

GMINA WROCŁAW

**ZESPÓŁ SZKOLNO- PRZEDSZKOLNY NR 7
we Wrocławiu**

**ul. Koszykarska 2-4
54 - 134 Wrocław**

tel. 71 798 69 30

www: <https://zsp7wroc.edupage.org>

e-mail: sekretariat@zsp7wroc.pl

godziny pracy sekretariatu: 6.30 – 14.30

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

PRZETARG NIEOGRANICZONY

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

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ
ZESPOŁU SZKOLNO - PRZEDSZKOLNEGO NR 7 WE WROCŁAWIU**

Zatwierdził: Dyrektor Krzysztof Młyńczak

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

Wrocław, grudzień 2020

SPIS TREŚCI

A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

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

B. Załączniki do SIWZ

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

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

1. Zamawiającym jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 7 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, w imieniu której działa Dyrektor Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 7, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław.

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

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

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

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

Część 1 - MIESO, WEDLINY, DRÓB

Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Część 3 - NABIAŁ

Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Część 5 - MROŻONKI

Część 6 - RYBY

Część 7 - PIECZYWO

Część 8 - PRZETWORY I SOKI

Część 9 – JAJA KURZE

Część 10 – SOK JEDNIODNIOWY

9. Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika CPV

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

CPV 01242000-5 Jaja

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

CPV 15112000-6 Drób

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane
CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne
CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone
CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie
CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna
CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze
CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane
CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone
CPV 41100000-0 Woda naturalna

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

IV Termin wykonania zamówienia

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

V Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

a) Nie podlegają wykluczeniu w przedmiotowym postępowaniu

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

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

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

2) Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

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

Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14, 16-20 oraz art. 24, ust 5, pkt 2 i 4, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić

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

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

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

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

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

- 1) Do oferty, każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert **Oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
 - a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu/brak podstaw wykluczenia.
 - b) Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieścił informacje o tych podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 SIWZ.
 - c) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ.
- 2) Wykonawcy, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej <https://zsp7wroc.edupage.org/text12/> informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert), przekaże Zamawiającemu (bez dodatkowego wezwania) **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP**. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą (o ile wystąpią) nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia – wzór oświadczenia zawarty jest w Załączniku nr 7 do SIWZ.

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

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

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

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

- b) Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 6 do SIWZ.
- 2) W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
- a) Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, do korzystania z nich na okres wykonywania niniejszego zamówienia publicznego.
 - b) Pisemną informację na temat:
 - Zakresu, dostępnych Wykonawcy, zasobów innego podmiotu;
 - Sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
 - Zakresu i okresu udziału podmiotu udostępniającego przy wykonywaniu zamówienia.
 - **czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.**
3. Oświadczenia, dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
4. Dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 3, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
6. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
7. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VI. 1. niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania

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

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie w następujący sposób:
 - 1) Za pośrednictwem operatora pocztowego;
 - 2) Poprzez osobiste doręczenie lub za pośrednictwem postańca na adres Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 7 we Wrocławiu, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław.
 - 3) Przy użyciu środków komunikacji elektronicznej – adres poczty elektronicznej e-mail sekretariat@zsp7wroc.pl, przy czym dokumenty przesyłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej muszą mieć formę skanu dokumentu podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentacji (nie dotyczy to wniosków o wyjaśnienie treści SIWZ).
2. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest **Joanna Janik**.
3. **Przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakiegokolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.**
4. Dopuszczona powyżej w pkt. 2 forma przekazania faksem lub środkami komunikacji elektronicznej **nie dotyczy ofert wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami, pełnomocnictw** (jeśli będą składane) **oraz oświadczeń i dokumentów lub pełnomocnictw**, które będą podlegały ewentualnemu uzupełnieniu na podstawie art. 26 ust. 3 i 3a ustawy PZP. Oświadczenia lub dokumenty, do których ewentualnego uzupełnienia będą wzywani Wykonawcy, podlegają złożeniu w formie określonej w § 14 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia w wyznaczonym terminie. Niezłożenie uzupełnianych oświadczeń lub dokumentów w wymaganej przepisami powołanego rozporządzenia formie, w wyznaczonym do tego terminie – skutkować będzie uznaniem przez Zamawiającego, iż nie doszło do ich terminowego złożenia.
5. Jeżeli Zamawiający i Wykonawcy przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej – niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
6. Wykonawcy mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 6 powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 6 powyżej.
9. Treść zapytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ oraz zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ.
10. Zamawiający oświadcza, że nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
11. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaże niezwłocznie

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

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

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

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

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

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

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

A. ZAWARTOŚĆ, FORMA I OZNACZENIE

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

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

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO NR 7 WE WROCŁAWIU
--

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

B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

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

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

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

C. OFERTA WSPÓLNA

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

D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE

1. Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

2. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego punktu.
3. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
4. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa

XI	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert
-----------	---

1. Oferty należy składać do dnia 10 grudnia 2020 roku, do godz. 14.00, w sekretariacie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 12 i 13 SIWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt. 1 niniejszej SIWZ zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 10 grudnia 2020 roku, o godz. 16.30, w siedzibie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław.
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej <https://zsp7wroc.edupage.org/text12/> informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
8. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.
9. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśnianie z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

XII	Opis sposobu obliczenia ceny
------------	-------------------------------------

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **Załączniki nr 2** do SIWZ łącznej ceny ofertowej brutto za realizację poszczególnych części przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca może złożyć ofertę na realizację jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia publicznego.
3. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SIWZ.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany ceny ofertowej brutto w sytuacjach wymienionych w § 6 wzoru umowy (Załącznik nr 4 do SIWZ).
5. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
6. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
7. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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

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

Cena (Kc) ↔ 100%

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

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

gdzie:

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

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

C(x) — cena zawarta w ofercie „x”.

4. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami (Art. 91 ust. 3a PZP).
6. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
7. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie

wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

9. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzania aukcji elektronicznej.

10. Kryterium oceny jest tożsame dla wszystkich części zamówienia publicznego

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

1. Umowa musi być podpisana w siedzibie Zamawiającego w wyznaczonym przez niego terminie.
2. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
4. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

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

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

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

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

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

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

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

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) Administratorem Twoich danych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 7, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem e-mail: sekretariat@zsp7wroc.pl.
 - 2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań. Adres email: inspektor@coreconsulting.pl
 - 3) Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
 - 4) Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane innych pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
 - 5) Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. b RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
 - 6) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
 - 8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
 - 9) Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:
 - a) Firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
 - b) Kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
 - c) Firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
 - d) Podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
 - e) Kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.
 - 10) Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego. Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 7, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław, bądź skontaktuj się mailowo, za pośrednictwem naszej elektronicznej skrzynki pocztowej: sekretariat@zsp7wroc.pl
 - 11) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:

- a) Wypełnienie obowiązku prawnego, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
 - b) Wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora.
- 12) Odrębnie chcemy Cię poinformować, że masz również prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych.
- 13) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat@zsp7wroc.pl lub listownie na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 7, ul. Koszykarska 2-4, 54-134 Wrocław.
- 14) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

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

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

Sporządził: Tomasz Buła

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

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

Część 1 - MIESO, WEDLINY, DRÓB

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwiona, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	20
2	Drób - skrzydło z indyka (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	Kg	5
3	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	140
4	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	465
5	Drób - udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	50
6	Drób - pałka z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) podobnej wielkości, oczyszczona, umyta, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	400
7	Drób - podudzie z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	50
8	Drób - golonka z indyka (mięso świeże, nie mrożone) umyta, oczyszczona, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych i krwi, gat. I	Kg	10
9	Drób - wątróbka z indyka (świeża, nie mrożona) struktura lekko gąbczasta, ciemnoczerwona barwa, gat. I	Kg	5
10	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięso z udźca pozbawione kości i skóry, bez przebarwień, gat. I	Kg	10
11	Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	260

12	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I	Kg	20
13	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, KL.I	Kg	20
14	Kiełbasa szynkowa wieprzowa, minimum 98% mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I	Kg	5
15	Kabanosy drobiowe - produkt wędzony, parzony, suszony, 100g produktu ze 182 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, KL.I	Kg	5
16	Kabanosy wieprzowe, produkt wędzony, parzony, suszony, 100 g produktu ze 182 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	5
17	Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I	Kg	50
18	Parówka z szynki, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól, kl. I	Kg	7
19	Parówki typu BERLINKI - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, przyprawy naturalne, sól, kl. I	Kg	21
20	Wędlina drobiowa (polędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	Kg	24
21	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,	Kg	16
22	Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) - tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I	Kg	1000
23	Wieprzowina - łopátka bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	70
24	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa - (mięso świeże, nie mrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, gat. I	Kg	80
25	Wieprzowina - schab bez kości środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	180
26	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	300
27	Wołowina - antrykot, gat. I (mięso świeże, nie mrożone) mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez oznak psucia	Kg	5
28	Wołowina - ligawa, gat. I (mięso świeże, nie mrożone) mięso prawidłowo wykrawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	Kg	25
29	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego, gat. I (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	Kg	15

Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Awokado - kl. I, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, luzem	Szt.	40
2	Banany - kl. I, długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, kolor żółty, świeże, zdrowe	Kg	2500
3	Biała rzodkiew- kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak zepsucia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	25
4	Buraki ćwikłowe - kl. I, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, w całości, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	900
5	Brokuły - kl. I, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g), cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	100

6	Cebula luz - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	230
7	Cebula czerwona - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśni	Kg	2
8	Cebula szalotka - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśni	Kg	2
9	Cukinia zielona - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	60
10	Cytryny - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	50
11	Czosnek - kl. I, zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości	Szt.	100
12	Dynia świeża piżmowa - kl. I, zdrowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	60
13	Fasola sucha biała kl. I - suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś, w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	40
14	Groch łuskany - kl. I, suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	20
15	Gruszka - kl. I, odmiana Konferencja, klapsa i inne równoważne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	1200
16	Imbir korzeń - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, nie przemarznięty bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	1
17	Jarmuż świeży, masa ok.300 - 400 g, świeży, bez oznak zepsucia, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Szt	10
18	Jabłka deserowe - kl. I, soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne	Kg	2800
19	Kalafior - kl. I, główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści, świeży, bez oznak chorób, wolny od szkodników i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	100
20	Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jednakowej wielkości.	Szt	40
21	Kapusta biała - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	560
22	Kapusta czerwona - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
23	Kapusta włoska - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości bez objawów zepsucia i jakichkolwiek oznak chorób i zmian, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	30
24	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl. I (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji	Kg	300
25	Kapusta pekińska czerwona - kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo	Kg	15
26	Kapusta pekińska - kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo	Kg	300
27	Kielki (różne gatunki: brokuły, rzeżuchy, fasolki mung, lucerny, rzodkiewki i inne), opakowanie 50 - 70 g, świeże, zdrowe, czyste, bez oznak gnicia	Op.	10
28	Kiwi - kl. I -o masie 80-90g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte, pakowane w paletki	Szt.	2400
29	Koper - kl. I, w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy	Pęcz.	260
30	Mango - kl. I, dojrzałe, zdrowe, o dobrym smaku, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Szt.	20
31	Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Korał, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	1800
32	Ogórek kiszony - kl. I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu	Kg	350
33	Ogórek zielony - kl. I, świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nie nadmarznięty	Kg	120
34	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o	Kg	104

	charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.		
35	Pieczarki - kl. I zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
36	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Kg	360
37	Pietruszka natka - kl. I, w pęczkach - świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Pęcz.	700
38	Pomidor - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	260
39	Pomidor koktajlowy - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	2
40	Pomidor czarny - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	2
41	Por - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	160
42	Rzodkiewka - kl. I (w pęczkach) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Pęcz.	160
43	Rukola - kl. I, opakowanie 100-125 g, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak gnicia	Op.	20
44	Salata lodowa - kl. I (pakowana każda główka oddzielnie), świeża krucha, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśnienia i gnicia	Szt.	300
45	Salata masłowa - kl. I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	60
46	Salata strzępiasta - kl. I, średnica salaty ok.15 cm., liście twarde i intensywnie zabarwione, bez odbarwień, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak pleśnienia i gnicia	Szt.	10
47	Salata rzymska - kl. I, salata długolistna, świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Szt.	15
48	Salata roszponka - kl. I, roślina o wydłużonych liściach, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak gnicia	Op.	20
49	Salata czerwona karbowana - waga główki ok.150g/szt., roślina o wydłużonych liściach, świeża, czysta, zdrowa, o charakterystycznej barwie, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Szt.	10
50	Seler korzeniowy, luz - kl. I o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Kg	400
51	Szczypiorek świeży, denkolistny - kl. I- świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia	Pęcz.	150
52	Winogrona (białe i czerwone) kl. I – owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i zepsucia	Kg	60
53	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.	Kg	5000
54	Zioła w doniczkach - kl. I świeże, zdrowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu dla danego zioła (bazylija, mięta, melisa, oregano, tymianek itp.) kl. I	Szt.	15
OWOCE I WARZYWA SEZONOWE			
1	Arbuz - kl. I – minimalna waga owocu 1,5 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych,	Kg	70
2	Borówka amerykańska - kl. I Owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	30
3	Botwina - kl. I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia,	Pęcz.	30
4	Brukselka - kl. I, świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Kg	10
5	Brzoskwinia - kl. I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdej dostawie;	Kg	200
6	Cukinia zielona - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	50
7	Cebulka młoda - biała, luz, kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	5
8	Dynia hokkaido - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	50
9	Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	20

10	Jagoda - kl. I, owoce świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	5
11	Jeżyna - kl. I, owoce odszypułkowane, kolor ciemnopurpurowy lub czarny, świeże, soczyste, gładkie, lśniące, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia	Kg	5
12	Kukurydza /kolba/ - kl. I cukrowa, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, sezonowa	Szt	20
13	Kapusta biała młoda - kl. I, świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	200
14	Malina, kl. I - owoce odszypułkowane, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	35
15	Mandarynka - kl. I – waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	400
16	Marchew wczesna z natką (dostarczana w okresie VI - VIII) - w pęczkach o masie ok. 400-500 g, kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Pęcz.	60
17	Morele-kl. I, średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	10
18	Nektarynki - kl. I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	200
19	Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie VI-VIII) - kl. I zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez oznak gnicia	Kg	150
20	Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII) - kl. I, świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Pęcz.	20
21	Pomarańcza - kl. I, sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	1650
22	Porzeczki czarne -kl. I, świeże, zdrowe, dojrzałe, soczyste, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	5
23	Porzeczki czerwone -kl. I, świeże, zdrowe, dojrzałe, soczyste, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	5
24	Rabarbar - kl. I – świeży o sztywnej, kruchej łodydze i napiętej skórce, barwa czerwono-różowa, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez liści i korzenia	Kg	5
25	Seler korzeniowy młody z natką (dostarczany w okresie VI-VIII) - kl. I, świeży, zdrowy, sezonowy, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	10
26	Szparagi świeże białe - zielone kl. I., świeże, zdrowe, bez oznak pleśni i gnicia, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Op.	10
27	Seler naciowy - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Op.	10
28	Szpinak BABY - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników	Op.	40
29	Szpinak świeży- kl. I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników	Kg	10
30	Szczaw świeży - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników	Kg	5
31	Śliwki (węgiarki) klasa I – waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	50
32	Śliwki renklody - kl. I, dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	100
33	Truskawki - kl. I – minimalna wielkość 18mm/1szt. O barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance;	Kg	100
34	Żurawina świeża - kl. I, świeża, zdrowa, dojrzała, soczysta, bez oznak pleśni i gnicia, sezonowa	Kg	2
35	Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	620

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

Część 3 - NABIAŁ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	Szt.	100 g	10

2	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	400 g	1360
3	Jogurt naturalny typu greckiego - zawartość tłuszczu do 10%, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja: jednolita, gęsta	Szt.	400 g	500
4	Masło ekstra - nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna,	Szt.	200 g	920
5	Masło klarowane - w 100g produktu jest 99,5 g tłuszczu, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników.	Szt.	250 g	20
6	Masło klarowane - w 100g produktu jest 99,5 g tłuszczu, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników.	Szt.	500 g	20
7	Majonez - skład: olej roślinny, żółtka jaja kurzego, ocet, gorczyca, woda, sól morską, pieprz, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008	Szt.	400 g	10
8	Majonez - skład: olej roślinny, żółtka jaja kurzego, ocet, gorczyca, woda, sól morską, pieprz, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008	Szt.	700 g	80
9	Mleko UHT - krowie, 2 % tłuszczu (karton), bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów	Szt.	1000 ml	360
10	Mleko UHT - krowie, 3,2% tłuszczu (karton), bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów	Szt.	1000 ml	12
11	Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 2% tłuszczu bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów	Szt.	1000 ml	1250
12	Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane 2% tłuszczu, opakowanie butelka PET , o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach bez obcych posmaków i zapachów	szt.	1000 ml	1450
13	Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	Kg	1000 ml	673
14	Ser twarogowy chudy - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 20%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja jednolita, barwa biała do lekko kremowej w całej masie	Kg	1 Kg	20
15	Ser kozi - plastry, naturalny, bez substancji zagęszczających, stabilizatorów i przeciwutleniaczy	Szt.	100 g	10
16	Ser typu FETA - półtłusty, kanapkowo-sałatkowy, 16% tłuszczu, ser miękki, solankowy, otrzymywany z mleka krowiego	Szt.	270 g	20
17	Ser FETA - zawartość tłuszczu ok.40%, ekologiczny, produkowany z mieszanki pasteryzowanego mleka owczego z mlekiem kozim (do 30% mieszanki), bez środków konserwujących i kolorujących	Szt.	180 g	10
18	Ser typu mozzarella - opakowanie, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	125 g	110
19	Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, różne gatunki np.: gouda, salami, edamski, edam rycki lub inne równoważne, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg	Kg	1 Kg	90
20	Serek naturalny/homogenizowany – opakowanie – wiaderko, bez dodatku żelatyny wieprzowej, konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Kg	1 Kg	15
21	Śmietana 12% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	60
22	Śmietana 18% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, homogenizowana, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	1440

23	Śmietanka 30% UHT – do zup i sosów skład: śmietana, karagen, smak lekko słodki, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego	Szt.	250 ml	60
----	---	------	--------	----

Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	IŁOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Agar z alg - naturalny zagęstnik / żelatyna/	Szt.	100 g	5
2	Amarantus ekspandowany - skład: amarantus ekspandowany 100%	Szt.	150 g	5
3	Bazyliia otarta - 100%	Szt.	100 g	5
4	Bułka tarta - skład: mąka pszenna, sól, drożdże	Szt.	450 g	300
5	Baton /chrupiące owoce /- bez barwników i konserwantów, gdzie do wyprodukowania 100g produktu zużyto 250g świeżych owoców z wykorzystaniem techniki suszenia sublimacyjnego	Szt.	10 g	1280
6	Baton owocowo - zbożowy - zawiera naturalnie występujące cukry, skład: owoce suszone 78%, mąki (ryżowa kukurydziana, jęczmienna), płatki owsiane koncentrat jabłkowy, truskawka liofilizowana 1,5%, aromat naturalny, olej rzepakowy	Szt.	40 g	2560
7	Baton musli owocowy (jabłkowy, malinowy, morelowy i inne) – skład: płatki owsiane, płatki pszenne, owoce min. 14%, pszenica ekstrudowana, orzechy laskowe, rodzyнки, tłuszcz roślinny, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (we) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących	Szt.	30 g	960
8	Chrupki kukurydziane - kręcone, bezglutenowe skład: grys kukurydziany 100%, bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz bez środków konserwujących	Op.	90 g	120
9	Chrupki kukurydziane - różne smaki, kasza kukurydziana minimum 73%, nierafinowany cukier trzcinowy, olej słonecznikowy oraz inne dodatki w zależności od rodzaju np. puree bananowe, bez środków konserwujących	Szt.	15 g	500
10	Cukier biały kryształ – skład cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących, opakowanie jednostkowe torebki papierowe	Szt.	1000 g	260
11	Cukier trzcinowy nierafinowany - skład: cukier trzcinowy brązowy 100%	Szt.	500 g	10
12	Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony , bez środków konserwujących	Szt.	500 g	5
13	Cynamon mielony - przyprawa korzenna bez dodatków	Szt.	100 g	2
14	Ciasteczka owsiane - naturalne, skład: owsianka, mąka owsiana, otręby owsiane, tłuszcz kokosowy, bez polepszaczy, spulchniaczy i środków konserwujących	Op.	50 g	3250
15	Ciasteczka orkiszowe - naturalne, skład: mąka orkiszowa, tłuszcz kokosowy, bez polepszaczy, spulchniaczy i środków konserwujących	Op.	50 g	3000
16	Crispy owocowe — skład: jabłko 98% krojone w talarki, suszony zagęszczony sok truskawkowy 1,2%, koncentrat soku cytrynowego, zagęszczony sok truskawkowy 0,3% bez dodatku cukrów i substancji słodzących bez soli i tłuszczu	Szt.	18 g	3000
17	Czekolada gorzka 70%	Szt.	100g	30
18	Daktyle suszone - bez pestek, naturalnie suszone, bez dwutlenku siarki	Kg		4
19	Fasolka MUNG - drobna fasolka (od 2-4 mm), kolor ziaren żółty, zielony lub czerwony, w całości, gładkie, lśniąco	Szt.	400 g	10
20	Fasolka ADZUKI - małe czerwono-brązowe ziarna , w całości	Szt.	400 g	10
21	Figi suszone sprasowane - bez dwutlenku siarki , miękkie w dotyku, smak słodki, pokryte białym równomiernym nalotem	Kg		4
22	Gryka do chrupania - ekspandowane ziarno gryki 100%, bez dodatku cukru	Op.	70 g	20
23	Groszek ptysiowy - drobny wypiek z ciasta parzonego, skład: masło, mąka pszenna, jajka, sól, woda	Op.	80 g	120
24	Herbata owocowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus	Op.	30g	500
25	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa	Op.	30 g	280
26	Herbata owocowa 100% - skład: różne kompozycje suszonych , rozdrobnionych owoców , kwiatów , bez czarnej herbaty, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Op.	100 g	10
27	Herbata zwykła ekspresowa - czarna	Op.	100 g	10
28	Herbatniki MINI - skład: mąka pszenna, woda, tłuszcz kokosowy, bez dodatku cukru, polepszaczy, spulchniaczy i środków konserwujących	Op.	100 g	300
29	Herbatniki MINI - skład: mąka pszenna, woda, tłuszcz kokosowy, bez dodatku cukru, polepszaczy, spulchniaczy i środków konserwujących	Op.	50 g	4400
30	Imbir mielony 100% – skład: imbir suszony mielony bez środków konserwujących	Op.	100 g	4

31	Kakao prawdziwe — skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	150 g	40
32	Kawa zbożowa typu INKA – skład: zboża 72% (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	150 g	40
33	Kasza gryczana prażona – skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklezione, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg	1 Kg	150
34	Kasza jaglana - skład: produkt otrzymywany z nasion prosa, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, nie zawiera glutenu, kl. I	Szt.	500 g	80
35	Kasza kuskus - granulaty otrzymane z pszenicy durum, ma postać okrągłych ziarenek o średnicy około 1 mm, kl. I	Szt.	500 g	150
36	Kasza kukurydziana 100% – skład: produkt otrzymywany z obłuszczonego, połamanego i posegregowanego ziarna kukurydzy, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	500 g	30
37	Kasza manna (grysik) 100% – skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	500 g	60
38	Kasza jęczmienna pęczak - skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg	1 Kg	150
39	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	1 Kg	120
40	Kasza bulgur (średnioziarnista) - gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, produkt wolny od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, kl. I	Szt.	500g	10
41	Kminek mielony - skład: kminek mielony 100%	Op.	100 g	2
42	Kurkuma - skład: kurkuma 100%	Op.	100 g	2
43	Kleik ryżowy - produkt otrzymany z białego ryżu, sypki, wolny od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, kl. I	Szt.	300 g	10
44	Kleik ryżowy - produkt otrzymany z białego ryżu, sypki, wolny od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, kl. I	Szt.	160 g	70
45	Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100 g	10
46	Lubczyk – skład: suszone liście lubczyka 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100 g	20
47	Mieszanka studencka, mieszanka premium - skład: orzechy różne rodzaje, migdały, rodzynki, banan chips, papaja kostka i inne naturalne składniki	Op.	100 g	50
48	Mieszanka studencka, mieszanka premium - skład: orzechy różne rodzaje, migdały, rodzynki, banan chips, papaja kostka i inne naturalne składniki	Op.	50 g	4400
49	Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących, aromatyczny, gorzki smak	Op.	100 g	10
50	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka	Op.	250 g	200
51	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. świderki, kokardki, spaghetti i inne	Op.	500 g	700
52	Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne	Op.	400 g	50
53	Makaron tagliatelle - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszczy i środków konserwujących	Op.	500 g	10
54	Musztarda stołowa – skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól bez substancji konserwujących, opakowanie szklane	Op.	180 g	10
55	Mąka ryżowa - otrzymana z białego ryżu, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	5
56	Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	5
57	Mąka orkiszowa - mąka typu 630, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Szt.	1000 g	20
58	Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	450
59	Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i	Op.	500 g	90

	nieorganicznych, kl. I			
60	Maca pszenna tradycyjna	Op.	180 g	120
61	Morele suszone 100% - naturalnie suszone, bez dwutlenku siarki	Kg		5
62	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miódów	Op.	400 g	280
63	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miódów	Op.	500 g	20
64	Nasiona Chia - szalwia hiszpańska 100%	Kg		2
65	Ocet jabłkowy 6% - powstały przez naturalną fermentację soczystych jabłek, bez konserwantów	Szt.	500 ml	30
66	Olej lniany - budwigowy, nieczyszczony, tłoczony na zimno	Szt.	500 ml	20
67	Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	1000 ml	300
68	Olej kokosowy - nierafinowany, tłoczony na zimno, pochodzący z miąższu orzecha wysuszonego w niskiej temperaturze, biały, nieprzeźroczysty, ma postać stałą, podgrzany do 25 stopni Celsjusza staje się płynny, przeźroczysty kl. I	Szt.	500 ml	5
69	Oliwa z oliwek Extra Virgin — naturalna oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, o łagodnym smaku, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	1000 ml	36
70	Otręby - różne rodzaje /pszenne, orkiszowe, żytnie/, skład: 100% otręby prażone, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	Szt.	150 g	20
71	Orzechy włoskie - skład: orzechy włoskie 100%	Op.	100 g	20
72	Orzechy laskowe - skład: orzechy laskowe 100%	Op.	100 g	20
73	Orzechy nerkowca - skład: orzechy nerkowca 100% , miękkie , delikatne	Op.	200 g	40
74	Oregano, mielone 100%	Op.	100 g	3
75	Papryka słodka, mielona 100%	Op.	100 g	60
76	Pieprz cytrynowy, mielony 100%	Op.	100 g	2
77	Pieprz czarny, mielony 100%	Op.	100 g	60
78	Pieprz ziołowy, mielony 100%	Op.	100 g	2
79	Płatki jaglane błyskawiczne - skład: płatki jaglane 100% otrzymywane z nasion prosa, struktura i konsystencja w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	400 g	24
80	Płatki jęczmienne - skład: płatki jęczmienne 100%, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	24
81	Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500 g	34
82	Płatki ryżowe – skład: płatki ryżowe 100% produkowane z najlepszych gatunków ryżu białego poddanego działaniu pary wodnej, a następnie prasowaniu, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	400 g	24
83	Płatki gryczane - skład: płatki gryczane 100%, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	400 g	10
84	Płatki orkiszowe pełnoziarniste - skład: płatki orkiszowe pełnoziarniste 100% struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	200 g	10
85	Płatki guinoma (komosa ryżowa) - skład: płatki komosy ryżowej 100%, struktura i konsystencja sypka bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	300 g	10
86	Płatki kukurydziane — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących	Op.	250 g	80
87	Płatki migdałowe - skład: migdały łuskane, blanszowane w płatkach	Szt.	100 g	40
88	Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	100 g	60
89	Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	100 g	60
90	Pieczywo chrupkie - (różne rodzaje), skład: mąka pszenna, mąka żytnia, pełnoziarnista mąka pszenna, mleko w proszku odtłuszczone, cukier, sól, tłuszcz roślinny + dodatki w zależności od asortymentu	Op.	140 g	130
91	Paluszki orkiszowe pełnoziarniste - skład: pełnoziarnista mąka orkiszowa 88-93%, cukier trzcinowy, drożdże, tłuszcz palmowy, woda, jodowana sól kuchenna	Op.	150 g	20

	(max.2,9%) + dodatek sezamu lub maku			
92	Proszek do pieczenia	Szt.	30 g	20
93	Rodzynki sułtańskie - suszone owoce zielonych winogron, powinny być sprężyste, miękkie i błyszczące	Op.	100 g	40
94	Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	1000 g	50
95	Ryż długoziarnisty parboiled – skład: ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtozłotej barwie, po ugotowaniu sypkie, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	1000 g	290
96	Ryż brązowy długoziarnisty - pozbawiony tylko niejadalnej łuski wokół ziarna, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	10
97	Ryż dziki - ryż czarny pełnoziarnisty 100%	Op.	400 g	5
98	Siemię lniane ziarna w całości	Op.	400g	4
99	Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwona barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Op.	500 g	100
100	Sól morska drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)	Op.	350 g	20
101	Sól morska drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)	Op.	1000 g	180
102	Soda oczyszczona	Szt.	100 g	10
103	Sos sojowy ciemny – skład: ziarna soi 100%, woda, sól, naturalnie warzony, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008	Szt.	500 g	5
104	Sos sojowy jasny – skład: ziarna soi, ziarna pszenicy, woda, sól, naturalnie warzony, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008	Szt.	500 g	5
105	Śliwka suszona - bez dwutlenku siarki	Op.	200 g	10
106	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	Op.	100 g	5
107	Wafle do lodów wytłaczane	Op.	min 240 szt.	3
108	Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	Szt.	130 g	240
109	Wafle ryżowe naturalne oraz z amarantusem - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	Szt.	15 g	1600
110	Wiórki kokosowe - skład: wiórki kokosowe 100%	Op.	100 g	30
111	Woda mineralna niegazowana	Szt.	1500 ml	1700
112	Woda mineralna niegazowana	Szt.	500 ml	120
113	Woda mineralna niegazowana	Szt.	5 000 ml	354
114	Zioła prowansalskie - skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Op.	100 g	4
115	Ziarna sezamu oczyszczonego	Op.	100 g	40
116	Ziele angielskie - skład: ziele angielskie w całości 100%	Op.	100 g	10
117	Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	500 ml	210
118	Żelatyna spożywcza	Szt.	100 g	30
119	Żurawina suszona- skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100 g	100

Część 5 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl. I	Op.	2500 g	72
2	Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl. I	Op.	450 g	10

3	Bruksela - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla brukselki, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl. I	Op.	450 g	20
4	Porzeczka czarna - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	20
5	Porzeczka czarna - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	10
6	Fasola szparagowa — zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	45
7	Fasola szparagowa — zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	10
8	Groszek zielony — groszek I kat., kolor zielony, jednolity odmianowo, syпки, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	20
9	Groszek zielony — groszek I kat., kolor zielony, jednolity odmianowo, syпки, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	10
10	Jagoda - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	Op.	2500 g	20
11	Jagoda - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	Op.	300 g	10
12	Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony, kl. I	Op.	450 g	10
13	Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony, kl. I	Op.	2500g	25
14	Maliny - owoce, jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, kl. I	Op.	2500 g	25
15	Maliny - owoce, jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, kl. I	Op.	300 g	10
16	Marchew kostka — marchew pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500g	70
17	Marchew kostka — marchew pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	10
18	Marchewka młoda mini - (karotka-paluszek), syпка, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I.	Op.	2500g	52
19	Marchewka młoda mini - (karotka-paluszek), syпка, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I.	Op.	450 g	10
20	Mieszanka kompotowa bez pestki- mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500g	50
21	Mieszanka kompotowa bez pestki- mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	10
22	Mieszanka warzywna 3 składnikowa -(marchew, kalafior, brokuł) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	52
23	Mieszanka warzywna 3 składnikowa - (marchew, kalafior, brokuł,) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	10
24	Mieszanka warzywna 4 składnikowa — (warzywa: marchew żółta i pomarańczowa w plastrach, brokuł, fasolka szparagowa) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	13
25	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) — krojona w paski: marchew, pietruszka, seler, por, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	80
26	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) — krojona w paski: marchew, pietruszka, seler, por, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	450 g	10

27	Szpinak rozdrobniony - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożony, kl. I	Op.	2500 g	10
28	Szpinak rozdrobniony - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożony, kl. I	Op.	450 g	10
29	Śliwki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez pestek, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl. I	Op.	2500 g	20
30	Truskawki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	Op.	450 g	20
31	Truskawki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	Op.	2500 g	90

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

Część 6 - RYBY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2% glazury, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej /nie czarniak, nie plamiak/, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, kl. I	Kg	1 Kg	108
2	Limanda żółtopłetwa - filet bez skóry i ości, głęboko mrożony, do 25% glazury, płaty produkcji morskiej, kl. I	Kg	1 Kg	200
3	Łosoś - filet bez skóry Premium, bez ości, głęboko mrożony, do 3 % glazury, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla łososia, kl. I	Kg	1 Kg	210
4	Łosoś świeży - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla łososia, kl. I	Kg	1 Kg	60
5	Łosoś wędzony na zimno - świeży, plastrowany, zapakowany próżniowo na tacce, opakowanie vacuum, bez konserwantów i sztucznych barwników	Szt.	200 g	5
6	Makreła wędzona - świeża, zapakowana hermetycznie, wędzenie obejmuje solenie na sucho lub mokro, a następnie proces ścisłego wędzenia, produkt o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie, gat. I	Kg	1 Kg	10
7	Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	Kg	1 Kg	60
8	Miruna - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	Kg	1 Kg	435
9	Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	Kg	1 Kg	30
10	Filet z makreli w pomidorach – skład: filet z makreli 75 % w kawałkach, pomidor 14%, oliwa z oliwek 6%, woda, cebula, sól morską, przyprawy, bez środków konserwujących, puszka	Szt.	300 g	10
11	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	170 g	30
12	Paluszki rybne panierowane z mintaja - produkt mrożony SHP, skład: 100% fileta mintaja, mąka pszenna, olej, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne, bez środków konserwujących, wzmacniaczy smaku, bez barwników, aromatów, skrobi modyfikowanej chemicznie i tłuszczów utwardzanych, kl. I.	Kg	1 Kg	60

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

Część 7 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Bułka kajzerka - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	Szt.	50 g	500
2	Bułka weka (krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek, bez spulchniaczy i polepszaczy — długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata, skórka złocista do jasnobrązowej, bez wgnieceń, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	300 g	600
3	Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna graham, mąka pszenna typ 750, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, drożdże, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	130
4	Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna graham, mąka pszenna typ 750, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, drożdże, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	500 g	130
5	Chleb orkiszowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, płatki orkiszowe, kwas naturalny (mąka żytnia), woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	130
6	Chleb orkiszowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, płatki orkiszowe, kwas naturalny (mąka żytnia), woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	500 g	130
7	Chleb żytni ze słonecznikiem (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, kwas naturalny, woda, sól, słonecznik obłuszczone, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	130
8	Chleb żytni ze słonecznikiem (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, kwas naturalny, woda, sól, słonecznik obłuszczone, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	500 g	130
9	Chleb wieloziarnisty (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane, płatki żytnie, żyto cięte, pszenica cięta, sól bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony	Szt.	500 g	260
10	Chleb z żurawiną (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia żyto cięte, kwas naturalny (mąka żytnia) żurawina, słonecznik, siemię lniane, woda, sól bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	Szt.	500 g	100
11	Chleb żytnio-razowy (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia razowa, kwas naturalny (mąka żytnia), drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	100
12	Chleb razowy (krojony) - skład: mąka żytnia razowa, mąka pszenna, mąka żytnia, słód jęczmienny, woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	500 g	120

13	Chleb zwykły pszenno-żytni typu bartokowski lub inne równoważne (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	550 g	90
14	Chąłka pszenna(krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna woda, cukier, drożdże, olej rzepakowo-słonecznikowy, jaja, sól i inne składniki określone recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy - czysty, nieuszkodzony	Szt.	300 g	120
15	Rogal maślany - skład surowcowy: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, jaja, olej rzepakowo-słonecznikowy, sól, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone	Szt..	80 g	120
16	Rogal pszenny - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże woda, cukier, tłuszcz, sól i inne składniki określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	80 g	120

Część 8 - PRZETWORY I SOKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Ananas plastry w lekkim syropie – skład: plastry ananasa, sok z ananasa; bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste, puszka, KL.I	Szt.	560 g	40
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie - skład: połówki brzoskwiń, woda, cukier trzcinowy; bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste, puszka, KL.I	Szt.	850g	130
3	Chrzan tarty naturalny - skład: świeże, pozbawione skórki tarte korzenie chrzanu, kwas cytrynowy, sól; bez środków konserwujących; struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub białokremowa, opakowanie szklane, KL.I	Szt.	170 g	30
4	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: brzoskwiniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, ananasowy, (słoik) - kl. I., Słodzony zagęszczonym sokiem jabłkowym	Szt.	220 g	120
5	Fasolka konserwowa biała i czerwona – skład: fasola ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka, kl. I	Szt.	400 g	10
6	Groszek konserwowy – skład: całe ziarna groszku kolor zielony, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka, kl. I	Szt.	400 g	100
7	Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie szklane, czyste, kl. I	Szt.	900 g	100
8	Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie szklane, czyste, kl. I	Szt.	200 g	40
9	Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie szklane, czyste, kl. I	Szt.	1000 g	10
10	Kukurydza konserwowa – skład: ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie, ziarna całe, nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka - wyrównana, smak i zapach - charakterystyczny dla kukurydzy, bez środków konserwujących puszka, kl. I	Szt.	400 g	80
11	Mleczko kokosowe - ekstrakt z kokosa i woda	Szt.	400 ml	20
12	Oliwki czarne, zielone - skład: oliwki drylowane, naturalna solanka, oliwa extra virgin, sól morską, ocet winny, kl. I	Szt.	280 g	5
13	Powidła śliwkowe - kl. I. Przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarowej konsystencji, bez zagęstników i słodzików	Szt.	290 g	70

14	Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry 99% , bez konserwantów) - kl. I	Szt.	1000 g	24
15	Pomidor w puszcze — skład: pomidory krojone bez skórki, sól, kwas cytrynowy, regulator kwasowości, bez środków konserwujących, puszka, kl. I	Szt.	400 g	300
16	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących, w kartonikach z rurką - różne smaki: jabłko, pomarańcz, gruszka, multiwitamina i inne	Szt.	200 ml	16000
17	Sok malinowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	Szt.	330 ml	10
18	Sok 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących, różne smaki	Szt.	900 ml	64
19	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących, naturalnie mętny (różne smaki): jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy i inne	Szt.	5 000 ml	10
20	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących, naturalnie mętny (różne smaki): jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo - jabłkowy i inne	Szt.	3 000 ml	10
21	Sok tłoczony na zimno, 100%, z zagęszczonego soku, pasteryzowany, naturalnie mętny, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących (różne smaki): jabłko, pomarańcza, ananas, multiwitamina i inne	Szt.	1000 ml	30
22	Sok warzywny 100%, pasteryzowany, naturalnie mętny, różne smaki	Szt.	1000 ml	36
23	Sok karotka 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	1000 ml	32

Część 9 – 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), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane	Szt.	9000

Część 10 - SOK JEDNODNIOWY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Sok jednodniowy - 3 lub więcej składnikowe, zawierające w składzie wyselekcjonowane owoce i warzywa dopasowane do sezonowości produktów, tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), niepoddane procesowi pasteryzacji, bez dodatku substancji słodzących, barwników i konserwantów, dostarczane w opakowaniach zbiorczych - 3 litrowych	L	1500

Sporządził: Joanna Janik

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ**FORMULARZ OFERTY**

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

I. DANE WYKONAWCY

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

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:

Adres Wykonawcy/ów

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

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym:

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem: e- mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznanego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór dostawcy artykułów spożywczych, na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu.

III. OFERTA

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

CZEŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia gat. I	Kg	20		
2	Drób - skrzydło z indyka gat. I	Kg	5		
3	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	140		
4	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	465		
5	Drób - udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	50		
6	Drób - pałka z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	400		
7	Drób - podudzie z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	50		
8	Drób - golonka z indyka (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	10		
9	Drób - wątróbka z indyka (świeża, nie mrożona), gat. I	Kg	5		
10	Drób - udziec z indyka, gat. I	Kg	10		
11	Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone), gat. I	Kg	260		
12	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa, gat. I	Kg	20		
13	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa, gat. I	Kg	20		
14	Kiełbasa szynkowa wieprzowa, minimum 98% mięsa gat. I	Kg	5		
15	Kabanosy drobiowe - produkt wędzony, parzony, suszony, gat. I	Kg	5		
16	Kabanosy wieprzowe, gat. I	Kg	5		
17	Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), gat. I	Kg	50		
18	Parówka z szynki, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM, gat. I	Kg	7		
19	Parówki typu BERLINKI - bez MOM, gat. I	Kg	21		
20	Wędlina drobiowa (połędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne), gat. I	Kg	24		
21	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, połędwica wieprzowa i inne), gat. I	Kg	16		
22	Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry, gat. I	Kg	1000		
23	Wieprzowina - łopátka bez kości, bez skóry, gat. I	Kg	70		
24	Wieprzowina - połędwiczka wieprzowa, gat. I	Kg	80		
25	Wieprzowina - schab bez kości środkowy, bez warkocza, gat. I	Kg	180		
26	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, gat. I	Kg	300		
27	Wołowina - antrykot, gat. I	Kg	5		
28	Wołowina - ligawa, gat. I	Kg	25		
29	Wołowina bez kości, gat. I	Kg	15		
SUMA					

(słownie:.....) w tym cena netto

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Awokado - kl. I	Szt.	40		
2	Banany - kl. I	Kg	2500		
3	Biała rzodkiew- kl. I	Kg	25		
4	Buraki ćwikłowe - kl. I	Kg	900		
5	Brokuły - kl. I	Szt.	100		
6	Cebula luz - kl. I	Kg	230		
7	Cebula czerwona - kl. I	Kg	2		
8	Cebula szalotka - kl. I	Kg	2		
9	Cukinia zielona - kl. I	Kg	60		
10	Cytryny - kl. I	Kg	50		
11	Czosnek - kl. I	Szt.	100		
12	Dynia świeża piżmowa - kl. I	Kg	60		
13	Fasola sucha biała kl. I	Kg	40		
14	Groch łuskany - kl. I	Kg	20		
15	Gruszka - kl. I	Kg	1200		
16	Imbir korzeń - kl. I	Kg	1		
17	Jarmuż świeży, masa ok.300 - 400 g, świeży - kl. I	Szt.	10		
18	Jabłka deserowe - kl. I	Kg	2800		
19	Kalafior - kl. I	Szt.	100		
20	Kalarepa (bez liści) - kl. I	Szt.	40		
21	Kapusta biała - kl. I	Kg	560		
22	Kapusta czerwona - kl. I	Kg	100		
23	Kapusta włoska - kl. I	Kg	30		
24	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl. I	Kg	300		
25	Kapusta pekińska czerwona - kl. I	Kg	15		
26	Kapusta pekińska - kl. I	Kg	300		
27	Kielki - kl. I	Op.	10		
28	Kiwi - kl. I	Szt.	2400		
29	Koper - kl. I	Pęcz.	260		
30	Mango - kl. I	Szt.	20		
31	Marchew, luz- kl. I	Kg	1800		
32	Ogórek kiszony - kl. I	Kg	350		
33	Ogórek zielony - kl. I	Kg	120		

34	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I	Kg	104		
35	Pieczarki – kl. I	Kg	100		
36	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I	Kg	360		
37	Pietruszka natka - kl. I	Pęcz.	700		
38	Pomidor - kl. I	Kg	260		
39	Pomidor koktajlowy - kl. I	Kg	2		
40	Pomidor czarny - kl. I	Kg	2		
41	Por - kl. I	Kg	160		
42	Rzodkiewka - kl. I	Pęcz.	160		
43	Rukola - kl. I	Op.	20		
44	Salata lodowa – kl. I	Szt.	300		
45	Salata masłowa - kl. I	Szt.	60		
46	Salata strzypiasta - kl. I	Szt.	10		
47	Salata rzymska - kl. I	Szt.	15		
48	Salata roszponka - kl. I	Op.	20		
49	Salata czerwona karbowana - kl. I	Szt.	10		
50	Seler korzeniowy, luz - kl. I	Kg	400		
51	Szczypiorek świeży, denkolistny - kl. I	Pęcz.	150		
52	Winogrona (białe i czerwone) kl I	Kg	60		
53	Ziemniaki późne jadalne luz - kl. I	Kg	5000		
54	Zioła w doniczkach - kl. I	Szt.	15		
OWOCE I WARZYWA SEZONOWE					
1	Arbuz - kl. I	Kg	70		
2	Borówka amerykańska - kl. I	Kg	30		
3	Botwina - kl. I	Pęcz.	30		
4	Brukselka - kl. I	Kg	10		
5	Brzoskwinia - kl. I	Kg	200		
6	Cukinia zielona - kl. I,	Kg	50		
7	Cebulka młoda - biała, luz, kl. I	Kg	5		
8	Dynia hokkaido - kl. I	Kg	50		
9	Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I	Kg	20		
10	Jagoda - kl. I	Kg	5		
11	Jeżyna - kl. I	Kg	5		
12	Kukurydza /kolba/ - kl. I	Szt.	20		
13	Kapusta biała młoda -kl. I	Szt.	200		
14	Malina - kl. I	Kg	35		
15	Mandarynka - kl. I	Kg	400		
16	Marchew wczesna z natką (dostarczana w okresie VI - VIII) - w pęczkach o masie ok. 400-500 g, kl. I	Pęcz.	60		

17	Morele-kl. I,	Kg	10		
18	Nektarynki -kl. I	Kg	200		
19	Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie VI-VIII) - kl. I	Kg	150		
20	Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII) - kl. I	Pęcz.	20		
21	Pomarańcza - kl. I,	Kg	1650		
22	Porzeczki czarne - kl. I,	Kg	5		
23	Porzeczki czerwone - kl. I,	Kg	5		
24	Rabarbar - kl. I	Kg	5		
25	Seler korzeniowy młody z natką (dostarczany w okresie VI-VIII) - kl. I	Szt.	10		
26	Szparagi świeże białe - zielone kl. I.	Op.	10		
27	Seler naciowy - kl. I	Op.	10		
28	Szpinak BABY - kl. I	Op.	40		
29	Szpinak świeży- kl. I	Kg	10		
30	Szczaw świeży - kl. I	Kg	5		
31	Śliwki (węgiarki) kl. I	Kg	50		
32	Śliwki renklody - kl. I,	Kg	100		
33	Truskawki - kl. I	Kg	100		
34	Żurawina świeża - kl. I	Kg	2		
35	Ziemniaki młode jadalne luz kl. I	Kg	620		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 3 – NABIAŁ

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	Szt.	10		
2	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury	Szt.	1360		
3	Jogurt naturalny typu greckiego - zawartość tłuszczu do 10%, zawierający biokultury	Szt.	500		
4	Masło ekstra - nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%,	Szt.	920		
5	Masło klarowane - w 100g produktu jest 99,5 g tłuszczu	Szt.	20		
6	Masło klarowane - w 100g produktu jest 99,5 g tłuszczu	Szt.	20		
7	Majonez 400 g	Szt.	10		
8	Majonez 700 g	Szt.	80		
9	Mleko UHT - krowie, 2 % tłuszczu (karton)	Szt.	360		
10	Mleko UHT - krowie , 3,2% tłuszczu (karton)	Szt.	12		
11	Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 2% tłuszczu	Szt.	1250		
12	Mleko - krowie , świeże , pasteryzowane , normalizowane 2% tłuszczu , opakowanie butelka PET	Szt.	1450		
13	Ser twarogowy półtłusty - kl. I	Kg	673		
14	Ser twarogowy chudy - kl. I	Kg	20		
15	Ser kozi - plastry,	Szt.	10		
16	Ser typu FETA	Szt.	20		
17	Ser FETA - zawartość tłuszczu ok.40%,	Szt.	10		
18	Ser typu mozzarella - bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	110		
19	Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego	Kg	90		
20	Serek naturalny /homogenizowany, opakowanie – wiaderko	Kg	15		
21	Śmietana 12%- o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12% homogenizowana	Szt.	60		
22	Śmietana 18%- o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18% homogenizowana	Szt.	1440		
23	Śmietana 30%- o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30% homogenizowana	Szt.	60		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 4 – ART. OGÓLNOSPÓŻYWCZE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Agar z alg - naturalny zagęstnik / żelatyna/	Szt.	5		
2	Amarantus ekspandowany - skład: amarantus ekspandowany 100%	Szt.	5		
3	Bazylia otarta - 100%	Szt.	5		
4	Bułka tarta - skład: mąka pszenna, sól, drożdże	Szt.	300		
5	Baton /chrupiące owoce/	Szt.	1280		
6	Baton owocowo - zbożowy	Szt.	2560		
7	Baton musli owocowy (jabłkowy, malinowy, morelowy i inne)	Szt.	960		
8	Chrupki kukurydziane	Op.	120		
9	Chrupki kukurydziane	Szt.	500		
10	Cukier biały kryształ – skład cukier buraczany 100%	Szt.	260		
11	Cukier trzcinowy nierafinowany - skład: cukier trzcinowy brązowy 100%	Szt.	10		
12	Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony	Szt.	5		
13	Cynamon mielony - przyprawa korzenna bez dodatków	Szt.	2		
14	Ciasteczka owsiane - naturalne	Op.	3250		
15	Ciasteczka orkiszowe - naturalne	Op.	3000		
16	Crispy owocowe	Szt.	3000		
17	Czekolada gorzka 70%	Szt.	30		
18	Daktyle suszone - bez pestek, naturalnie suszone, bez dwutlenku siarki	Kg	4		
19	Fasolka MUNG - drobna fasolka (od 2-4 mm),	Szt.	10		
20	Fasolka ADZUKI - małe czerwono-brązowe ziarna, w całości	Szt.	10		
21	Figi suszone sprasowane - bez dwutlenku siarki ,	Kg	4		
22	Gryka do chrupania - ekspandowane ziarno gryki 100%, bez dodatku cukru	Op.	20		
23	Groszek ptysiowy - drobny wypiek z ciasta parzonego	Op.	120		
24	Herbata owocowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus	Op.	500		
25	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa	Op.	280		
26	Herbata owocowa 100% - skład: różne kompozycje suszonych, rozdrobnionych owoców, kwiatów, bez czarnej herbaty, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	10		
27	Herbata zwykła ekspresowa - czarna	Op.	10		
28	Herbatniki MINI	Op.	300		
29	Herbatniki MINI	Op.	4400		

30	Imbir mielony 100%	Op.	4		
31	Kakao prawdziwe	Szt.	40		
32	Kawa zbożowa typu INKA	Szt.	40		
33	Kasza gryczana prażona	Kg	150		
34	Kasza jaglana	Szt.	80		
35	Kasza kuskus	Szt.	150		
36	Kasza kukurydziana 100%	Szt.	30		
37	Kasza manna (grysik) 100%	Szt.	60		
38	Kasza jęczmienna pęczak	Kg	150		
39	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska	Kg	120		
40	Kasza bulgur (średnioziarnista)	Szt.	10		
41	Kminek mielony - skład: kminek mielony 100%	Op.	2		
42	Kurkuma - skład: kurkuma 100%	Op.	2		
43	Kleik ryżowy	Szt.	10		
44	Kleik ryżowy	Szt.	70		
45	Liść laurowy	Op.	10		
46	Lubczyk	Op.	20		
47	Mieszanka studencka, mieszanka premium	Op.	50		
48	Mieszanka studencka, mieszanka premium	Op.	4400		
49	Majeranek	Op.	10		
50	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka	Op.	200		
51	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina, woda - różne formy, m.in. świderki, kokardki, spaghetti i inne	Op.	700		
52	Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne	Op.	50		
53	Makaron tagliatelle - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących	Op.	10		
54	Musztarda stołowa	Op.	10		
55	Mąka ryżowa	Op.	5		
56	Mąka kukurydziana	Op.	5		
57	Mąka orkiszowa	Szt.	20		
58	Mąka pszenna	Op.	450		
59	Mąka ziemniaczana	Op.	90		
60	Maca pszenna tradycyjna	Op.	120		
61	Morele suszone 100% - naturalnie suszone, bez dwutlenku siarki	Kg	5		
62	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miodów	Op.	280		
63	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miodów	Op.	20		
64	Nasiona Chia - szalwia hiszpańska 100%	Kg	2		

65	Ocet jabłkowy 6%	Szt.	30		
66	Olej lniany - budwigowy, nieczyszczony, tłoczony na zimno	Szt.	20		
67	Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	Szt.	300		
68	Olej kokosowy - nierafinowany, tłoczony na zimno,	Szt.	5		
69	Oliwa z oliwek Extra Virgin — naturalna oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	Szt.	36		
70	Otręby - różne rodzaje /pszenne, orkiszowe, żytnie/	Szt.	20		
71	Orzechy włoskie	Op.	20		
72	Orzechy laskowe	Op.	20		
73	Orzechy nerkowca	Op.	40		
74	Oregano, mielone 100%	Op.	3		
75	Papryka słodka, mielona 100%	Op.	60		
76	Pieprz cytrynowy, mielony 100%	Op.	2		
77	Pieprz czarny, mielony 100%	Op.	60		
78	Pieprz ziółowy, mielony 100%	Op.	2		
79	Płatki jaglane błyskawiczne	Op.	24		
80	Płatki jęczmienne	Op.	24		
81	Płatki owsiane	Op.	34		
82	Płatki ryżowe	Op.	24		
83	Płatki gryczane	Op.	10		
84	Płatki orkiszowe	Op.	10		
85	Płatki guinoma (komosa ryżowa)	Op.	10		
86	Płatki kukurydziane	Op.	80		
87	Płatki migdałowe	Szt.	40		
88	Pestki dyni	Op.	60		
89	Pestki słonecznika	Op.	60		
90	Pieczywo chrupkie - (różne rodzaje)	Op.	130		
91	Paluszki orkiszowe pełnoziarniste	Op.	20		
92	Proszek do pieczenia	Szt.	20		
93	Rodzynki sułtańskie	Op.	40		
94	Ryż długoziarnisty biały	Op.	50		
95	Ryż długoziarnisty parboiled	Op.	290		
96	Ryż brązowy długoziarnisty	Op.	10		
97	Ryż dziki - ryż czarny pełnoziarnisty 100%	Op.	5		
98	Siemię lniane ziarna w całości	Op.	4		
99	Soczewica czerwona	Op.	100		
100	Sól morską drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)	Op.	20		
101	Sól morską drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)	Op.	180		
102	Soda oczyszczona	Szt.	10		
103	Sos sojowy ciemny	Szt.	5		
104	Sos sojowy jasny	Szt.	5		
105	Śliwka suszona - bez dwutlenku siarki	Op.	10		

106	Tymianek	Op.	5		
107	Wafle do lodów wytłaczane	Op.	3		
108	Wafle ryżowe naturalne	Szt.	240		
109	Wafle ryżowe naturalne oraz z amarantusem	Szt.	1600		
110	Wiórki kokosowe - skład: wiórki kokosowe 100%	Op.	30		
111	Woda mineralna niegazowana	Szt.	1700		
112	Woda mineralna niegazowana	Szt.	120		
113	Woda mineralna niegazowana	Szt.	354		
114	Zioła prowansalskie - skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek	Op.	4		
115	Ziarna sezamu oczyszczonego	Op.	40		
116	Ziele angielskie - skład: ziele angielskie w całości 100%	Op.	10		
117	Żurek w butelce	Op.	210		
118	Żelatyna spożywcza	Szt.	30		
119	Żurawina suszona	Op.	100		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 5 - MROŻONKI

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Brokuły kl. I	Op.	72		
2	Brokuły kl. I	Op.	10		
3	Brukselka kl. I	Op.	20		
4	Porzeczka czarna - owoce, kl. I	Op.	20		
5	Porzeczka czarna - owoce, kl. I	Op.	10		
6	Fasola szparagowa, kl. I	Op.	45		
7	Fasola szparagowa, kl. I	Op.	10		
8	Groszek zielony, kl. I	Op.	20		
9	Groszek zielony, kl. I	Op.	10		
10	Jagoda – owoce, kl. I	Op.	20		
11	Jagoda – owoce, kl. I	Op.	10		
12	Kalafior, kl. I	Op.	10		
13	Kalafior, kl. I	Op.	25		
14	Maliny - owoce kl. I	Op.	25		
15	Maliny - owoce kl. I	Op.	10		
16	Marchew kostka ,kl. I	Op.	70		
17	Marchew kostka, kl. I	Op.	10		
18	Marchewka młoda mini, kl. I.	Op.	52		
19	Marchewka młoda mini, kl. I.	Op.	10		
20	Mieszanka kompotowa bez pestki, kl. I	Op.	50		
21	Mieszanka kompotowa bez pestki, kl. I	Op.	10		
22	Mieszanka warzywna 3 składnikowa, kl. I	Op.	52		
23	Mieszanka warzywna 3 składnikowa, kl. I	Op.	10		
24	Mieszanka warzywna 4 składnikowa, kl. I	Op.	13		
25	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) — krojona w paski kl. I	Op.	80		
26	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) — krojona w paski, kl. I	Op.	10		
27	Szpinak rozdrobniony, kl. I	Op.	10		
28	Śliwki - owoce kl. I	Op.	10		
29	Szpinak rozdrobniony, kl. I	Op.	20		
30	Truskawki - owoce kl. I	Op.	20		
31	Truskawki - owoce kl. I	Op.	90		
SUMA					

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 6 – RYBY

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2% glazury kl. I	Kg	108		
2	Limanda żółtopłetwa - filet bez skóry i ości, głęboko mrożony, do 25% glazury, kl. I	Kg	200		
3	Łosoś - filet bez skóry Premium, bez ości, głęboko mrożony, do 3 % glazury kl. I	Kg	210		
4	Łosoś świeży - filet bez skóry, bez ości, kl. I	Kg	60		
5	Łosoś wędzony na zimno - świeży, plastrowany, zapakowany próżniowo na tacce,	Szt.	5		
6	Makreła wędzona - świeża, zapakowana hermetycznie, kl. I.	Kg	10		
7	Mintaj - filet mrożony SHP kl. I.	Kg	60		
8	Miruna - filet mrożony SHP kl. I.	Kg	435		
9	Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości kl. I.	Kg	30		
10	Filet z makreli w pomidorach, puszka	Szt.	10		
11	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze	Szt.	30		
12	Paluszki rybne panierowane z mintaja - produkt mrożony SHP, kl. I.	Kg	60		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 7 - PIECZYWO

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Bułka kajzerka	Szt.	500		
2	Bułka weka (krojona)	Szt.	600		
3	Chleb graham (krojony)	Szt.	130		
4	Chleb graham (krojony)	Szt.	130		
5	Chleb orkiszowy (krojony)	Szt.	130		
6	Chleb orkiszowy (krojony)	Szt.	130		
7	Chleb żytni ze słonecznikiem (krojony)	Szt.	130		
8	Chleb żytni ze słonecznikiem (krojony)	Szt.	130		
9	chleb wieloziarnisty (krojony)	Szt.	260		
10	chleb z żurawiną (krojony)	Szt.	100		
11	chleb żytnio-razowy (krojony)	Szt.	100		
12	chleb razowy (krojony)	Szt.	120		
13	chleb zwykły pszenno-żytni typu bartokowski lub inne podobny (krojony)	Szt.	90		
14	chałka pszenna (krojona)	Szt.	120		
15	rogał maślany	Szt.	120		
16	Rogał pszenny	Szt.	120		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 8 – SOKI I PRZETWORY

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Ananas plastry w lekkim syropie –puszka, kl. I	Szt.	40		
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie - puszka, kl. I	Szt.	130		
3	Chrzan tarty naturalny - kl. I	Szt.	30		
4	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru (słoik) - kl. I.	Szt.	120		
5	Fasolka konserwowa biała i czerwona – kl. I	Szt.	10		
6	Groszek konserwowy – kl. I	Szt.	100		
7	Koncentrat pomidorowy 30% - kl. I	Szt.	100		
8	Koncentrat pomidorowy 30% - kl. I	Szt.	40		
9	Koncentrat pomidorowy 30% - kl. I	Szt.	10		
10	Kukurydza konserwowa – kl. I	Szt.	80		
11	Mleczko kokosowe - ekstrakt z kokosa i woda	Szt.	20		
12	Oliwki czarne, zielone - kl. I	Szt.	5		
13	Powidła śliwkowe - kl. I	Szt.	70		
14	Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry 99%, bez konserwantów) - kl. I	Szt.	24		
15	Pomidor w puszcze - puszka, kl. I	Szt.	300		
16	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących	Szt.	16000		
17	Sok malinowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	Szt.	10		
18	Sok 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących, różne smaki	Szt.	64		
19	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących	Szt.	10		
20	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących	Szt.	10		
21	Sok tłoczony na zimno, 100%, z zagęszczonego soku, pasteryzowany, bez dodatku cukru wody i dodatków słodzących	Szt.	30		
22	Sok warzywny 100%, pasteryzowany, naturalne mętne, różne smaki	Szt.	36		
23	Sok karotka 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	Szt.	32		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 9 – JAJA KURZE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Jaja kurze - zgodne z klasą A , kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73 g)	Szt.	9000		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

CZEŚĆ 10 – SOK JEDNODNIOWY

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Sok jednodniowy - 3 lub więcej składnikowe dostarczane w opakowaniach zbiorczych - 3 litrowych	L	1500		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto

IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że uważamy się związanych ofertą na czas wskazany w SIWZ.
6. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest
e-mail: tel.:
8. Następujące części zamówienia publicznego:

1)

2)

zamierzamy powierzyć następującym podwykonawcom (imię nazwisko, nazwa i siedziba):

1)

2)

9. Oświadczamy, że posiadamy status /nie posiadamy statusu* mikroprzedsiębiorstwa bądź małego lub średniego przedsiębiorstwa
10. Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

*** niepotrzebne skreślić**

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

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

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

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionych
przedstawicieli Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW
UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU****Przystępując do postępowania na Wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz
Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu**

działając w imieniu Wykonawcy:.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

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

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

Zawarta we Wrocławiu, w dniu pomiędzy Gminą Wrocław pl. Nowy Targ 1-8, 50 - 141 Wrocław NIP : 897-13-83-551, Zespołem Szkolno –Przedszkolnym nr 7 we Wrocławiu, ul. Koszykarska 2/4 w imieniu której działa Dyrektor Zespołu - Krzysztof Młyńczak na podstawie pełnomocnictwa nr 262/II/JO/19 z dnia 20 sierpnia 2019 r.

zwanym w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....

.....

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu - w trybie przetargu nieograniczonego.

§ 1

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

§ 2

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

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

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

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

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

§ 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 z Dz. U. z 2020 poz. 2021.)
- 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 z późn. 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 uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- 8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- 9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
- 10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
- 11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
- 15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 grudnia 2019 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 106)
- 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 8 do SIWZ).
7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach i szkołach (załącznik nr 9 i 10 do SIWZ).
8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

§ 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. Odnośnie dostaw mięsa, wędlin i drobiu każda dostawa ma być zrealizowana z wystawieniem Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego przez Wykonawcę. Handlowy Dokument Identyfikacyjny ma umożliwić identyfikację producenta, samej przesyłki oraz odbiorców produktów. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia lub przedstawienia dokumentu identyfikacyjnego, który zawiera co najmniej:
 - 1) Adnotację potwierdzającą, że jest to dokument identyfikacyjny
 - 2) Kolejny numer, datę oraz miejsce wystawienia,
 - 3) Datę wysłania,
 - 4) Nazwa, siedziba, adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu wystawiającego dokument identyfikacyjny,
 - 5) Opis towaru (rodzaj produktu, liczba i rodzaj opakowań, waga netto, pochodzenie surowca),
 - 6) Miejsce pozyskania/przetworzenia/składowania,
 - 7) Data wysyłki i miejsce przeznaczenia,
 - 8) Rodzaj środka transportu i jego numer rejestracyjny,
 - 9) Czytelny podpis i pieczęć.

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

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

§ 5

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: zł brutto (*słownie złotych: 00/100*), w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Ceny jednostkowe towarów określone w załączniku do umowy, są niezmiennie przez cały okres realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie wypłacane będzie po dostawie zamówionych artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego oraz po stwierdzeniu przez pracownika Zamawiającego dostarczenia wszystkich

zamówionych pozycji i ilości, na podstawie faktury płatnej przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.

4. Faktury będą wystawiane zbiorczo raz w miesiącu, i będą swym zakresem obejmować wszystkie dostawy wykonane w danym miesiącu kalendarzowym.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
6. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 3, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym. Wykonawca powinien poinformować odbiorcę, że będzie wystawiał faktury za pośrednictwem w/w platformy.
7. Faktura musi być wystawiona przy uwzględnieniu następujących danych:

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

ODBIORCA TOWARU jest ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 7, ul. Koszykarska 2-4 54-134 Wrocław

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

§ 6

1. Zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (PZP) Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian do umowy:
 - 1) Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstępienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
 - 2) Strony dopuszczają możliwość **zamiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
 - 3) Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art. 144 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP.
 - 4) Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
 - 5) W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
2. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy PZP:
 - 1) Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
 - 2) Zmiany danych teleadresowych;
 - 3) Zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami;
3. Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby firmy i zamieszkania jej właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez Wykonawcę adres za doręczony.

Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, rękojmi oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.

4. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy bez zobowiązania do zapłaty kary umownej na rzecz Wykonawcy jeżeli:

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

2. Odstąpienie od umowy musi nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

§ 8

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej w następujących przypadkach:

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

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

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

§ 9

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

§ 10

1. Nadzór nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy będzie pełnił, tel.adres e-mail..... Koordynatorem w zakresie realizacji przedmiotu umowy oraz osobą upoważnioną do odbioru ilościowego i jakościowego towaru po stronie Zamawiającego będą intendent, tel.adres e-mail
2. Wykonawca jest zobowiązany do nieujawniania wszelkich informacji o Zamawiającym uzyskanych w związku z realizacją umowy, pochodzących od Zamawiającego, instytucji publicznych, samorządowych jednostek organizacyjnych lub osób związanych z Zamawiającym jakimkolwiek

stosunkiem faktycznym lub prawnym, a także przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów dotyczących informacji prawnie chronionych.

3. Obowiązek, o którym mowa w ust. 2 jest nieograniczony w czasie. Jego uchylenia w każdym czasie w całości lub w części może dokonać Zamawiający w formie pisemnej.

§ 11

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

§ 12

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 13

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

§ 14

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

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

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

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego, świadczącego usługi żywienia zbiorowego.

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

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

1.

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

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

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 7 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

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

*niepotrzebne skreślić

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

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

W przypadku gdy pojazdy wymienione powyżej są udostępnione Wykonawcy przez inny podmiot, do oferty należy dołączyć dokumenty o których mowa w Rozdziale VI, pkt 2, ppkt 3) SIWZ

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

Ja.....
/imię i nazwisko/

reprezentując:

Pełna nazwa Wykonawcy:.....		
Adres: ulica.....	kod.....	mięscowość.....

oświadczam:

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

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

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

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

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

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA !

Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej: <https://zsp7wroc.edupage.org/text12/> informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)

DODATKI DO ŻYWNOSTI NIEWSKAZANE W DIEIE DZIECI

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

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

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

				- bólem brzucha. - w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta.
AZOTYNY POTASU AZOTYNY SODU	E 249 E 250	substancja konserwująca pozwala uzyskać pożądaną barwę produktu	- przetwory mięsne - wyroby garmazeryjne	Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemo globinemii (objawy jw.). Ryzyko związane z peklowaniem wiąże się z tworzeniem z azotynów biogennych amin – nitrozamin – związków o działaniu rakotwórczym. Z tego względu nie należy ogrzewać peklowanych przetworów mięsnych, konserwowanych wędlin, a przetwory mięsne używane np. do grillowania nie powinny być peklowane, ponieważ w temperaturze powyżej 150°C powstają właśnie szkodliwe nitrozoaminy. Nitrozoaminy powstają również, gdy podgrzewa się razem produkty bogate w aminy – np. żółty ser, z przetworami mięsnymi zawierającymi azotyny – np. zapiekanka z szynką i serem czy pizza z szynką lub salami i serem.
BRAŹ HT	E 155	barwnik	Odporny na działanie wysokiej temperatury, stąd powszechnie stosowany przy produkcji: - ciasta w proszku, - czekoladowych ciastek i herbatników. Ponadto może być również stosowany do: - napojów bezalkoholowych, - lodów.	- biegunki - pokrzywka - reakcje alergiczne - może nasilać objawy astmy - niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny - może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych
CZERWIŃ KOSZENIŁOWA	E 124	barwnik	- kolorowe napoje alkoholowe - lody, desery - wyroby piekarnicze i cukiernicze - galaretki w proszku - dżemy - polewy deserowe - wata cukrowa - budynie w proszku - napoje mleczne - oranżady - herbaty w proszku - tabletki na ból gardła	- objawy alergii – katar sienny - niebezpieczna dla astmatyków - może powodować nadpobudliwość u dzieci
CZERWIŃ ALLURA AC	E 129	barwnik	- żelki - ciastka - galaretki - słodkie napoje - płatki zbożowe	- nasila zaburzenia koncentracji - po spożyciu daje objawy ADHD - podejrzewana o działanie kancerogenne (rakotwórcze) Udowodniono, że jej spożycie w większych ilościach powoduje raka pęcherza u zwierząt, w wyniku działania produktów jej degradacji.
GLUKURONOLAKTON	-	antyoksydant substancja wspomagająca odtruwanie	Wymieniany jest w składzie: - suplementów diety - odchudzających, - napojów energetycznych, - preparatów treningowych dla sportowców, które zawierają również kofeinę i inne substancje.	- ma działanie detoksykujące (składnik leków wspomagających odtruwanie wątroby) - może mieć wpływ na przemianę glukozy w organizmie - przypisuje mu się właściwości regeneracyjne - zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na skutek nadmiernej stymulacji insuliny - zmniejsza uczucie senności - pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację - ma działanie regenerujące Brakuje badań na temat wpływu dużych dawek glukuronolaktanu na organizm. Stosowanie go w napojach energetyzujących wywołuje wiele kontrowersji, ponieważ zdania nt. bezpieczeństwa jego stosowania są podzielone. 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.
GLUTAMINIAN SODU	E 621	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne są w niemal wszystkich produktach wysoko przetworzonych, takich jak np. 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. Drażniąco mogą działać inne ostre przyprawy (między innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni azjatyckiej. - może nasilać problemy astmatyczne - powodować bóle głowy - przyspieszone bicie serca - pogorszenie wzroku - nudności - bezsenność - osłabienie - otyłość
KARAMEL SIARCZYNOWY	E 150b	barwnik	- 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 wywołuje negatywny wpływ na płodność może zawierać toksyczne związki, które w dużych dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia w metabolizmie witaminy B6
KARAMEL MONIAKALNY	E 150c			
KARAMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY	E 150d			
KOFEINA	-	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślowe	Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są: - kawa, - herbata, - ziarno kakaowe, - orzeszki cola, - guarana, - dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących - słodycze, w tym cukierki z kofeiną.	Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekazników w mózgu, przez co może działać: - mobilizująco, - zmniejszać uczucie zmęczenia, - zwiększać koncentrację, - skracać czas reakcji, - wpływać na poprawę nastroju, - pobudzać procesy myślowe, - rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego, - poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne: obciążać wątrobę i żołądek, - negatywnie wpływać na samopoczucie, pamięć długotrwałą i koncentrację, - wypłukuje wapń i magnez z organizmu, przez co może negatywnie wpływać na stan kości. - spożywanie kofeiny powinni unikać: diabełcy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe. Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania: - silne pobudzenie psychoruchowe, - bezsenność, - migotanie komór serca, - osłabienie - nudności i wymioty.

				U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle brzucha, nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może: - porażeniem układu nerwowego, drgawkami, a nawet śmiercią. - dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy).
KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE: SODOWA POTASOWA - CYKLAMINIANY	E 952	substancja słodząca	- produkty typu light - napoje gazowane - gumy do żucia - wypieki ciastkarskie i cukiernicze - ze względu na ich właściwości fizyczne (odporność na wysokie temperatury)	powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy powodują zwiększone wydalanie potasu w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej płodności i zmian w komórkach (w nowszych badaniach obserwacje te nie potwierdziły się)
KWAS FOSFOROWY	E 338	regulator kwasowości	- słodycze - 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 szkliwo Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kości i jego stan u dzieci i młodzieży
KWAS KARMINOWY KARMINA – KOSZENILA	E 120	barwnik	- napoje alkoholowe - sosy - nadzienia owocowe - mięsa - wypieki - jogurty - polewy	Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów zwanych czerwcami. Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób: - wstrząs anafilaktyczny, - katar sienny, - pokrzywkę. Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.
KWAS BENZOESOWY BENZOESAN: POTASU SODU WAPNIA	E 210 E 212 E 211 E 213	substancja konserwująca	Powszechne zastosowanie - soki owocowe - galaretki - napoje - margaryny - sosy owocowe, warzywne - konserwy rybne - koncentraty pomidorowe	Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD). - astma - pokrzywka - nadpobudliwość - wymioty - podrażnia śluzówkę żołądka i jelit - w połączeniu z witaminą C może reagować, tworząc benzen (C₆H₆) – związek rakotwórczy - podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
SYROP GLUKOZOWY	-	substancja słodząca	- powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych - żywność typu light	Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana

SYROP GLUKOZOWO- FRUKTOZOWY			- 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 - likiery - toniki - wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)	w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę. Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popularne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości: - podwyższa poziom „złego” cholesterolu - może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości - podwyższa ciśnienie krwi - wywołuje stany zapalne organizmu - prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby - zwiększa ryzyko nowotworów - powoduje problemy z sercem
TAURYNA	-	biostymulator - wpływa na metabolizm oraz przyspiesza regenerację mięśni	- napoje energetyzujące - mleka modyfikowane dla dzieci - odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę, glukuronolakton i inne substancje - suplementy diety - karmy dla zwierząt	wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa) wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów pełni rolę neurotransmitera (neuroprzebieg – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych) ma działanie antyoksydacyjne bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie) przyspiesza detoksykację zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni utrudnia zasypianie rozszerza naczynia krwionośne ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami Niektóre badania przypisują taurynie udział w procesach poznawczych oraz uczenia się. Powinna być ograniczona w diecie dzieci ze względu na nadmierne działanie pobudzające. Szczególnie że w żywności towarzyszą jej inne substancje pełniące podobną rolę, łatwo więc może dojść do nadmiernej suplementacji.
TARTRAZYNA	E 102	barwnik	- napoje w proszku - napoje bezalkoholowe - likiery owocowe - koncentraty zup i deserów - galaretki - dżemy - miód sztuczny - musztarda	Jest to jeden z niebezpieczniejszych barwników stosowanych w żywności. Barwnik ten zawiera histaminę, może więc powodować wzmożenie objawów chorobowych u astmatyków. U osób z nietolerancją aspiryny może powodować nasilenie objawów takich jak: - bezsenność

			- niskiej jakości napoje gazowane - słodyczne	- agresja - dezorientacja - depresja - nadpobudliwość - dekoncentracja - objawy astmy - pokrzywka - zapalenie skóry - katar sienny - może wywołać dychawicę Nie jest zalecany u kobiet w ciąży, ze względu na wywoływanie skurczów macicy, grożących poronieniem. W połączeniu z benzoeszanami jest podejrzewany o wywoływanie ADHD u dzieci.
TŁUSZCZE TRANS	-	-	- margaryny - wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie i słone ciastka i ciasteczka) - chrupki - prażynki - chipsy - dania typu instant - dania typu fast food - powstają w procesie smażenia	Sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych: - mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych w obrębie naczyń krwionośnych - sprzyjają miażdżycy - powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar - spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego aż o 86% - tłuszcze trans sprzyjają insulinoporności, a w efekcie mogą prowadzić do otyłości Na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające problem z nieprawidłową wartością cholesterolu
ŻÓŁCIEŃ CHINOLINOWA	E 104	barwnik	- napoje gazowane - cukierki na kaszel - lody - galaretki - słodyczne	- zaczerwienienie - wysypka - anafleksja - impulsywność - niepokój - nadpobudliwość ruchowa - problemy z koncentracją Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.
ŻÓŁCIEŃ POMARAŃCZOWA FCF	E 110	barwnik	- napoje bezalkoholowe - napoje w proszku - lody, desery, marmolada - wyroby piekarnicze i cukiernicze - guma do żucia, żelki - musztarda - koncentraty zup i sosów w proszku - płatki zbożowe - konserwy rybne	- pokrzywka - zapalenia błony śluzowej nosa - bóle brzucha - nudności, wymioty - niestrawność - wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci - zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt - powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę

Program finansowany przez Miasto Wrocław



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

Autorzy:

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

mgr inż. Dorota Rożańska

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

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

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

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

16.	kasza jęczmienna pęczak sucha	Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku. Kasza łamana wiejska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
17.	kasza jęczmienna perłowa sucha	Otrzymywana z ziarna pęczaku poddanego łamaniu na duże kawałki a następnie polerowaniu. W handlu zwana też kaszą jęczmienną mazurską. Kasza mazurska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
18.	kasza kuskus sucha	Kuskus to drobna kaszka z wysokogatunkowych partii pszenicy durum, poddana gotowaniu na parze, co znacznie skraca czas jej przyrządzania. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzania nie traci walorów odżywczych i smakowych. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
19.	kasza manna sucha	Polecana ta otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Niepolecana kasza manna błyskawiczna. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
20.	kisiel owocowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (jeden duży owoc np. jabłko, brzoskwinia lub gruszka, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
21.	kisiel truskawkowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (truskawki świeże lub mrożone, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
22.	makaron	Z semoliny lub mąki z pszenicy durum, bez dodatku jaj. Różne kształty (świderki, kolanka, kokardki itp.). Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
23.	makaron muszelki z pszenicy durum suchy	Popularny makaron otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt muszelek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
24.	makaron penne z semoliny	Wyborowy, otrzymywany z semoliny, bejjajeczny. 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, bejjajeczny. 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), siatkowa (typ 1400), graham (typ 1850), razowa (typ 2000). Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
29.	mąka pszenna typ 500	Mąka krupczatka. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
30.	mąka ziemniaczana	Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczaną jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomaga zatrzymać wilgotność, np. pieczywa. Absorbują ona wilgoć, dzięki czemu pieczywo dłużej zachowuje świeżość. Mąka ma charakterystyczny ziemniaczany smak, a konsystencją przypomina mąkę pszenną. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.

31.	płatki jęczmienne suche	Otrzymywane z ziarna jęczmienia w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
32.	płatki owsiane suche	Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Polecane 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 dłoni charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
II	Mięso, wędliny, jaja, ryby	
	38–63	
38.	cielęcina	Cielęcina łopatką, górką i karkówką, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wywary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
39.	jajka	Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego. Preferowane są jaja z jak najwyższego systemu chowu.
40.	filet z dorsza	Filet z dorsza bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy.
41.	filet z łososia	Filet z łososia bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 4 miesiące.
42.	kiełbasa krakowska sucha	Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko około 25%, tłuszcz około 24%. Powierzchnia czysta, na przekroju sucha. Smak i zapach świadczący o świeżości. Bez oznak pleśni. 100 g kiełbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsa wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników.
43.	łopatka wieprzowa	Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
44.	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 kręgów, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
54	schab bez kości	Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgów, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
55	szynka wiejska	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
56	szynka wieprzowa gotowana	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
57	szynka z piersi kurczaka	Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
58	śledź w oleju	Preferowane śledzie dalekomorskie – matjasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.
59	śledź w sosie pomidorowym	Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
60	śledź wędzony Pikling	Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwał tylko 4 dni.
61	wołowina	Karkówka, mostek, łopatka, przęga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i podwężkami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
62	wołowina chuda	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgnięte) lub II (chude ścięgnięte). 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 nieścięgnięte) lub II (chude ścięgnięte). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
III	Produkty mleczne 64–76	

64	jogurt naturalny	Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej (<i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i>), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.
65	kefir	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
67	maślanka	Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis</i> sub. <i>cremoris</i> , <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides</i> sub. <i>cremoris</i> . Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
68	mleko 0,5%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
69	mleko 2%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
70	mleko ukwaszone	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.
71	ser feta	Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miększym, zwężym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia.
72	ser fromage naturalny	Ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, niedojrzewający, o puszystej, jednolitej konsystencji, bez grudek, łatwy do rozsmarowania na pieczywie. O barwie białej, charakterystycznym zapachu i delikatnym smaku z lekko słodkim posmakiem. Bez substancji zagęszczających, barwników i konserwantów.
73	serek twarogowy ziarnisty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasowo-podpuszczkową ze skrzepu mleka, przez rozdrobnienie, tak aby ziarna serowe nie zlepiały się w masę, lecz pozostawały oddzielnie. Stopień rozdrobnienia powinien być równomierny. Pakowany aseptycznie do opakowań z tworzywa sztucznego szczelnie zamknięty wieczkiem z folii aluminiowej. Zawiera około 80% wody i co najmniej 20% tłuszczu w suchej masie. Bez oznak zepsucia.

74	ser twarogowy chudy	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu i do 84% wody. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, lekko ziarnistej. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.
75	ser twarogowy półtłusty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, bez grudek. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.
76	żółty ser Gouda	Ser podpuszczkowy dojrzewający. Ser typu holenderskiego o 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).
IV	Warzywa 77 - 84	
77	Brokuły, brukselka, buraki, cebula, cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka (odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki	Świeże, sezonowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne warzyw, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne odmiany papryki. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
78	Boćwina, bazylia, cykoria, jarmuż, koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek	Świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
79	czosnek	Świeży, czysty, . Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
80	fasola biała drobna sucha fasola biała Jaś fasola biała sucha soczewica czerwona sucha	Suche nasiona roślin strączkowych w stanie nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Produkty suche o sypkiej konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
81	fasola biała konserwowa fasola czerwona konserwowa groszek zielony konserwowy kukurydza konserwowa	Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Warzywa powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko dodatek soli. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
82	kwaszona kapusta (=kiszona) ogórek kwaszony	Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jełki, gnilny, alkoholowy i stęchły. Bez objawów zapleśnienia i śluzowacenia. Wygląd dobrze zachowany, konsystencja jędrna nierozpadająca się przy ucisku i chrupka. Zalewa klarowna, dopuszczalne jest lekkie zmętnienie i opalizacja. Skład kapusty kwaszonej: kapusta, marchew, sól. Niedopuszczalna kapusta z octem, sorbinianem potasu (E- 202) i innymi dodatkowymi substancjami do żywności. Skład ogórków kwaszonych: ogórki w zalewie z wody, soli, kopru, chrzanu, czosnku i innych naturalnych składników, np. gorczycy. Niedopuszczalne są ogórki kwaszone z octem i innymi dodatkowymi substancjami do żywności, np. siarczynami.

83	pomidorowy przecier	Pakowany w opakowanie szklane, metalowe lub kartonik. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych i kartonowych), odpowiednio oznakowane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. O czerwonym kolorze i dobrym aromacie. Bez konserwantów z wyjątkiem soli kuchennej.
84	fasolka szparagowa mrożona 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.
V	Owoce 85 – 89	
85	Arbuz, banan, borówka amerykańska Brzoskwinia, cytryna, gruszka, jabłko kiwi, maliny, mandarynka, morele świeże, nektarynka, pomarańcza, porzeczka czerwona, śliwki, śliwki węgierki, truskawki świeże, winogrona, wiśnie	Świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste, w całości, nieprzetworzone, krajowe, a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. pomarańcze, cytryny lub w pozostałych sezonach np. arbuz, kiwi z importu. Wszystkie owoce o charakterystycznej dla danego gatunku barwie, smaku i zapachu. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych i jakichkolwiek ubytków, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoc nie może być robaczywy. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie owoce klasa I.
86	Ananas konserwowy	Owoc konserwowy ma zachowany swój naturalny kształt, jest w krążkach lub w kawałkach (częstkach). Zalewa powinna być niskosłodzona (lekka) klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Owoce powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko niewielki dodatek cukru. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
87	dynia nasiona (pestki) figi suszone mak migdały migdały mielone morele suszone orzechy laskowe orzechy włoskie rodzynki sezam nasiona słonecznik nasiona śliwki bez pestek suszone żurawina suszona	Susze powinny mieć zachowany naturalny lub nadany w procesie rozdrabniania (np. migdały mielone) kształt, barwę typową dla użytego surowca, nieznacznie pociemniałą. Konsystencja powinna być elastyczna, susz sypki, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla odwodnionego surowca. Niedopuszczalna jest obecność szkodników i objawów zapleśnienia. Owoce suszone bez dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E 202) i dwutlenek siarki (E 220). Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy w naturalnej okrywie
88	mus jabłkowy	Pakowany w opakowanie szklane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Produkt zawierający co najmniej 90% jabłek, lub jabłek z dodatkiem brzoskwiń. Z jak najmniejszą liczbą dodatków do żywności (dopuszczalny dodatek kwasu cytrynowego i kwasu askorbinowego). Bez syropu glukozowo-fruktozowego. Bez dodatku sztucznych barwników.
89	truskawki mrożone (lub wymiennie inne dowolne owoce mrożone jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu)	Owoce czyste, bez szypulek, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
VI	Tłuszcze 90 – 93	
90	majonez, majonez z oleju rzepakowego	Produkt z oleju rzepakowego, o czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, kremowej barwie, jednolitej konsystencji. Pakowany w szklane słoiki. Niedopuszczalny jest majonez z oleju innego niż rzepakowy, ani z domieszką innego oleju niż rzepakowy. Bez dodatku substancji zagęszczających, takich jak: skrobia i/lub skrobia modyfikowana, guma ksantanowa.

91	masło, masło ekstra	Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, winylu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia.
92	olej rzepakowy uniwersalny	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnośłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełzłego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Olej powinien być przechowywany w szklanej butelce z ciemnego szkła. Do obróbki termicznej dopuszczalny jest olej w plastikowych butelkach.
93	śmietanka 12% tł.	Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 12%. Przeznaczony głównie jako dodatek do zup, sosów, deserów. Powinien być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Można stosować wymiennie ze śmietaną (bez konserwantów i substancji zagęszczających).
VII	Napoje 94 – 96	
94	nektar z czarnej porzeczki	O zawartości ekstraktu ogólnego co najmniej 10%, produkt z dodatkiem cukru, witaminy C, niesklarowany, mętny, z cząstkami miąższu owocowego. Nektary z innych owoców niż czarna porzeczka nie są dopuszczalne.
95	sok grejpfrutowy sok jabłkowy sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy sok marchewkowo-owocowy sok pomarańczowy sok z cytryny i inne soki owocowe lub marchwiowo-owocowe	Soki owocowe 100%, bez cukru dodanego, klarowane lub mętne o cechach barwy, smaku i zapachu charakterystycznym dla soku z danego gatunku owoców. Może być z dodatkiem witaminy C.
96	woda woda mineralna	Woda źródłana lub woda mineralna (nisko- , średnio- i wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu.
VIII	Słodycze 97 - 101	
97	cukier	Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształ sypki bez zlepow 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 zlepow i grudek. Do aromatyzowania ciast, budyniów.
99	dżem ananasowy niskosłodzony dżem brzoskwiniowy 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, czerwono-brązowe aż do barwy ciemnobrązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasnooliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skrzystalizowaniu mają charakterystyczny szarawy odcień. O czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Świeży miód ma konsystencję gęstego syropu, który w czasie przechowywania krystalizuje. Niedopuszczalne są mieszanki miodów
101	powidła śliwkowe	Są koncentratem przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Najczęściej ze śliwek węgierskich z ewentualnym dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących. Pakowany w naczynia szklane lub termoformowalne.
IX	Przyprawy/ używki 102 – 106	

102	cynamon, gałka muszkatołowa mielona, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka czerwona, pieprz, ziele angielskie, zioła prowansalskie i inne przyprawy bez dodatku glutaminianu sodu	Przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach o rozmiarach dostosowanych do potrzeb placówek zbiorowego żywienia. Przyprawy w postaci sproszkowanej (cynamon, gałka muszkatołowa, papryka słodka czerwona), wysuszonych ziół/liści (majeranek, oregano, zioła prowansalskie, liść laurowy) lub wysuszonych owoców pieprzu i ziela angielskiego. Przyprawy nie mogą zawierać dodatku glutaminianu sodu.
103	herbata	Czarna, czerwona lub zielona. Liściasta lub 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 kuchenka kakaowego 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.

**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.

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
I	Produkty zbożowe 1 - 37	
1.	bagietka	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
2.	bułki grahamki	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 i ewentualnie z domieszką mąki typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
3.	bułka kajzerka	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia).
4.	bułka pszenna	Pieczywo pszenne wyborowe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, dynia).
5.	bułka wrocławska	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 lub typ 750. Skórka równomiernie zabarwiona. Mięksiz bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka.
6.	budyń śmietankowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku śmietankowym, bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier, mleko, masło).
7.	budyń waniliowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku waniliowym, bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier waniliowy, mleko, masło).
8.	budyń owocowy niesłodzony	Budyń w proszku niesłodzony o smaku truskawkowym, malinowym lub wiśniowym bez konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, mąka pszenna, żółtko jaja, cukier lub syrop owocowy (co najmniej 64% roztwór cukru, bez syropu glukozowo-fruktozowego, sztucznych substancji słodzących i bez sztucznych barwników) lub świeże/mrożone owoce, mleko, masło).
9.	chleb baltonowski	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 750. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Mięksiz 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	Pieczyno 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	Pieczyno 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 odżywcą 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, gryś 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 połamanego ziarna gryki - kasza gryczana prażona, cała –obłuszczone ziarno gryki prażonej - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Barwa brązowa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
15.	kasza jaglana sucha	Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywę owocową a następnie obłuskane ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.

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

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

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

		Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
57	szynka z piersi kurczaka	Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. Bez konserwantów, z wyjątkiem azotanów i azotynów.
58	śledź w oleju	Preferowane śledzie dalekomorskie – matjasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.
59	śledź w sosie pomidorowym	Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
60	śledź wędzony Pikling	Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwały tylko 4 dni.
61	wołowina	Karkówka, mostek, łopatka, przęga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i podwiewziami. 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 nieścięgnięte) lub II (chude ścięgnięte). 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 nieścięgnięte) lub II (chude ścięgnięte). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
III	Produkty mleczne 64 – 76	
64	jogurt naturalny	Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej (<i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i>), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.
65	kefir	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
67	maślanka	Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis sub. cremoris</i> , <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides sub. cremoris</i> . Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany.

		Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
68	mleko 0,5%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
69	mleko 2%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
70	mleko ukwaszone	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.
71	ser feta	Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O 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 (parmezan).
IV	Warzywa 77 - 84	
77	Brokuły, brukselka, buraki, cebula, cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka	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.

	(odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki	
78	boćwina, bazylija, cykoria, jarmuż, koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek	Świeże, czyste, różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
79	czosnek	Świeży, czysty. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
80	fasola biała drobna sucha fasola biała Jaś fasola biała sucha soczewica czerwona sucha	Suche nasiona roślin strączkowych w stanie nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Produkty suche o sypkiej konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
81	fasola biała konserwowa fasola czerwona konserwowa groszek zielony konserwowy kukurydza konserwowa	Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Warzywa powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko dodatek soli. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.
82	kwaszona kapusta (=kiszona) ogórek kwaszony	Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jelki, gnilny, alkoholowy i stęchły. Bez objawów zapleśnienia i słuźowacenia. 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.
V	Owoce 85 – 89	
85	Arbuz, banan, borówka amerykańska, brzoskwinia, cytryna, gruszka, jabłko, kiwi, maliny, mandarynka, morele świeże, nektarynka, pomarańcza, porzeczką czerwona, śliwki, śliwki węgierki, truskawki świeże, winogrona, wiśnie	Świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste, w całości, nieprzetworzone, np. pomarańcze, cytryny lub w pozostałych sezonach np. arbuz, kiwi z importu. Wszystkie owoce o charakterystycznej dla danego gatunku barwie, smaku i zapachu. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych i jakichkolwiek ubytków, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoc nie może być robaczywy. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie owoce klasa I.
86	Ananas konserwowy	Owoc konserwowy ma zachowany swój naturalny kształt, jest w krążkach lub w kawałkach (częstkach). Zalewa powinna być niskosłodzona (lekka) klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Owoce powinny być miękkie i nierozpadające się. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.

87	dynia nasiona (pestki) figi suszone mak migdały migdały mielone morele suszone orzechy laskowe orzechy włoskie rodzynki sezam nasiona słonecznik nasiona śliwki bez pestek suszone żurawina suszona	Susze powinny mieć zachowany naturalny lub nadany w procesie rozdrabniania (np. migdały mielone) kształt, barwę typową dla użytego surowca, nieznacznie pociemniałą. Konsystencja powinna być elastyczna, susz sypki, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla odwodnionego surowca. Niedopuszczalna jest obecność szkodników i objawów zapieśnienia. Owoce suszone bez dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E 202) i dwutlenek siarki (E 220). Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy w naturalnej okrywie
88	mus jabłkowy	Pakowany w opakowanie szklane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Produkt zawierający co najmniej 90% jabłek, lub jabłek z dodatkiem brzoskwiń. Z jak najmniejszą liczbą dodatków do żywności (dopuszczalny dodatek kwasu cytrynowego i kwasu askorbinowego). Bez syropu glukozowo-fruktozowego. Bez dodatku sztucznych barwników.
89	truskawki mrożone (lub wymiennie inne dowolne owoce mrożone jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu)	Owoce czyste, bez szypulek, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
VI	Tłuszcze 90 – 92	
90	masło, masło ekstra	Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, winylu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia.
91	olej rzepakowy uniwersalny	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnosłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku 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.
92	śmietanka 12% tł.	Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczone, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 12%. Przeznaczony głównie jako dodatek do zup, sosów, deserów. Powinien być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Można stosować wymiennie ze śmietaną (bez konserwantów i substancji zagęszczających).
VII	Napoje 93 – 94	
93	sok grejpfrutowy, sok jabłkowy sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy, sok marchewkowo-owocowy, sok pomarańczowy sok z cytryny i inne soki owocowe lub marchwiowo-owocowe	Soki owocowe 100%, bez cukru dodanego, klarowane lub mętne o cechach barwy, smaku i zapachu charakterystycznym dla soku z danego gatunku owoców. Może być z dodatkiem witaminy C.
94	woda woda mineralna	Woda źródłana lub woda mineralna (nisko-, średnio-wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu.
VIII	Słodycze 95 – 99	
95	cukier	Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształ sypki 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	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

	dżem wiśniowy dżem z czarnych porzeczek i dżemy z innych owoców	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, czerwono-brązowe aż do barwy ciemno-brązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasno oliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skryształizowaniu mają charakterystyczny szarawy odcień. O czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Świeży miód ma konsystencję gęstego syropu, który w czasie przechowywania krystalizuje.
99	powidła śliwkowe	Są koncentratem przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Najczęściej ze śliwek węgierskich z ewentualnym dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących. Pakowany w naczynia szklane lub termoformowalne.
IX	Przyprawy/ używki 100 – 104	
100	cynamon, gałka muszkatołowa mielona, liść lauowy, 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 lauowy) 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-potasową).