ser topiony – kostka lub bloczek (różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Tylżycki, Podlaski, Sokół lub inne)	Szt.	100 g	300
39	Ser topiony krążek – 40 % tłuszczu (różne smaki)	Op.	200 g	100
40	Ser twarogowy półtłusty kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30 %, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego (bez dodatku konserwantów)	Kg	1000 g	700
41	Ser typu Brie naturalny	Szt.	125 g	100
42	Ser typu Camembert naturalny	Szt.	120 g	100
43	Ser typu Feta sałatkowo–kanapkowy półtłusty lub tłusty - produkowany z mieszanki pasteryzowanego mleka owczego z mlekiem kozim lub tylko z mleka owczego.	Szt.	270 g	200
44	Ser typu mozzarella (w zalewie, z mleka pasteryzowanego)	Op.	125 g	50
45	Ser typu Salami (bez dodatku azotanu potasu, azotanu sodu)	Kg	1000 g	42
46	Ser żółty wędzony (bez dodatku azotanu potasu)	Kg	1000 g	50
47	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko-szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 30 % w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Tylżycki, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, kawałkowane, plasterkowane w opakowaniu foliowym bez azotanu sodu i potasu (dopuszczalny lizozym).	Kg	1000 g	400
48	Serek homogenizowany – saszetka – różne smaki (bez dodatku skrobi, gumy guar, gumy ksantanowej, syropu glukozowo-fruktozowego, żelatyny, mleka w proszku, karagenu)	Szt.	125 g	1000
49	Serek homogenizowany: waniliowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, malinowy (bez dodatku skrobi, gumy guar, gumy ksantanowej, syropu glukozowo-fruktozowego, żelatyny, mleka w proszku, karagenu)	Szt.	140 g	600
50	Serek kanapkowy naturalny, śmietankowy (bez dodatku żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego)	Szt.	1000g	50
51	Serek naturalny/homogenizowany - opakowanie – wiaderko (bez dodatku żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego)	Szt.	1000 g	170
52	Serek wiejski drobnoziarnisty typu grani granulowany	Szt.	200 g	250
53	Sery żółte bez laktozy - różne gatunki	Szt.	500 g	30
54	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12 % (bez dodatku konserwantów, skrobi, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	400 g	80
55	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18 % (bez dodatku konserwantów, skrobi, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	400 g	180
56	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30 % ( bez dodatku konserwantów, skrobi, stabilizatorów i substancji zagęszczających)	Szt.	500 ml	350
57	Twarożek waniliowy, truskawkowy (bez dodatku substancji zagęszczających, stabilizatorów, skrobi)	Op.	4 x 90 g	100
58	Twaróg chudy	Kg	1000g	50
59	Twaróg półtłusty - wiaderko (bez dodatku mleka w proszku, skrobi, gumy guar, karagenu)	Szt.	1000 g	500

60	Twaróg półtłusty bez laktozy	Szt.	230 g	80
----	------------------------------	------	-------	----

#### **Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	IŁOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Amarantus/nasiona suche	Kg	1000 g	25
2	Bajgle z ziołami prowansalskimi (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, oleju palmowego, gumy guar, gumy arabskiej, karboksymetylocelulozy, jaj w proszku, substancji konserwujących, miodu sztucznego, hydroksypropylometylocelulozy	Op.	70g	200
3	Baton zbożowy musli z owocami np.: żurawiną, maliną, polany polewą waniliową (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego, tłuszczu palmowego w tym utwardzanego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, konserwantów, regulatorów kwasowości, sztucznych aromatów, maltodekstryny, aromatów)	Szt.	40 g	1500
4	Batonik bezglutenowy bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego, tłuszczu palmowego w tym utwardzanego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, konserwantów, regulatorów kwasowości, maltodekstryny, sztucznych aromatów)	Szt.	30 g	60
5	Batonik musli	Szt.	23 g	2800
6	Bazylija otarta – 100 %	Kg	1000 g	20
7	Bezglutenowe wafle o smaku kakaowym, polane gorzką czekoladą (bez dodatku tłuszczu palmowego, jaj w proszku)	Szt.	40g	200
8	Bezy o smaku waniliowym, truskawkowym (bez dodatku substancji zagęszczających, syropu glukozowego, substancji pianotwórczych)	Op.	90 g	50
9	Biszkopty okrągłe (bez dodatku syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, syropów cukrowych, sztucznych aromatów, substancji zagęszczających, barwników, gumy guar)	Op.	180 g	150
10	Biszkopty podłużne (bez dodatku syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, syropów cukrowych, sztucznych aromatów, substancji zagęszczających, barwników, gumy guar)	Op.	140 g	150
11	Budyń czekoladowy, toffi (bez dodatku oleju palmowego, oleju całkowicie utwardzonego, karagenu, fosforanów potasu)	Op.	1300 g	15
12	Budyń malinowy (bez dodatku oleju palmowego, oleju całkowicie utwardzonego, karagenu, fosforanów potasu)	Op.	1300 g	15
13	Budyń śmietankowy (bez dodatku oleju palmowego, oleju całkowicie utwardzonego, karagenu, fosforanów potasu)	Op.	1300 g	15
14	Budyń waniliowy (bez dodatku oleju palmowego, oleju całkowicie utwardzonego, karagenu, fosforanów potasu)	Op.	1300 g	15
15	Chia - nasiona szałwii hiszpańskiej	Op.	250 g	50
16	Chrupki gryczane	Op.	50 g	500
17	Chrupki kukurydziane (bez dodatku ekstraktu drożdżowego, cukru, substancji przeciwzbrylających)	Op.	80 g	2000
18	Chrupki kukurydziane kręcone (bez dodatku ekstraktu drożdżowego, cukru, substancji przeciwzbrylających)	Op.	90 g	500
19	Chrupki kukurydziane o smaku czekolady, truskawki (bez dodatku ekstraktu drożdżowego, cukru, substancji przeciwzbrylających)	Op.	70 g	1000
20	Chrupki kukurydziane o smaku czekolady, truskawki (bez dodatku ekstraktu drożdżowego, cukru, substancji przeciwzbrylających)	Op.	15 g	500
21	Ciasteczka maślane (bez dodatku oleju palmowego, substancji konserwujących, pirosiarczynu sodu, tłuszczu roślinnego utwardzonego, barwników, gumy guar, syropu glukozowo-fruktozowego, wzmacniaczy smaku, ekstraktu drożdżowego)	Op.	1000 g	30
22	Ciasteczka owsiane naturalne	Op.	50 g	1000
23	Ciasteczka owsiane z suszoną żurawiną (bez dodatku pszenicy margaryny, tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, substancji konserwujących, syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego)	Op.	33 g	1500
24	Ciasteczka zbożowe czekoladowe	Op.	50 g	2000
25	Ciasteczka zbożowe kokosowe	Op.	50 g	500
26	Ciastka bezglutenowe - różne rodzaje (bez dodatku margaryny, tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, substancji konserwujących, syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego)	Op.	250 g	50
27	Ciasto francuskie (bez dodatku tłuszczu palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, aromatów, margaryny, substancji konserwujących)	Szt.	250 g	50
28	Ciecierzycza - nasiona całe, suche	Kg	1000 g	50
29	Ciecierzycza fromage - suszona przekąska	Op.	15 g	500
30	Crunchy z pełnego ziarna z jagodami goji	Op.	180 g	400
31	Cukier brązowy nierafinowany, niekarmelizowany	Kg	1000 g	10
32	Cukier kryształ	Kg	1000 g	600
33	Cukier puder	Kg	1000 g	10
34	Cukier wanilinowy	Kg	1000 g	25
35	Cukier z naturalną wanilią	Op.	20 g	50



36	Curry – przyprawa	Kg	1000 g	5
37	Cynamon mielony - przyprawa korzenna bez dodatków	Kg	1000 g	5
38	Cynamon – laska	Op.	100 g	10
39	Czarnuszka	Kg	1000 g	3
40	Cząber suszony	Kg	1000 g	3
41	Czekolada gorzka o zawartości minimum 70% miazgi kakaowej (bez dodatku polirycynooleinianu poliglicerolu, oleju palmowego, tristearynianu sorbitolu, acesulfamu K)	Szt.	100 g	200
42	Czekolada mleczna (polirycynooleinian poliglicerolu), oleju palmowego, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego)	Szt.	100 g	50
43	Czosnek granulowany	Kg	1000 g	20
44	Czosnek niedźwiedzi (suszony, cięty)	Kg	1000 g	10
45	Daktyle suszone, niesiarkowane	Kg	1000 g	5
46	Estragon suszony	Kg	1000 g	10
47	Galaretka owocowa (bez dodatku maltodekstryny, koszenili, stabilizatorów, karagenu)	Szt.	175 g	1000
48	Galaretka owocowa – różne smaki m.in. cytrynowa, malinowa, truskawkowa, agrestowa, wiśniowa (bez dodatku maltodekstryny, koszenili, stabilizatorów, karagenu)	Op.	1000 g	50
49	Gałka muszkatolowa mielona	Kg	1000 g	3
50	Goździki całe	Kg	1000 g	5
51	Grycik kukurydziany	Kg	1000 g	10
52	Grycik kukurydziany/panierka	kg	1000 g	10
53	Grzanki pszenne (bez dodatku oleju palmowego, emulgatorów, substancji spulchniających)	Op.	1000 g	10
54	Herbata czarna ekspresowa	Op.	100 g	200
55	Herbata czarna liściasta	Op.	100 g	20
56	Herbata ekspresowa – zielona (20 saszetek)	Op.	40 g	120
57	Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus (bez dodatku sztucznych aromatów, maltodekstryny, barwników w tym karminu, aspartamu, cyklamianu sodu, sacharynianu sodu)	Op.	30 g	800
58	Herbata rooibos – różne smaki	Op.	37,5 g	20
59	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, pokrzywa, mniszek lekarski, rumianek, melisa z gruszką, ostropest, morwa, głóg, skrzyp, szalwia, czystek, dziurawiec, koperek, melisa, lipa. (bez dodatku sztucznych aromatów, maltodekstryny, barwników w tym karminu, aspartamu, cyklamianu sodu, sacharynianu sodu)	Op.	30 g	200
60	Herbatniki	Op.	16 g	1000
61	Herbatniki mini ZOO (bez dodatku oleju palmowego, substancji konserwujących, pirosiarczynu sodu, tłuszczu roślinnego utwardzonego, barwników, gumy guar, syropu glukozowo-fruktozowego, wzmacniaczy smaku, ekstraktu drożdżowego)	Op.	50 g	2500
62	Herbatniki mini ZOO (bez dodatku oleju palmowego, substancji konserwujących, pirosiarczynu sodu, tłuszczu roślinnego utwardzonego, barwników, gumy guar, syropu glukozowo-fruktozowego, wzmacniaczy smaku, ekstraktu drożdżowego)	Op.	100 g	2500
63	Imbir mielony 100 %	Kg	1000 g	2
64	Kakao naturalne w proszku – 100 % ziarna kakaowca	Op.	150 g	200
65	Kasza bulgur o żółto-brązowym kolorze i lekko orzechowym aromacie i smaku	Kg	1000 g	120
66	Kasza gryczana niepalona	Kg	1000 g	100
67	Kasza gryczana prażona	Kg	1000 g	100
68	Kasza jagłana	Kg	1000 g	30
69	Kasza jęczmienna gruba	Kg	1000 g	200
70	Kasza jęczmienna pęczak	Kg	1000 g	200
71	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska	Kg	1000 g	200
72	Kasza kukurydziana	Kg	1000 g	30
73	Kasza kuskus	Kg	1000 g	60
74	Kasza manna pszenna	Kg	1000 g	40
75	Kasza manna pszenna błyskawiczna	Kg	1000 g	10
76	Kawa zbożowa (bez dodatków smakowych, cukru, mleka)	Op.	150 g	200
77	Kawa zbożowa z orkiszem, cynamonowa, czekoladowa	Op.	200 g	50
78	Kawa zbożowa naturalna - do gotowania	Op.	200 g	20
79	Kisiel owocowy - różne smaki: cytrynowy, malinowy, truskawkowy, wiśniowy	Op.	1300 g	30
80	Kmin rzymski	Szt.	500g	2
81	Kminek ziarna 100 %	Szt.	500 g	3
82	Krem do smarowania z orzechami laskowymi i kakao	Szt.	600 g	10
83	Krem do smarowania z orzechami laskowymi i kakao	Szt.	350 g	10
84	Kurkuma 100%	Kg	1000 g	2

85	Kwasek cytrynowy	Kg	1000 g	20
86	Len mielony	Kg	1000 g	5
87	Liść laurowy - w całości	Kg	1000 g	25
88	Lubczyk - liść suszony otarty	Kg	1000 g	50
89	Maca tradycyjna	Op.	200 g	50
90	Majeranek otarty – 100 %	Kg	1000 g	10
91	Mak niebieski	kg	1000g	10
92	Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy: nitki krojone gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, muszelki, łazanki, literki	Kg	1000g	300
93	Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy: świderki, łazanki, muszelki, muszelki mini, w kształcie ryżu, minionki, psi patrol, świnka peppa	Kg	1000 g	1225
94	Makaron bezglutenowy	Kg	1000 g	50
95	Makaron bezjajeczny	Kg	250 g	200
96	Makaron pełne ziarno - z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki	Kg	1000 g	600
97	Makaron ryżowy	Op.	250 g	60
98	Makaron z mąki DURUM - różne kształty: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki, literki, w kształcie ryżu, penne, mini penne	Kg	1000 g	750
99	Makaron tortellini (ze szpinakiem, serem żółtym)	Kg	1000 g	25
100	Margaryna do smarowania pieczywa kokosowa z dodatkiem chia	Szt.	250g	15
101	Margaryna do smarowania pieczywa z oliwą z oliwek	Szt.	250g	15
102	Masło orzechowe (bez dodatku tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, sztucznych aromatów, syropów cukrowych)	Szt.	350 g	10
103	Mąka (skrobia) ziemniaczana	Kg	1000 g	30
104	Mąka gryczana	Kg	1000 g	10
105	Mąka kokosowa	Kg.	1000 g	20
106	Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana. Kolor żółty, niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Smak i zapach swoisty.	Kg	1000 g	10
107	Mąka pszenna pełnoziarnista	Kg	1000 g	20
108	Mąka pszenna typu 450	Kg	1000 g	200
109	Mąka pszenna typu 500 - krupczatka	Kg	1000 g	100
110	Mąka pszenna typu 550	Kg	1000 g	200
111	Mąka ryżowa	Kg	1000 g	10
112	Mąka tortowa	Kg	1000 g	100
113	Mąka żytnia, razowa	Kg	1000 g	10
114	Mieszanka studencka bakaliowa	Op.	40 g	1500
115	Migdał cały	Kg	1000 g	5
116	Mikołaj z mlecznej czekolady (bez dodatku tłuszczu palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, polirycynooleinianu poliglicerolu, tristéarynianu sorbitolu, maltodekstryny, karminu, tlenku tytanu, gumy arabskiej)	Szt.	50 g	300
117	Mikołaj z mlecznej czekolady (bez dodatku tłuszczu palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, polirycynooleinianu poliglicerolu, tristéarynianu sorbitolu, maltodekstryny, karminu, tlenku tytanu, gumy arabskiej)	Szt.	30 g	200
118	Miód 100 % naturalny nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym – słoik, miód nie może być mieszaniną różnych miódów	Op.	1000 ml	400
119	Mix orzechów (nerkowce, włoskie, migdał)	Op.	50 g.	1000
120	Morela suszona, niesiarkowana	Kg	1000 g	10
121	Napój migdałowy (bez dodatku stabilizatorów, karagenu, maltodekstryny, gumy gellan, gumy arabskiej)	Szt.	1000 ml	50
122	Napój ryżowy (bez dodatku maltodekstryny, aromatów, stabilizatorów)	Szt.	200 ml	30
123	Napój ryżowy (bez dodatku maltodekstryny, aromatów, stabilizatorów)	Szt.	1000 ml	50
124	Napój sojowy (bez dodatku syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, fosforanów, gumy gellan, maltodekstryny, karagenu, sztucznych aromatów, celulozy, gumy celulozowej)	Szt.	1000 ml	30
125	Napój sojowy smakowy (bez dodatku syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, fosforanów, gumy gellan, maltodekstryny, karagenu, sztucznych aromatów, celulozy, gumy celulozowej)	Szt.	200 ml	30
126	Olej kokosowy	Op.	1000 ml	15
127	Olej lniany	Op.	250 ml	5
128	Olej ryżowy	Op.	1000 ml	5
129	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia rafinowany bezerukowy	Op.	1000 ml	400
130	Olej z pestek winogron	Op.	1000 ml	5
131	Olejek do ciasta różne smaki	Szt.	9 ml	100
132	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	Op.	1000 ml	45

133	Oregano otarte	Kg	1000 g	5
134	Orzechy nerkowca	Kg	1000 g	25
135	Orzechy nerkowca	Op.	50 g	1000
136	Orzechy włoskie	Kg	1000 g	25
137	Otręby żytnie, owsiane, jęczmienne	Kg	1000 g	35
138	Pałka kukurydziana naturalna, fromage	Op.	20 g	5000
139	Papryka mielona słodka/ostra - 100%	Kg	1000g	10
140	Papryka mielona wędzona - 100%	Kg	1000 g	5
141	Pieczywo lekkie pszenne/żytnie, mieszane	Op.	140 g	150
142	Pieprz cytrynowy, mielony	Op.	100 g	30
143	Pieprz czarny mielony 100 %	Kg	1000 g	5
144	Pieprz czarny ziarnisty	Kg	1000 g	3
145	Pieprz ziołowy mielony 100 %	Kg	1000 g	8
146	Płatki jęczmienne, orkiszowe gryczane, żytnie, pełnoziarniste struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne	Kg	1000 g	55
147	Płatki kukurydziane (klasyczne, pełne ziarno, kakaowe i inne)	Kg	1000 g	80
148	Płatki migdałowe, blanszowane	Kg	1000 g	10
149	Płatki owsiane struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne.	Kg	1000 g	55
150	Płatki owsiane błyskawiczne	Kg	1000 g	25
151	Płatki ryżowe	Kg	1000 g	40
152	Płatki śniadaniowe w formie batonika z truskawkami, witaminami i składnikami mineralnymi	Op.	23,5 g	1500
153	Płatki z pełnego ziarna pszenicy oraz prawdziwego kakao różne kształty m.in. kulki, muszelki, literki, kółka, kwadraciki	Op.	250 g	100
154	Podpłomyki (bez dodatku cukru, tłuszczu palmowego, jaj w proszku)	Op.	72g	1000
155	Pomidory suszone (grys) 100 %	Op.	500 g	5
156	Proszek do pieczenia	Kg	1000 g	10
157	Przyprawa do gyrosa (bez dodatku glutaminianu sodu)	Kg	1000 g	10
158	Przyprawa do mięsa mielonego	Kg	1000g	5
159	Przyprawa do mięsa wieprzowego	Kg	1000g	5
160	Przyprawa do piernika	Kg	1000 g	3
161	Przyprawa do rosółu / zupy (bez dodatku glutaminianu sodu) 100 % naturalna	Kg	1000 g	10
162	Przyprawa do ryb (bez dodatku glutaminianu sodu) 100 % naturalna	Kg	1000 g	20
163	Rafinada gruba – cukier dekoracyjny	Op.	1000 g.	5
164	Rodzynki	Op.	50g	1000
165	Rodzynki	Op.	1000 g	15
166	Rozmaryn suszony	Kg	1000 g	5
167	Ryż biały	Kg	1000 g	300
168	Ryż brązowy	Kg	1000 g	70
169	Ryż dziki	Kg	1000 g	50
170	Ryż jaśminowy	Kg	1000 g	50
171	Ryż paraboliczny	Kg	1000 g	70
172	Sezamki (bez dodatku syropu glukozowego)	Op.	22,5g	1000
173	Soczewica czerwona/biała	Kg	1000 g	20
174	Soda oczyszczona	Kg	1000 g	10
175	Sól morską jodowaną	Kg	1000 g	80
176	Sól z obniżoną zawartością sodu	Op.	1000 g	220
177	Sucharki pełnoziarniste, bezcukrowe	Op.	220 g	50
178	Suszona figa	Kg	1000 g	5
179	Suszone plasterki jabłka	Op.	20 g	1500
180	Suszone plasterki jabłka o smaku, banana, truskawki	Op.	20 g	1500
181	Suszone plasterki jabłka z sokiem z mango	Op.	18 g	300
182	Suszone plasterki ananasa	Op.	15 g	300
183	Suszone plasterki brzoskwini	Op.	15 g	300
184	Suszone plasterki marchewki	Op.	18 g	300
185	Śliwka suszona, niesiarkowana	Op.	50g	1000
186	Śliwka suszona, niesiarkowana	Kg	1000 g	15
187	Śmietan – fix	Op.	9 g	100
188	Tapioka	Kg.	1000 g	30
189	Tortilla wieloziarnista	Op.	250 g	100
190	Tymianek otarty	Kg	1000 g	10

191	Wafle bezglutenowe	Op.	21 g	200
192	Wafle dekoracyjne - rurki, misie, serca (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego)	Kg	1000 g	50
193	Wafle kukurydziane (ekstra cienkie)	Op.	35 g	2000
194	Wafle ryżowe naturalne (wypiekane z pełnego ziarna)	Op.	15 g	2000
195	Wafle ryżowe naturalne i wieloziarniste	Op.	130 g	100
196	Wafle ryżowe z belgijską czekoladą	Op.	35 g	1000
197	Wafle ryżowe z mleczną czekoladą	Op.	30g	1000
198	Wiórki kokosowe	Op.	200 g	60
199	Wafle tortowe (bez dodatku tłuszczu palmowego, jaj w proszku)	Op.	190 g	1000
200	Wafitki kukurydziane (bez dodatku tłuszczu palmowego, jaj w proszku)	Op.	45 g	2000
201	Woda mineralna niegazowana	Szt.	1500 ml	2500
202	Woda mineralna niegazowana	Szt.	330 ml	2500
203	Zając z mlecznej czekolady (bez dodatku tłuszczu palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, polirycynooleinianu poliglicerolu, tristearynianu sorbitolu, maltodekstryny, karminu, tlenku tytanu, gumy arabskiej)	Szt.	50 g	300
204	Zając z mlecznej czekolady (bez dodatku tłuszczu palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, polirycynooleinianu poliglicerolu, tristearynianu sorbitolu, maltodekstryny, karminu, tlenku tytanu, gumy arabskiej)	Szt.	30 g	200
205	Ziarna dyni łuszczone	Kg	1000 g	15
206	Ziarna sezamu oczyszczonego	Kg	1000 g	5
207	Ziarna słonecznika łuszczone	Kg	1000 g	15
208	Ziele angielskie w całości	Kg	1000 g	4
209	Zioła prowansalskie	Kg	1000 g	20
210	Żelatyna spożywcza	Kg	1000 g	5
211	Żelki (bez dodatku syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, żelatyny, koszenili, oleju palmowego, dwutlenku tytanu, karagenu)	Op.	400g	20
212	Żurawina suszona, niesiarkowana	Kg	1000 g	30

Suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona bez dodatku cukrów, substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 133/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r.

#### Część 5 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Brokuł głęboko mrożony - różyczki	Op.	2500 g	180
2	Brukselka głęboko mrożona	Op.	2500 g	150
3	Dynia głęboko mrożona - kostka lub paski	Op.	2500 g	60
4	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta - cała	Op.	2500 g	100
5	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta - cięta	Op.	2500 g	100
6	Frytki karbowane	Op.	2500 g	50
7	Groszek zielony głęboko mrożony	Op.	2500 g	25
8	Jagoda głęboko mrożona	Op.	2500 g	25
9	Kalafior głęboko mrożony - różyczki	Op.	2500 g	80
10	Malina głęboko mrożona - bez szypułek	Op.	2500 g	30
11	Marchew głęboko mrożona	Op.	2500 g	35
12	Marchewka młoda mini głęboko mrożona (karotka, paluszek)	Op.	2500 g	100
13	Mieszanka chińska/pędy bambusa, grzyby	Op.	2500 g	60
14	Mieszanka europejska głęboko mrożona	Op.	2500 g	60
15	Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki)	Op.	2500 g	150
16	Mieszanka kompotowa głęboko mrożona z dynią	Op.	2500 g	25
17	Mieszanka warzyw głęboko mrożona 7-składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, groszek zielony, kalafior, brokuł)	Op.	2500 g	250
18	Mieszanka warzywna głęboko mrożona: marchew z groszkiem, marchew - kostka, groch - zielony	Op.	2500 g	100
19	Mix cesarski (kalafior, marchew, brokuły)	Op.	2500 g	50
20	Porzeczka czarna głęboko mrożona, bez szypułek	Op.	2500 g	50
21	Porzeczka czerwona głęboko mrożona, bez szypułek	Op.	2500 g	30
22	Szparagi białe głęboko mrożone całe	Op.	2500 g	30
23	Szparagi zielone głęboko mrożone całe	Op.	2500 g	30
24	Szpinak głęboko mrożony, siekany	Op.	2500 g	60
25	Śliwka głęboko mrożona bez pestek	Op.	2500 g	20
26	Truskawka głęboko mrożona, bez szypułek	Op.	2500 g	180
27	Wiśnia głęboko mrożona, bez pestek	Op.	2500 g	30
28	Włoszczyzna głęboko mrożona - krojona w paski (marchew, pietruszka, seler, por)	Op.	2500 g	80

Wygląd mrożonek charakterystyczny dla poszczególnych składników, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych (oprócz szpinaku), 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 – połędwica filet bez skóry PREMIUM bez ości glazura max 10 %	Kg	1000 g	210
2	Filet śledziowy w oleju (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej, sztucznych aromatów)	Szt.	170 g	100
3	Filet śledziowy w pomidorach (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej, sztucznych aromatów)	Szt.	170 g	100
4	Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP * 2 % glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płyty produkcji morskiej/	Kg	1000 g	450
5	Filet z makreli w oleju (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej, sztucznych aromatów)	Szt.	170 g	60
6	Filet z makreli w pomidorach (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej, sztucznych aromatów)	Szt.	170 g	100
7	Halibut (filet ze skórą)	Kg	1000 g	150
8	Karmazyn (filet mrożony bez skóry) glazura max. 10%	Kg	1000 g	150
9	Łosoś bez skóry filet PREMIUM bez ości glazura max. 10 %	Kg	1000 g	210
10	Łosoś norweski świeży filet bez skóry	Kg	1000 g	210
11	Łosoś wędzony	Kg	1000 g	20
12	Makrela wędzona	Kg	1000 g	20
13	Mintaj (filet mrożony bez skóry), max. 10 % glazury	Kg	1000 g	200
14	Miruna (filet mrożony bez skóry), glazura max. 10 %, płyty produkcji morskiej	Kg	1000 g	350
15	Morszczuk (filet mrożony bez skóry) glazura max. 10 %	Kg	1000 g	200
16	Okoń nilowy(filet mrożony bez skóry) glazura max. 10%	Kg	1000 g	150
17	Paluszki rybne (bez dodatku oleju i tłuszczu palmowego, syropu glukozowego, stabilizatorów, substancji przeciwzbrylających, substancji spulchniających)	Kg	1000 g	450
18	Sardynki w oleju (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej)	Szt.	170 g	60
19	Sardynki w pomidorach (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej)	Szt.	170 g	60
20	Sola (filet mrożony bez skóry) glazura max. 10 %	Kg	1000 g	180
21	Szprot w oleju (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej)	Szt.	170 g	60
22	Szprot w sosie pomidorowym (bez dodatku skrobi, mąki, gumy guar, gumy ksantanowej)	Szt.	170 g	60
23	Tuńczyk (połudwica) - kostki (świeży lub mrożony, glazura max. 10 %)	Kg	1000 g	50
24	Tuńczyk świeży (filet bez skóry)	Kg	1000 g	50
25	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze (bez dodatku sztucznych aromatów)	Szt.	170 g	100
26	Tuńczyk w kawałkach w oleju, w puszcze (bez dodatku sztucznych aromatów)	Szt.	170g	100
27	Zębacz – stek wędzony	Kg	1000 g	30

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

#### Część 7 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Babeczka piaskowa/wielkanocna (bez dodatku emulgatorów spulchniaczy, jaj w proszku, oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, dekstrozy, regulatorów kwasowości)	Szt.	100 g	900
2	Bułka bezglutenowa słodka	Szt.	50 g	100
3	Bułka grahamka	Szt.	50 g	1500
4	Bułka hot-dog (bez dodatku konserwantów, gumy guar, margaryny, polepszaczy do pieczywa, hydroksypropylometylocelulozy)	Szt.	40 g	1000
5	Bułka kajzerka	Szt.	50 g	1500
6	Bułka maślana	Szt.	50 g	1200
7	Bułka orkiszowa	Szt.	60 g	600
8	Bułka tarta (bez dodatku emulgatorów, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, gum, hydroksymetylocelulozy, substancji konserwujących)	Szt.	500 g	400
9	Bułka weka (krojona)	Szt.	300 g	450

10	Bułka weka niekrojona	Szt.	300 g	450
11	Bułka weka wieloziarnista	Szt.	300 g	450
12	Bułka wieloziarnista	Szt.	60 g	1200
13	Bułka z sezamem	Szt.	50 g	1200
14	Bułka zwykła mini	Szt.	50 g	2400
15	Bułki bezglutenowe	Szt.	50 g	150
16	Chałka maślana	Szt.	400 g	320
17	Chleb bezglutenowy	Op.	250 g	120
18	Chleb góralski	Szt.	500 g	100
19	Chleb graham	Szt.	400 g	300
20	Chleb okrągły z makiem (krojony)	Szt.	550 g	300
21	Chleb orkiszowy	Szt.	400 g	300
22	Chleb owsiany	Szt.	400 g	300
23	Chleb razowy	Szt.	400 g	300
24	Chleb słonecznikowy żytni lub pszenno-żytni (krojony)	Szt.	400 g	700
25	Chleb tostowy (bez dodatku oleju palmowego, substancji konserwujących, utwardzonego tłuszczu roślinnego, mleka w proszku, propionianu wapnia, hydroksypropylometylocelulozy, gumy ksantanowej, gumy guar, emulgatorów)	Szt.	400 g	240
26	Chleb wieloziarnisty	Szt.	400 g	300
27	Chleb z ziarnem dyni	Szt.	400 g	250
28	Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski, krojony	Szt.	550 g	1200
29	Chleb żytni	Szt.	400 g	300
30	Chleb żytni z czarnuszką	Szt.	500 g	100
31	Drożdżówka z jabłkiem, marmoladą, dżemem, serem, makiem (bez dodatku emulgatorów spulchniaczy, jaj w proszku, oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, dekstrozy, regulatorów kwasowości)	Szt.	50 g	1200
32	Drożdżówka z jabłkiem, marmoladą, dżemem, serem, makiem (bez dodatku emulgatorów spulchniaczy, jaj w proszku, oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, dekstrozy, regulatorów kwasowości)	Szt.	100 g	2400
33	Groszek ptysiowy (bez dodatku oleju palmowego, emulgatorów, substancji spulchniających)	Kg	1000 g	50
34	Grzanki	Kg	1000 g	80
35	Jabłecznik (bez dodatku skrobi modyfikowanej, syropu glukozowo-fruktozowego, tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu, substancji zagęszczających)	Kg	1000 g	50
36	Magdalenki bezglutenowe	Szt.	4 x 50 g	160
37	Makowiec (bez dodatku skrobi modyfikowanej, syropu glukozowo-fruktozowego, tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu, substancji zagęszczających)	Kg	1000 g	50
38	Mąka bezglutenowa (bez dodatku hydroksypropylometylocelulozy, karboksymetylocelulozy, gumy guar, płatków ziemniaczanych)	Kg	1000 g	10
39	Muffiny waniliowe, czekoladowe (bez dodatku skrobi modyfikowanej, syropu glukozowo-fruktozowego, tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu, substancji zagęszczających)	Szt.	100g	1200
40	Omlet z bitą śmietaną (bez dodatku skrobi modyfikowanej, syropu glukozowo-fruktozowego, tłuszczu i oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu, substancji zagęszczających)	Szt.	120 g	500
41	Pączek z marmoladą (bez dodatku oleju i tłuszczu palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, substancji konserwujących, stabilizatorów, koszenili, jaj w proszku, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, barwników)	Szt.	65 g	1200
42	Piernik (bez dodatku gumy ksantanowej, gumy guar, tłuszczu palmowego, jaj w proszku)	Kg	1000 g	60
43	Rogal bezglutenowy	Szt.	50 g	600
44	Rogal francuski z czekoladą, malinami (bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, aromatów, substancji konserwujących)	Szt.	120g	1000
45	Rogal maślany	Szt.	50 g	1200
46	Rogal pszenny	Szt.	30 g	1200
47	Rogaliczki śniadaniowe	Szt.	35g	500
48	Rogaliki bezglutenowe	Szt.	30 g	80
49	Rogaliki bezglutenowe z dżemem	Szt.	30 g	50
50	Sernik (bez dodatku gumy ksantanowej, gumy guar, tłuszczu palmowego, jaj w proszku)	Kg	1000 g	50
51	Słomka ptysiowa słodka	Kg	1000 g	10
52	Świderek, paluch maślany	Szt.	70g	1000
53	Wianek drożdżowy z makiem, serem, marmoladą (bez dodatku emulgatorów spulchniaczy, jaj w proszku, oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, dekstrozy, regulatorów kwasowości)	Szt.	250g	50

Pieczyno, pieczywo półcukiernicze i cukiernicze nie może być produkowane z ciasta głęboko mrożonego.

**Część 8 - PRZETWORY I SOKI**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Ananas plastry w lekkim syropie (bez dodatku mąki, sztucznych aromatów)	Szt.	3100 g	100
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie (bez dodatku mąki, sztucznych aromatów)	Szt.	2650 g	100
3	Chrzan tarty naturalny (min. 75 % zawartość chrzanu) - z tartych korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, cukru i kwasu cytrynowego (słoik)	Szt.	290 g	20
4	Dżem owocowy z naturalnych i świeżych owoców z niską zawartością cukru kl. I. różne smaki: brzoskwiniowy, truskawkowy, malinowy, czarna porzeczka, kiwi i inne (bez dodatku substancji konserwujących, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy guar, gumy ksantanowej, sztucznych aromatów, skrobi)	Szt.	280 g	400
5	Fasolka konserwowa (biała/czerwona), niemodyfikowana genetycznie	Szt.	2500 g	30
6	Groszek konserwowy (puszka, słoik)	Szt.	400 g	100
7	Ketchup łagodny o dużej zawartości pomidorów, 198 g pomidorów na 100 g ketchupu (bez dodatku konserwantów, skrobi, mąki, stabilizatorów, syropu glukozowo-fruktozowego, ekstraktu drożdżowego, gumy guar, gumy ksantanowej)	Szt.	480 g	500
8	Ketchup łagodny o dużej zawartości pomidorów (min. 85 % pomidorów) saszetka 12 g	Szt.	50 Szt.	1200
9	Koncentrat barszczu (zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min. 59 %)	Szt.	300 ml	50
10	Koncentrat pomidorowy 30 % (bez dodatku konserwantów)	Szt.	2500 g	50
11	Koncentrat pomidorowy 30 % (bez dodatku konserwantów)	Szt.	900 g	150
12	Konfitura niskosłodzona pasteryzowana /min. 60 g owoców/100g produktu/ jagodowa, morelowa z owoców leśnych, wiśniowa, brzoskwiniowa, malinowa	Szt.	240 g	100
13	Kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie	Szt.	2500 g	30
14	Masa krówkowa kajmakowa, waniliowa (bez dodatku oleju roślinnego, palmowego, lecytyny i emulgatorów)	Szt.	1000 g	10
15	Majonez (bez dodatku sztucznych aromatów, soli wapniowo – disodowej, skrobi, substancji zagęszczających, kwasu fosforowego, jaj w proszku, substancji konserwujących, substancji stabilizujących)	Szt.	700 ml	100
16	Marmolada owocowa twarda - różne smaki (bez dodatku substancji konserwujących, syropu glukozowo-fruktozowego)	Szt.	1000 g	50
17	Mleko kokosowe 14-17 % tłuszczu	Szt.	400 ml	60
18	Mus – 100 % owocowy z: marchwi, jabłka, banana, brzoskwini, truskawki – saszetka (bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników)	Szt.	100 g	2400
19	Mus – 100 % owocowy z: marchwi, jabłka, banana, brzoskwini, truskawki, marakui – saszetka (bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników)	Szt.	120 g	2400
20	Mus – 100 % owocowo - warzywny z: marchwi, pasternaka, dyni, buraka, jabłka, banana, brzoskwini, truskawki – saszetka (bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników)	Szt.	100 g	2400
21	Musztarda stołowa, sarepska	Szt.	210 g	30
22	Ogórki konserwowe w zalewie	Szt.	900 ml	20
23	Oliwki bez pestek czarne/zielone w naturalnej zalewie	Op.	1000 g	40
24	Papryka konserwowa krojona w zalewie	Szt.	650 g	50
25	Passata, pulpa pomidorowa, pomidory bez skóry (bez dodatku konserwantów)	Szt.	2650 g	80
26	Passata, pulpa pomidorowa, pomidory bez skóry, (bez dodatku konserwantów)	Szt.	2000 g	25
27	Pasta Tahini	Szt.	500 g	25
28	Pesto pomidorowe	Szt.	900 g	60
29	Pesto z bazylii	Szt.	900 g	60
30	Pędy bambusa nitki gastronomiczne	Szt.	2950 g	50
31	Pomidory całe/kostka naturalne 100 % (puszka)	Szt.	2500 g	20
32	Pomidory suszone (w oleju)	Szt.	720 ml	80
33	Powidła różne owoce - przetwór otrzymany z owoców, o odpowiednio smarownej konsystencji.	Szt.	290 g	120
34	Powidła śliwkowe - przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji.	Szt.	290 g	70
35	Seler konserwowy	Szt.	320 g	100
36	Sok 100 % multiwitamina z zagęszczonego soku (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	1000 ml	300
37	Sok 100 % pomarańczowy z zagęszczonego soku (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	1000 ml	100
38	Sok jabłkowy 100 %	Szt.	1000 ml	500
39	Sok jabłkowy, pomarańczowy z zagęszczonego soku 100 %, pasteryzowany	Szt.	330 ml	1800
40	Sok karotka 100 % (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	1000 ml	50
41	Sok owocowy 100 % z zagęszczonego soku, w kartonikach, z rurką - różne smaki (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	200 ml	1500
42	Sok owocowy 100 % multiwitamina	Szt.	300 ml	1000
43	Sok owocowy naturalny 100 % (czarny bez, malina, jagody goji, żurawina)	Szt.	490 ml	70

44	Sok tłoczony, pasteryzowany 100 %, naturalnie mętny - różne smaki: jabłkowy, jabłkowo- gruszkowy, marchwiowo-jabłkowy, jabłkowo - malinowy, pomarańczowo-jabłkowy (bez dodatku cukru)	Szt.	200 ml	1500
45	Sok z warzyw i owoców: marchwi, jabłek, bananów, truskawek, przecierowy, pasteryzowany (bez dodatku sztucznych barwników)	Szt.	300 ml	5500
46	Syrop owocowy bio różne smaki (71 g owoców na 100 ml soku), sok z owoców z zagęszczonego soku (60%), (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, cyklamianu sodu, sacharynianu sodu, aspartamu, acesulfamu K, barwników, substancji konserwujących, aromatów, karboksymetylocelulozy)	Szt.	250 ml	100
47	Szczaw konserwowy wyraźne fragmenty liści szczawiu smak kwaśny, charakterystyczny dla przecieru szczawowego	Szt.	2500 g	120
48	Żurek na naturalnym zakwasie – butelka	Szt.	500 ml	100

Przecieri, musy owocowe, warzywne oraz owocowo – warzywne bez dodatku cukrów i soli zdefiniowanych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 133/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r.

#### Część 9 - WYROBY GARMAŻERYJNE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Gołąbki z ryżem i mięsem (bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, wzmacniaczy smaku, maltodekstryny, ekstraktu drożdżowego, stabilizatorów, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego, margaryny, substancji konserwujących)	Kg	300
2	Kluski śląskie (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	300
3	Kluski śląskie nadziewane mięsem (bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, brak jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	220
4	Knedle ze śliwkami (bez dodatku stabilizatorów, skrobi modyfikowanej, barwników, substancji konserwujących, przeciwzbrylających, utwardzonego tłuszczu, tłuszczu palmowego, substancji zagęszczających, sztucznych aromatów, jaj w proszku)	Kg	200
5	Kołoduny (bez dodatku stabilizatorów, skrobi modyfikowanej, barwników, substancji konserwujących, przeciwzbrylających, utwardzonego tłuszczu, tłuszczu palmowego, substancji zagęszczających, sztucznych aromatów, jaj w proszku)	Kg	100
6	Kopytka (bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych aromatów, maltodekstryny)	Kg	180
7	Krokiet z brokułami (bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych aromatów, maltodekstryny)	Kg	120
8	Krokiety z kapustą i grzybami (bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych aromatów, maltodekstryny)	Kg	160
9	Krokiety ze szpinakiem (bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych aromatów, maltodekstryny)	Kg	140
10	Naleśniki ze szpinakiem ręcznie smażone (bez dodatku konserwantów, oleju palmowego, tłuszczu utwardzanego, jaj w proszku)	Kg	150
11	Pampuchy (bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych aromatów, maltodekstryny)	Kg	500
12	Pierogi babuni (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	120
13	Pierogi broccolo polli (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	50
14	Pierogi ruskie - ręcznie klejone (bez dodatku oleju palmowego, jaj w proszku, stabilizatorów, substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku)	Kg	1000
15	Pierogi ruskie mini (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	400
16	Pierogi z jagodami (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	120
17	Pierogi z kapustą i pieczarkami ręcznie klejone (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	400
18	Pierogi z mięsem – ręcznie klejone (bez dodatku jaj w proszku, gumy guar, dwutlenku siarki, substancji konserwujących)	Kg	240
19	Pierogi z truskawkami (bez dodatku jaj w proszku, aromatów, substancji konserwujących, gumy guar, syropu glukozowo-fruktozowego)	Kg	120
20	Placki ziemniaczane	Kg	180
21	Pyzy z mięsem (bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie, wzmacniaczy smaku, maltodekstryny, ekstraktu drożdżowego, stabilizatorów)	Kg	240
22	Samosy z warzywami	Kg	140
23	Uszka z kapustą i pieczarkami - ręcznie klejone (bez dodatku ekstraktu drożdżowego, jaj w proszku, oleju palmowego, substancji konserwujących, utwardzonego tłuszczu roślinnego, aromatów, maltodekstryny, syropu glukozowego, wzmacniaczy smaku)	Kg	80
24	Uszka z pieczarkami ręcznie klejone (bez dodatku ekstraktu drożdżowego, jaj w proszku, oleju palmowego, substancji konserwujących, utwardzonego tłuszczu roślinnego, aromatów, maltodekstryny, syropu glukozowego, wzmacniaczy smaku)	Kg	80



**Część 10 - JAJA KURZE**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Jaja kurze - zgodne z klasą A, kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73 g), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu), niedopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane	Szt.	18000

**I. PRZEDMIOT OFERTY**

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznanego w trybie podstawowym, na podstawie art. 275, ust 1, ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w SWZ, na WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO - PRZEDSZKOLNEGO NR 4 WE WROCŁAWIU

**II. 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)

1.	Pełna nazwa: .....		
	ulica .....	kod .....	miejsowość .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....
	e-mail: .....		Skrzynka ePUAP .....
2.	Pełna nazwa: .....		
	ulica .....	kod .....	miejsowość .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....

Wykonawca jest mikro\*, małym\*, średnim przedsiębiorcą\* - **TAK/NIE\*** \*(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).*

**III. OFERTA**

Ja/my\* niżej podpisani:

.....  
(imię, nazwisko)

.....  
(stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy/ów wymienionych w pkt II Formularza Oferty, oferuję/my wykonanie zamówienia publicznego w zakresie objętym Specyfikacją Warunków Zamówienia, według poniższej specyfikacji cenowej:

1. CZĘŚĆ NR 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

Cena brutto .....

Cena netto .....

2. CZĘŚĆ NR 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Cena brutto .....

Cena netto .....

3. CZĘŚĆ NR 3 - NABIAŁ

Cena brutto .....

Cena netto .....

4. CZĘŚĆ NR 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Cena brutto .....

Cena netto .....

5. CZĘŚĆ NR 5 - MROŻONKI

Cena brutto .....

Cena netto .....

6. CZĘŚĆ NR 6 - RYBY

Cena brutto .....

Cena netto .....

7. CZĘŚĆ NR 7 - PIECZYWO

Cena brutto .....

Cena netto .....

8. CZĘŚĆ NR 8 - PRZETWORY I SOKI

Cena zł brutto .....

Cena zł netto .....

9. CZĘŚĆ NR 9 - WYROBY GARMAŻERYJNE

Cena zł brutto .....

Cena zł netto .....

10. CZĘŚĆ NR 10 - JAJA KURZE

Cena zł brutto .....

Cena zł netto .....

**IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Do oferty dołączamy asortymentowe specyfikacje cenowe wykonane w arkuszu kalkulacyjnym.
2. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty SWZ - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym w SWZ.
4. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
5. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie trwania postępowania. stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między zamawiającym a wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej zamawiającego.
6. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SWZ.
7. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
8. Osobą upoważnioną do kontaktów z zamawiającym w sprawach dotyczących zawarcia umowy jest ....., e-mail: ..... tel.: .....
9. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.\*
10. Oferta została złożona na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ \_\_\_\_ 2021 r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym  
certyfikatem, podpis zaufany lub podpis osobisty

*\*w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych, niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, Wykonawca nie składa oświadczenia z pkt 9 (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).*

**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ****OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 125 UST. 1, USTAWY Z DNIA 11 WRZEŚNIA 2019 R.  
PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH****I. POSTĘPOWANIE**

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO - PRZEDSZKOLNEGO NR 4 WE WROCŁAWIU

**II. DANE WYKONAWCY**

*(w przypadku oferty składanej wspólnie, oświadczenie wypełnia i podpisuje każdy wykonawca wchodzący w skład podmiotu zbiorowego)*

Pełna nazwa: .....		
ulica .....	kod .....	mięscowość .....
tel.: .....	NIP .....	REGON .....

reprezentowany przez: .....

*(imię, nazwisko)*

.....

*(stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

\* Oświadczam, że nie podlegam/my wykluczeniu z ww. postępowania na podstawie obligatoryjnych przesłanek wykluczenia (określonych w art. 108, ust. 1 ustawy PZP) oraz fakultatywnych przesłanek wykluczenia wskazanych przez zamawiającego w SWZ, z katalogu określonego w art. 109, ust 1 ustawy PZP.

\*Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy PZP *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108, ust. 1 lub art. 109, ust. 1 ustawy PZP)*. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze:.....

.....

\*niepotrzebne skreślić

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... *(miejsowość)*, dnia ..... r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpis zaufany lub podpis osobisty

Zawarta w dniu ..... 2021 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Zespołem Szkolno-Przedszkolnym nr 4 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Sołtysowickiej 34, w imieniu i na rzecz której działa **Małgorzata Ryman - Dyrektor**, na podstawie Zarządzenia nr 7754/17 Prezydenta Wrocławia z dnia 17 sierpnia 2017 r.

zwaną w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....

.....

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (zwaną dalej ustawą PZP), po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów ogólnospożywczych na rzecz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 4 we Wrocławiu - w trybie podstawowym – art. 275 ust. 1 ustawy PZP – asortyment .....

#### § 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując jej przedmiot, zobowiązuje się do sprzedaży i przenoszenia na Zamawiającego własności artykułów spożywczych, asortymentowo określonych w SWZ i złożonej przez siebie ofercie na wykonanie ww. zamówienia, a Zamawiający zobowiązuje się dostarczone artykuły odbierać i płacić Wykonawcy umówioną cenę.
2. Szczegółowy zakres zamówienia, w tym rodzaj asortymentu, jego ilość i jakość, zawarte są w SWZ 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 uwzględniał właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
3. Wykonawca zabezpiecza 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 prac, 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 faktu złożenia zamówienia telefonicznego, Zamawiający sporządza notatkę służbową, w której zamieszcza imię i nazwisko osoby przyjmującej zamówienie po stronie Wykonawcy oraz godzinę przeprowadzenia rozmowy. W trakcie składania zamówienia strony ustalają datę i godzinę dostawy.
8. Wykonawca niezwłocznie potwierdza fakt przyjęcia zamówienia pocztą elektroniczną poprzez wystanie informacji zwrotnej na adres email, z którego Zamawiający wysłał zamówienie, lub poprzez wystanie potwierdzenia otrzymania poczty elektronicznej za pomocą mechanizmu potwierdzania zintegrowanego z klientem pocztowym. Czynność tę należy wykonać nie później niż 120 minut od chwili otrzymania zamówienia. Brak potwierdzenia faktu odebrania zamówienia, w wyznaczonym wyżej terminie, będzie skutkowało możliwością dokonania nabycia zastępczego, opisanego szczegółowo w § 4 ust. 10-11, ze wszystkimi następstwami umownymi wynikającymi z procedury nabycia zastępczego
9. 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. 6.30 -7.00;
  - 2) Świeża wędlina dostarczana w dniu przygotowywania posiłku tj. w godz. 6.30 -7.00
  - 3) Pieczywo dostarczane codziennie w godz. 6.30 -7.30;
  - 4) Warzywa i owoce, dostarczane codziennie do godz.7.30
  - 5) Jajka dostarczane w dniu zamówienia w godz. od 7.00 do 8.00;
  - 6) Świeże produkty cukiernicze dostarczane wg zamówienia do godz.7.30;
  - 7) Mleko i wyroby mleczne dostarczane w godz. 6.30 -7.30;
  - 8) Mrożonki /owoce i warzywa/ dostarczane do godz. 10.00;
  - 9) Wyroby garnażeryjne dostarczane w dniu wydawania posiłku w godz. 7.00-8.30
  - 10) Art. ogólnospożywcze dostarczane codziennie w godz. 7.00-9.00
  - 11) Ryby dostarczane codziennie w godz. 7.00-8.00;

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

10. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
11. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

### § 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 2017 r. poz. 149 ze 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 ze zm.)
- 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 uchylecia 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 źródłanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
- 15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 18 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. 2017 MZ poz. 103)
- 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 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).



6. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (Załącznik nr 5 do SWZ).
7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich placówkach oświatowych (Załącznik nr 6 do SWZ).
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.

#### § 4

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.
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 niedokonania 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 niezrealizowanej 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 właściwy jakościowo towar, dostarczony w terminie, a ceną, jaką musi zapłacić przy nabyciu zastępczym (**wyrównanie szkody**). Do **wyrównania szkody**, zapisy § 8, ust 3 stosuje się odpowiednio. Niezależnie od **wyrównania szkody** dokonanego przez Wykonawcę, Zamawiający może naliczyć kary umowne, o których mowa w § 8 ust. 1 pkt 2) i 3) umowy.

#### § 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 jednej faktury zbiorczej wystawionej na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, obejmującej cały miesięczny okres dostaw w terminie 21 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.

4. Nazewnictwo produktów, z poszczególnych asortymentów, wymienionych na wystawionej fakturze, powinno pokrywać się z nazwami produktów określonymi w Załączniku nr 1 do SWZ.
5. Ceny jednostkowe na wystawionej fakturze powinny być określone w wartości brutto.
6. O ile system finansowo–księgowy, funkcjonujący u Wykonawcy, nie pozwala na spełnienie wymagań określonych w ust. 4, Wykonawca w formie odrębnego załącznika do faktury sporządzi wyjaśnienie – legendę, jaki produkt dostarczany z określoną przez niego nazwą odpowiada nazwie produktu zamawianego przez Zamawiającego, określonego w Załączniku nr 1 do SWZ.
7. O ile system finansowo–księgowy, funkcjonujący u Wykonawcy nie pozwala na spełnienie wymagań określonych w ust. 5, Wykonawca w formie odrębnego załącznika do faktury sporządzi wykaz cen jednostkowych brutto – odpowiadający poszczególnym cenom jednostkowym netto określonym na wystawionej fakturze VAT.
8. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
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. Na podstawie art. 455 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy oraz określa warunki tych zmian poprzez dopuszczenie możliwości zmian umowy, w formie pisemnej lub elektronicznej z podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, dotyczących w szczególności:
  - 1) 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.
  - 2) Określone ilości w umowie są szacunkowe i zależą od frekwencji dzieci w trakcie trwania umowy. Mogą one 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 odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
  - 3) 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.
  - 4) Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art. 455 ust. 2 ustawy PZP.
  - 5) 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;
  - 6) 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. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, może z uwzględnieniem obowiązujących przepisów w uzgodnieniu z Wykonawcą i w porozumieniu z Gminą Wrocław, dokonać zmiany umowy, w szczególności przez:
  - 1) Zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
  - 2) Zmianę sposobu wykonywania usług,
  - 3) Zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy, o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.
3. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 455 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;
  - 4) Wystąpienie omyłek pisarskich i rachunkowych;
4. 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.

#### § 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.
  - 4) za brak spełnienia obowiązku określonego w § 5 ust. 6 i ust. 7 umowy – w wysokości 100,00 zł brutto od jednej, nie zaopatrzonej w wymagany załącznik, faktury.

2. do obliczenia wartości kar umownych o których mowa w pkt. 2 i 3, przyjmuje się ceny jednostkowe brutto, określone w § 5 ust. 1 umowy.
3. zamawiający ma prawo potrącenia wszystkich, naliczonych na podstawie niniejszej umowy, kar umownej, z wynagrodzenia wykonawcy za dokonane dostawy, na co wykonawca wyraża zgodę.
4. zamawiający ma prawo żądania odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.

#### § 9

1. Strony ustalają czas realizacji niniejszej umowy na 12 miesięcy od dnia .....
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

Nadzór nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy będzie pełnił kierownik gospodarczy Agnieszka Trela, tel. 71 798 69 27 wew. 110, adres e-mail: kierownik@zsp4wroc.pl. Koordynatorem w zakresie realizacji przedmiotu umowy oraz osobą upoważnioną do odbioru ilościowego i jakościowego towaru po stronie Zamawiającego będą starszy intendent Monika Jakubiak 71 798 69 27 wew. 113, adres e-mail: intendent@zsp4wroc.pl oraz referent ds. administracyjnych Marta Kucharska, tel. 71 798 69 27 wew. 205, adres e-mail: referent@zsp4wroc.pl.

#### § 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 SWZ**

**WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POŚLĄKÓW DLA DZIECI –  
STANDARBY JAKOŚCIOWE**

## **DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI**

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

**Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia**

Materiał opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.

SUBSTANCJA DODATKOWA	E	FUNKCJA	ŹRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPŁYW NA ZDROWIE
<b>ACESULFAM K</b>	<b>E 950</b>	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 słodycze 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
<b>AMARANT</b>	<b>E 123</b>	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
<b>ASPARTAM</b>	<b>E 951</b>	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 słodycze 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.
<b>AZORUBINA</b>	<b>E 122</b>	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

<b>AZOTANY SODU</b> <b>AZOTANY POTASU</b>	<b>E 251</b> <b>E 252</b>	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, bólom brzucha. w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta.
<b>AZOTYNY POTASU</b> <b>AZOTYNY SODU</b>	<b>E 249</b> <b>E 250</b>	substancja konserwująca pozwala uzyskać pożądaną barwę produktu	przetwory mięsne wyroby garmażeryjne	Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemo globinemii (objawy iw.). 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.
<b>BRĄZ HT</b>	<b>E 155</b>	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
<b>CZERWIEN KOSZENILOWA</b>	<b>E 124</b>	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
<b>CZERWIEN ALLURA AC</b>	<b>E 129</b>	barwnik	želki 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.

<b>GLUKURONOLAKTON</b>	-	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. Glukuronolaktan to produkt chemiczny, stworzony przez Departament Obrony Stanów Zjednoczonych w latach sześćdziesiątych, by stymulować morale wojska w Wietnamie – działał jak narkotyk halucynogenny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego.
<b>GLUTAMINIAN SODU</b>	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. sproszkowane 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 wywoływanie 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. Drażniące 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
<b>KARMEL SIARCZYNOWY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY</b>	E 150b  E 150c  E 150d	barwnik	słodycze 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



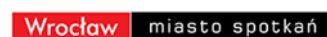
<b>KOFEINA</b>	-	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślowe	Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są:  kawa, herbata, ziarno kakaowe, orzeszki cola, guarana, dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących słodczych, w tym cukierki z kofeiną.	Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekaźników 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 kośćca. 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).
<b>KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE:  SODOWA  POTASOWA  - CYKLAMINIANY</b>	<b>E 952</b>	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)
<b>KWAS FOSFOROWY</b>	<b>E 338</b>	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 szklivo  Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kośćca i jego stan u dzieci i młodzieży

<b>KWAS KARMINOWY</b>  <b>KARMINA – KOSZENILA</b>	<b>E 120</b>	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.
<b>KWAS BENZOESOWY</b>  <b>BENZOESAN:</b>  <b>POTASU</b>  <b>SODU</b>  <b>WAPNIA</b>	<b>E 210</b>  <b>E 212</b>  <b>E 211</b>  <b>E 213</b>	substancja konserwująca	Powszechnie 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 benzoesu 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 <sub>6</sub> H <sub>6</sub> ) – związek rakotwórczy podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
<b>SYROP GLUKOZOWY</b>          <b>SYROP GLUKOZOWO- FRUKTOZOWY</b>	-	substancja słodząca	powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych żywność typu light mleko zagęszczone 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 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

<b>TAURYNA</b>	-	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	<p>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 (neuroprzebiegacz – 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</p> <p>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.</p>
<b>TARTRAZYNA</b>	<b>E 102</b>	barwnik	napoje w proszku napoje bezalkoholowe likieri owocowe polewy koncentraty zup i deserów galaretki dżemy miód sztuczny musztarda niskiej jakości napoje gazowane słodyczne	<p>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:</p> <p>bezsenność agresja dezorientacja depresja nadpobudliwość dekoncentracja objawy astmy pokrzywka zapalenie skóry katar sienny może wywołać dychawicę</p> <p>Nie jest zalecany u kobiet w ciąży, ze względu na wywoływanie skurczów macicy, grożących poronieniem. W połączeniu z benzoesanami jest podejrzewany o wywoływanie ADHD u dzieci.</p>

<b>TŁUSZCZE TRANS</b>	-	-	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
<b>ZŁCIEN CHINOLINOWA</b>	<b>E 104</b>	barwnik	napoje gazowane cukierki na kaszel lody galaretki słodyczne	zaczernienie wysypka anafilaksja impulsywność niepokój nadpobudliwość ruchowa problemy z koncentracją  Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.
<b>ZŁCIEN POMARAŃCZOWA FCF</b>	<b>E 110</b>	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 ból 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**



**ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SWZ**

**JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH PRZEDSZKOLI  
– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

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

**Autorzy:**

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

mgr inż. Dorota Rożańska

Material opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.

**Lista produktów zalecanych i niewskazanych przy sporządzaniu posiłków**

**W codziennej diecie powinny znaleźć się produkty z 6 grup produktów spożywczych.**

Grupa produktów	Produkty zalecane	Produkty niezalecane
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe ziemniaki	Połowa pieczywa powinna być żytnia lub z pełnego ziarna, płatki śniadaniowe nieprzetworzone technologiczne, np. owsiane górskie, kasze grube i drobne, ryż brązowy, ryż basmati, makarony z pszenicy durum, ziemniaki z wody	Płatki kukurydziane, płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru i błyskawiczne, ryż i kasze gotowane w workach, makarony ze zwykłej mąki, ziemniaki odsmażane
Tłuszcze	Olej rzepakowy, oliwa, olej lniany, masło do smarowania pieczywa w niedużych ilościach	Olej słonecznikowy, olej kukurydziany, olej z pestek winogron, olej sojowy, boczek, smalec, słonina, margaryny twarde
Mięsa, ryby, wędliny, jaja	Tłuste ryby morskie (śledź, makrela, szprotka, łosoś, sardynka, tuńczyk, halibut) świeże, grillowane, wędzone, z puszek. Mięsa chude (drobiowe, wołowe, wieprzowe) pieczone i duszone bez obsmażania, szynka chuda, sucha krakowska, wędliny z szynki i polędwicy	Panga, mięsa tłuste, smażone, parówki, mielonki, konserwy mięsne, kiełbasy tłuste i niskogatunkowe, paszтет z drobiu
Warzywa i owoce	Wszystkie świeże i mrożone, z uwzględnieniem w codziennej diecie tych składników potrawy w niedużych grup bogatych w witaminę C i karotenoidy. Owoce suszone	W syropach (mogą stanowić jedynie składnik potrawy w niedużych ilościach)
Orzechy i nasiona	Wszystkie orzechy i nasiona	brak
Produkty mleczne	Mleko, sery białe i żółte, kefiry i jogurty naturalne lub ze świeżym lub/i suszonymi owocami	Sery topione, jogurty słodzone, desery mleczne słodzone
Słodycze	Czekolady twarde i z bakaliami, ciasta domowe o znanym składzie (w niewielkich ilościach) Dżemy niskosłodzone	Czekolady nadziewane, ciasta z konserwantami, wafle nadziewane, cukierki
Napoje	Woda źródlana, mineralna, herbata, soki owocowe i warzywne, kawa laska	Napoje gazowane, napoje owocowe, nektary, napoje energetyzujące

**Lista produktów zamiennych w obrębie grup produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków, które powinny znaleźć się w codziennej racji pokarmowej.**

Grupy produktów	Produkty zamienne w obrębie grup produktów
Mleko i produkty mleczne	1. Mleko świeże na naturalne kefiry lub/ i jogurty
	2. Ser biały w kostce na twarożki wytrawne
	3. Ser żółty Gouda na inny dowolny gatunek sera żółtego
Mięsa i wędliny	1. Każda porcja drobiu na chudą porcję wieprzową, wołową, rybę morską lub słodkowodną
	2. Ryby tłuste morskie na dowolną tłustą rybę morską
	3. Szynka zamiennie z wysokogatunkowymi wędlinami z szynki lub polędwicy
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe	1. Pieczywo z pełnego ziarna na dowolne pieczywo pełnoziarniste lub/i żytnie
	2. Pieczywo żytnie razowe na dowolne pieczywo żytnie i z pełnego ziarna
	3. Płatki śniadaniowe nieprzetworzone technologiczne tylko na inne płatki naturalne bez dodatku cukru
	4. Kasze na dowolną inną kaszę lub ryż brązowy
	5. Makarony z pszenicy durum na inne dowolne makarony twarde
Warzywa i owoce	1. Warzywa na inne warzywa z uwzględnieniem podziału na warzywa bogate w witaminę C, β-karoteny i inne (punkt Ad.2)
	2. Owoce na inne owoce z uwzględnieniem podziału na owoce bogate w witaminę C, β-karoteny i inne (punkt Ad.2)
	3. Warzywa i owoce świeże na mrożone
Tłuszcze	1. Olej rzepakowy na oliwę lub olej lniany (tylko na zimno)
Napoje	1. W ciągu dnia 70% napojów powinna stanowić woda
	2. Herbatę na herbatę owocową (niesłodzoną)
	3. Kompot z jabłek lub wiśni na kompot z dowolnych owoców
	4. Sok owocowy na sok owocowy o innym smaku
	5. Soki owocowe na kompoty (z dodatkiem max 1 łyżeczki cukru na szklanke)
	6. Kompoty na rozcieńczone soki owocowe
	7. Kakao na mleku na kawę zbożową na mleku

Lista produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

Lp	Grupy produktów/produkty
<b>Produkty zbożowe</b>	
1	bagietka
2	bułka grahamki
3	bułka kajzerka
4	bułka pszenna
5	bułka wrocławska
6	budyń śmietankowy niesłodzony
7	budyń waniliowy niesłodzony
8	budyń owocowy niesłodzony
9	chleb baltonowski
10	chleb graham
11	chleb mieszany słonecznikowy
12	chleb żytni razowy
13	czerstwa bułka
14	kasza gryczana sucha
15	kasza jaglana sucha
16	kasza jęczmienna pęczak sucha
17	kasza jęczmienna perłowa sucha
18	kasza kus-kus sucha
19	kasza manna sucha
20	kisiel owocowy
21	kisiel truskawkowy
22	makaron
23	makaron muszelki z pszenicy durum suchy
24	makaron penne z semoliny
25	makaron penne (pióra) suchy
26	makaron spaghetti (z pszenicy durum)
27	makaron z semoliny
28	mąka pszenna
29	mąka pszenna typ 500
30	mąka ziemniaczana
31	płatki jęczmienne suche
32	płatki owsiane suche
33	płatki żytnie suche
34	ryż biały
35	ryż paraboliczny suchy
36	ryż suchy
37	skrobia ziemniaczana
<b>Mięso, wędliny, jaja, ryby</b>	
38.	cielęcina
39.	jajka
40.	filet z dorsza
41.	filet z łososia
42.	kiełbasa krakowska sucha
43.	łopatka wieprzowa
44.	makrela wędzona
45.	mięso z indyka
46.	mięso z piersi indyka
47.	mięso z piersi kurczaka
48.	mięso z piersi kurczaka bez skóry
49.	mięso z ud kurczaka
50.	połędwica sopocka
51.	połędwica z indyka
52.	sardynki w oleju
53.	schab
54.	schab bez kości
55.	szynka wiejska
56.	szynka wieprzowa gotowana
57.	szynka z piersi kurczaka
58.	śledź w oleju
59.	śledź w sosie pomidorowym
60.	śledź wędzony Pikling

61.	wołowina
62.	wołowina chuda
63.	wołowina pieczeniowa
<b>Produkty mleczne</b>	
64.	jogurt naturalny
65.	kefir
66.	kefir z wapniem
67.	maślanka
68.	mleko 0,5%
69.	mleko 2%
70.	mleko ukwaszone
71.	ser feta
72.	ser fromage naturalny
73.	serek twarogowy ziarnisty
74.	ser twarogowy chudy
75.	ser twarogowy półtłusty
76.	żółty ser Gouda
<b>Warzywa</b>	
77	bazylia
78	boćwina
79	brokuły
80	Brukselka
81	Buraki
82	cebula
83	cukinia
84	czosnek
85	cykoria
86	dynia
87	fasola biała drobna sucha
88	fasola biała Jaś
89	fasola biała konserwowa
90	fasola biała sucha
91	fasola czerwona konserwowa
92	fasolka szparagowa mrożona
93	fasolka szparagowa świeża
94	fasolka szparagowa żółta
95	grostek zielony konserwowy
96	grostek zielony świeży
97	grostek zielony mrożony
98	jarmuż
99	kabaczek
100	kalafior
101	kapusta biała
102	kapusta czerwona
103	kapusta pekińska
104	kapusta włoska
105	koper
106.	kukurydza konserwowa
107.	kwaszona kapusta
108.	marchewka
109.	ogórek
110.	ogórek kwaszony
111.	ogórek zielony gruntowy
112.	papryka czerwona
113.	papryka zielona
114.	pieczarki
115.	pietruszką korzeń
116.	pietruszką natka
117.	pomidor
118.	pomidorowy przecier
119.	por
120.	rzodkiewka
121.	sałata zielona
122.	seler



123.	seler naciowy
124.	soczewica czerwona sucha
125.	szczypiorek
126.	szpinak mrożony
127.	ziemniaki
<b>Owoce</b>	
128	anas konserwowy
129	arbuz
130	banan
131	borówka amerykańska
132	brzoskwinia
133	cytryna
134	dynia nasiona (pestki)
135	figi suszone
136	gruszka
137	jabłko
138	kiwi
139	mak
140	maliny
141	mandarynka
142	migdały
143	migdały mielone
144	morele suszone
145	morele świeże
146	mus jabłkowy
147	nektarynka
148	orzechy laskowe
149	orzechy włoskie
150	pomarańcza
151	porzeczka czerwona
152	rodzynki
153	sezam nasiona
154	słonecznik nasiona
155	śliwki
156	śliwki węgierki
157	śliwki bez pestek suszone
158	truskawki mrożone
159	truskawki świeże
160	winogrona
161	wiśnie
162	żurawina suszona
<b>Tłuszcze</b>	
163.	majonez
164	majonez z oleju rzepakowego
165	masło
166	masło ekstra
167	olej lniany
168	olej rzepakowy uniwersalny
169.	śmietana 12% tł.
<b>Napoje</b>	
170.	nektar z czarnej porzeczki
171.	sok grejpfrutowy
172.	sok jabłkowy
173.	sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy
174.	sok marchewkowo-owocowy
175.	sok pomarańczowy
176.	sok z cytryny
177.	woda
178.	woda mineralna
<b>Słodycze</b>	
179	cukier
180	cukier wanilowy
181	dżem ananasowy niskosłodzony
182.	dżem brzoskwinowy niskosłodzony
183.	dżem truskawkowy niskosłodzony

184.	dżem wiśniowy niskosłodzony
185.	dżem z czarnych porzeczek niskosłodzony
186.	miód
187.	powidła śliwkowe
<b>Przyprawy/używki</b>	
192.	cynamon
193.	gałka muszkatolowa mielona
194.	herbata
195.	kakao proszek 16%
196.	kawa zbożowa
197.	kawa zbożowa inka
198.	liść laurowy
199.	majeranek
200.	oregano
201.	papryka słodka czerwona
202.	pieprz
203.	sól
204.	ziele angielskie
205.	zioła prowansalskie

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
I	<b>Produkty zbożowe 1-37</b>	
1.	bagietka	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz 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. Mięksisz 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. Mięksisz 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, ziarna (mak, sezam, dynia).
4.	bułka pszenna	Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksisz 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, 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.
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 mięksiszem pieczywa. Mięksisz 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. Miękiśz 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. Miękiśz 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 pyłowy 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 miękiszem pieczywa. Miękiśz 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 perlowa 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 przyrządzenia. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzenia 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 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 zwykłe 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 dłoń charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
<b>II</b>	<b>Mięso, wędliny, jaja, ryby 38–63</b>	
38	cielęcina	Cielęcina łopátka, górká i karkówká, mostek, łata, nerkówká, 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 utrwalaającym, 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 utrwalaającym, 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	łopátka 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	makreła wędzona	Makreła 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 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.
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 – matiasy, 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 trwałą 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 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	<b>Produkty mleczne 64–76</b>	

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, orzeźwiający, 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 orzeźwiający 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.
66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, 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 orzeźwiający 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 orzeźwiający, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymywany 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 związłym, 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 zlepiły 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 miąższu 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 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).
<b>IV</b>	<b>Warzywa 77 - 84</b>	
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, bazylia, cykorja, 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, bazylia, 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 (=kiszonka) ogórek kwaszony	Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jelki, 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 grosek 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.
<b>V</b>	<b>Owoce 85 – 89</b>	
85	Arbuz, banan, borówka amerykańska Brzoskwinia, cytryna, gruszka, jabłko kiwi, maliny, mandarynka, morele świeże, nektarynka, pomarańcza, porzeczką czerwoną, 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 (cząstkach). 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, 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.
<b>VI</b>	<b>Tłuszcze 90 – 93</b>	
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 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).
<b>VII</b>	<b>Napoje 94 – 96</b>	
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.
<b>VIII</b>	<b>Słodycze 97 - 101</b>	
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. Sypki, 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 pszczeleli, naturalny, nektarowy lub spadziowy. Jednokwiatowy lub wielokwiatowy. Miody nektarowe mogą być płynne, prawie bezbarwne, jasnożółte, bursztynowe, brązowe, czerwonobrązowe aż do barwy ciemnobrązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasnoliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skryształowaniu 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 miódów
101	powidła śliwkowe	Są koncentratem przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Najczęściej ze śliwek węgerek z ewentualnym dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących. Pakowany w naczynia szklane lub termoformowane.

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 granulowane. 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 brunatnoczerwonej do brązowej. 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, niezbrylona.

**ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ**

**JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH SZKÓŁ PODSTAWOWYCH  
– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

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

**Autorzy:**

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

mgr inż. Dorota Rożańska

Materiał opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.

**Lista produktów zalecanych i niewskazanych przy sporządzaniu posiłków.**

**W codziennej diecie powinny znaleźć się produkty z 6 grup produktów spożywczych.**

Grupa produktów	Produkty zalecane	Produkty niezalecane
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe, ziemniaki	Półowa pieczywa powinna być żytnia lub z pełnego ziarna, płatki śniadaniowe nieprzetworzone technologiczne, np. owsiane górskie, kasze grube i drobne, ryż brązowy, ryż basmati, makarony z pszenicy durum, ziemniaki z wody	Płatki kukurydziane, płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru i błyskawiczne, ryż i kasze gotowane w workach, makarony ze zwykłej mąki, ziemniaki odsmażane
Tłuszcze	Olej rzepakowy, oliwa, olej lniany, masło do smarowania pieczywa w niedużych ilościach	Olej słonecznikowy, olej kukurydziany, olej z pestek winogron, olej sojowy, boczek, smalec, słonina, margaryny twarde
Mięsa, ryby, wędliny, jaja	Tłuste ryby morskie (śledź, makrela, szprotka, łosoś, sardynka, tuńczyk, halibut) świeże, grillowane, wędzone, z puszek. Mięsa chude (drobiowe, wołowe, wieprzowe) pieczone i duszone bez obsmażania, szynka chuda, sucha krakowska, wędliny z szynki i polędwicy	Panga, mięsa tłuste, smażone, parówki, mielonki, konserwy mięsne, kiełbasy tłuste i niskogatunkowe, pasztet z drobiu
Warzywa i owoce	Wszystkie świeże i mrożone, z uwzględnieniem w codziennej diecie tych z grup bogatych w witaminę C i karotenoidy Owoce suszone	W syropach (mogą stanowić jedynie składnik potrawy w niedużych ilościach)
Orzechy i nasiona	Wszystkie orzechy i nasiona	brak
Produkty mleczne	Mleko, sery białe i żółte, kefiry i jogurty naturalne lub ze świeżym lub/i suszonymi owocami	Sery topione, jogurty słodzone, desery mleczne słodzone
Słodycze	Czekolady twarde i z bakaliami, ciasta domowe o znanym składzie (w niewielkich ilościach) Dżemy niskosłodzone	Czekolady nadziewane, ciasta z konserwantami, wafle nadziewane, cukierki
Napoje	Woda źródlana, mineralna, herbata, soki owocowe i warzywne, kawa laska	Napoje gazowane, napoje owocowe, nektary, napoje energetyzujące

**Lista produktów zamiennych w obrębie grup produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków, które powinny znaleźć się w codziennej racji pokarmowej.**

Grupy produktów	Produkty zamienne w obrębie grup produktów
Mleko i produkty mleczne	1. Mleko świeże na naturalne kefiry lub/ i jogurty 2. Ser biały w kostce na twarożki wytrawne 3. Ser żółty Gouda na inny dowolny gatunek sera żółtego
Mięsa i wędliny	1. Każda porcja drobiu na chudą porcję wieprzową, wołową, rybę morską lub słodkowodną 2. Ryby tłuste morskie na dowolną tłustą rybę morską 3. Szynka zamiennie z wysokogatunkowymi wędlinami z szynki lub polędwicy
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe	1. Pieczywo z pełnego ziarna na dowolne pieczywo pełnoziarniste lub/i żytnie 2. Pieczywo żytnie razowe na dowolne pieczywo żytnie i z pełnego ziarna 3. Płatki śniadaniowe nieprzetworzone technologiczne tylko na inne płatki naturalne bez dodatku cukru 4. Kasze na dowolną inną kaszę lub ryż brązowy 5. Makarony z pszenicy durum na inne dowolne makarony twarde
Warzywa i owoce	1. Warzywa na inne warzywa z uwzględnieniem podziału na warzywa bogate w witaminę C, β-karoteny i inne (punkt Ad.2) 2. Owoce na inne owoce z uwzględnieniem podziału na owoce bogate w witaminę C, β-karoteny i inne (punkt Ad.2) 3. Warzywa i owoce świeże na mrożone
Tłuszcze	1. Olej rzepakowy na oliwę lub olej lniany (tylko na zimno)
Napoje	1. W ciągu dnia 70% napojów powinna stanowić woda 2. Herbatę na herbatę owocową (niesłodzoną) 3. Kompot z jabłek lub wiśni na kompot z dowolnych owoców 4. Sok owocowy na sok owocowy o innym smaku 5. Soki owocowe na kompoty 6. Kompoty na rozcieńczone soki owocowe 7. Kakao na mleku na kawę zbożową na mleku

**Lista produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych**

<b>Lp</b>	<b>Grupy produktów/produkty</b>
	<b>Produkty zbożowe</b>
1.	bagietka
2.	bułki grahamki
3.	bułka kajzerka
4.	bułka pszenna
5.	bułka wrocławska
6.	budyń śmietankowy niesłodzony
7.	budyń waniliowy niesłodzony
8.	budyń owocowy niesłodzony
9.	chleb baltonowski
10.	chleb graham
11.	chleb mieszany słonecznikowy
12.	chleb żytni razowy
13.	czerstwa bułka
14.	kasza gryczana sucha
15.	kasza jaglana sucha
16.	kasza jęczmienna pęczak sucha
17.	kasza jęczmienna perłowa sucha
18.	kasza kus-kus sucha
19.	kasza manna sucha
20.	kisiel owocowy
21.	kisiel truskawkowy
22.	makaron
23.	makaron muszelki z pszenicy durum suchy
24.	makaron penne z semoliny
25.	makaron penne (pióra) suchy
26.	makaron spaghetti (z pszenicy durum)
27.	makaron z semoliny
28.	mąka pszenna
29.	mąka pszenna typ 500
30.	mąka ziemniaczana
31.	płatki jęczmienne suche
32.	płatki owsiane suche
33.	płatki żytnie suche
34.	ryż biały
35.	ryż paraboliczny suchy
36.	ryż suchy
37.	skrobia ziemniaczana
	<b>Mięso, wędliny, jaja, ryby</b>
38.	cielęcina
39.	jajka
40.	filet z dorsza
41.	filet z łososia
42.	kiełbasa krakowska sucha
43.	łopatka wieprzowa
44.	makrela wędzona
45.	mięso z indyka
46.	mięso z piersi indyka
47.	mięso z piersi kurczaka
48.	mięso z piersi kurczaka bez skóry
49.	mięso z ud kurczaka
50.	polędwica sopocka
51.	polędwica z indyka
52.	sardynki w oleju
53.	schab
54.	schab bez kości
55.	szynka wiejska
56.	szynka wieprzowa gotowana
57.	szynka z piersi kurczaka
58.	śledź w oleju
59.	śledź w sosie pomidorowym
60.	śledź wędzony Pikling
61.	wołowina
62.	wołowina chuda

63.	wołowina pieczeniowa
	<b>Produkty mleczne</b>
64.	jogurt naturalny
65.	kefir
66.	kefir z wapniem
67.	maślanka
68.	mleko 0,5%
69.	mleko 2%
70.	mleko ukwaszone
71.	ser feta
72.	ser fromage naturalny
73.	serek twarogowy ziarnisty
74.	ser twarogowy chudy
75.	ser twarogowy półtłusty
76.	żółty ser Gouda
	<b>Warzywa</b>
77.	bazylia
78.	boćwina
79.	brokuły
80.	Brukselka
81.	Buraki
82.	cebula
83.	cukinia
84.	czosnek
85.	cykoria
86.	dynia
87.	fasola biała drobna sucha
88.	fasola biała Jaś
89.	fasola biała konserwowa
90.	fasola biała sucha
91.	fasola czerwona konserwowa
92.	fasolka szparagowa mrożona
93.	fasolka szparagowa świeża
94.	fasolka szparagowa żółta
95.	grostek zielony konserwowy
96.	grostek zielony świeży
97.	grostek zielony mrożony
98.	jarmuż
99.	kabaczek
100.	kalafior
101.	kapusta biała
102.	kapusta czerwona
103.	kapusta pekińska
104.	kapusta włoska
105.	koper
106.	kukurydza konserwowa
107.	kwaszona kapusta
108.	marchewka
109.	ogórek
110.	ogórek kwaszony
111.	ogórek zielony gruntowy
112.	papryka czerwona
113.	papryka zielona
114.	pieczarki
115.	pietruszka korzeń
116.	pietruszka natka
117.	pomidor
118.	pomidorowy przecier
119.	por
120.	rzodkiewka
121.	sałata zielona
122.	seler
123.	seler naciowy
124.	soczewica czerwona sucha
125.	szczypiorek
126.	szpinak mrożony
127.	ziemniaki



<p>128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162.</p>	<p><b>Owoce</b>  ananas konserwowy  arbuz  banan  borówka amerykańska  brzoskwinia  cytryna  dynia nasiona (pestki)  figi suszone  gruszka  jabłko  kiwi  mak  maliny  mandarynka  migdały  migdały mielone  morele suszone  morele świeże  mus jabłkowy  nektarynka  orzechy laskowe  orzechy włoskie  pomarańcza  porzeczką czerwoną  rodzynki  sezam nasiona  słonecznik nasiona  śliwki  śliwki węgierki  śliwki bez pestek suszone  truskawki mrożone  truskawki świeże  winogrona  wiśnie  żurawina suszona</p>
<p>163 164. 165. 166. 167. 168. 169.</p>	<p><b>Tłuszcze</b>  margaryna kubkowa z oleju rzepakowego  margaryna z oleju rzepakowego  masło  masło ekstra  olej lniany  olej rzepakowy uniwersalny  śmietana 12% tł.</p>
<p>170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177.</p>	<p><b>Napoje</b>  sok grejpfrutowy  sok jabłkowy  sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy  sok marchewkowo-owocowy  sok pomarańczowy  sok z cytryny  woda  woda mineralna</p>
<p>178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186.</p>	<p><b>Słodycze</b>  cukier  cukier wanilowy  dżem ananasowy  dżem brzoskwiński  dżem truskawkowy  dżem wiśniowy  dżem z czarnych porzeczek  miód  powidła śliwkowe</p>

	<b>Przyprawy/ używki</b>
187.	cynamon
188.	gałka muszkatołowa mielona
189.	herbata
190.	kakao proszek 16%
191.	kawa zbożowa
192.	kawa zbożowa inka
193.	liść laurowy
194.	majeranek
195.	oregano
196.	papryka słodka czerwona
197.	pieprz
198.	sól
199.	ziele angielskie
200.	zioła prowansalskie

**Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych**

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
<b>I</b>	<b>Produkty zbożowe 1 - 37</b>	
1.	bagietka	Pieczycwo 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	Pieczycwo 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	Pieczycwo 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, ziarna (mak, sezam, dynia).
4.	bułka pszenna	Pieczycwo 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. 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	Pieczycwo 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 glukozydo-fruktozydo), sztucznych substancji słodzących i bez sztucznych barwników) lub świeże/mrożone owoce, mleko, masło).
9.	chleb baltonowski	Pieczycwo 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. Miękiś 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. Miękiś 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. Miękiś 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 pytłowy 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 miękiszem pieczywa. Miękiś 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 połamane go ziarna gryki - kasza gryczana prażona, cała –obłuszczone ziarno gryki prażonej - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. <b>Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich.</b> 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 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 obtuszczonego, niepołerowanego 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 przyrządzenia. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzenia 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), chlebowa (typ 750 lub 850), siłkowa (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. 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 wypłukiwana 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.
<b>II</b>	<b>Mięso, wędliny, jaja, ryby</b> <b>38 – 63</b>	
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	makreła wędzona	Makreła 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, sznyceł. 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 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 odczłuszczeń, 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. 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 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.
<b>III</b>	<b>Produkty mleczne 64 – 76</b>	
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 zawieszistej, 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 nisko tłuszczowy, 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, 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 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 zlepiły 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 miąższu 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

<b>IV</b>	<b>Warzywa 77 - 84</b>	
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, cykorja, 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 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 - 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.
<b>V</b>	<b>Owoce 85 – 89</b>	

85	Arbuz, banan, borówka amerykańska Brzoskwinia, cytryna, gruszka, jabłko kiwi, maliny, mandarynka, morele świeże, nektarynka, pomarańcza, porzeczką czerwoną, 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 kążkach 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.
<b>VI</b>	<b>Tłuszcze 90 – 92</b>	
90	masło, masło ekstra	Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, winyłu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapach, bez oznak zjełczenia.
91	olej rzepakowy uniwersalny	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnośłomkowej 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).
<b>VII</b>	<b>Napoje 93 – 94</b>	
93	sok grejpfrutowy sok jabłkowy sok marchwiowo-bananowo-	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.

	jabłkowy sok marchewkowo-owocowy sok pomarańczowy sok z cytryny i inne soki owocowe lub marchwiowo-owocowe	
94	woda woda mineralna	Woda źródłana lub woda mineralna (nisko-, średnio-wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu.
<b>VIII</b>	<b>Stodycze 95 – 99</b>	
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 etylowaniliną, 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 pszczeli, naturalny, nektarowy lub spadziowy. Jednokwiatowy lub wielokwiatowy. Miody nektarowe mogą być płynne, prawie bezbarwne, jasnożółte, bursztynowe, brązowe, czerwobrązowe aż do barwy ciemnobrązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasnooliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skryształowaniu 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.
<b>IX</b>	<b>Przyprawy/ używki 100 – 104</b>	
100	cynamon, gałka muskatołowa mielona, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka czerwona, pieprz, ziele angielskie, ziola prowansalski 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, ziola 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).