

**GMINA WROCŁAW**  
**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 63**  
**IM. ANNY JASIŃSKIEJ WE WROCŁAWIU**

**ul. Mennicza 21-23**  
**50-057 Wrocław**

**tel. 71 798 68 57**

**<http://www.sp63.wroc.pl/>**

---

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**NA**

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ**  
**SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 63 WE WROCŁAWIU**

**TRYB PODSTAWOWY**

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

---

Zatwierdził: Dyrektor Szkoły – Marzanna Wolska

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

---

Wrocław, czerwiec 2021 r.

## **SPIS TREŚCI**

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

## **ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

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

## I. Nazwa oraz adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551, w imieniu której działa Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 63 im. Anny Jasińskiej we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Menniczej 21-23
2. Numer telefonu: 71 71 798 68 57
3. Adres poczty elektronicznej: [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl)
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

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

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej: <http://sp63.wroc.pl/zamowienia-publiczne>
2. Numer ogłoszenia (BZP): **2021/BZP 0085554/01** – do prowadzenia korespondencji.
3. Identyfikator postępowania miniPortal: **40c10df4-6110-40f0-95b1-e400c206ca15** – do szyfrowania i składania ofert.

## III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019) [zwanej dalej „ustawą PZP”].
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

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

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

## V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawców dostaw artykułów spożywczych, do kuchni szkolnej, usytuowanej we Wrocławiu, przy ul. Menniczej 21-23, na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do kuchni Zamawiającego oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. **Zamawiający nie posiada magazynów żywności tym samym wymagana jest dyspozycyjność dowozu w trybie stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.**
4. **W wypadku wystąpienia nagłej potrzeby dostawy określonego towaru do Zamawiającego, Wykonawca zapewnia 1 - godzinny termin dostawy potrzebnego towaru, w godz. od 8-16.**
5. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

- 1) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 1:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: mięso, wędliny

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

2) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 2:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: drób

CPV 15112000-6 Drób

3) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 3:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: warzywa i owoce nieprzetworzone.

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

4) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 4:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: nabiał.

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

CPV 03142500-3 Jaja

5) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 5:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: artykuły ogólnospożywcze.

CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze

6) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 6:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: mrożonki.

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

7) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 7:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: ryby.

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

8) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 8:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: pieczywo.

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

9) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 9:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: wyroby garmażeryjne

CPV 15851000-8 Produkty mączne

10) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 10:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu. Asortyment: soki tłoczone na zimno

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

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

## VI. Termin wykonania zamówienia

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

## VII. Podstawy wykluczenia

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

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP, Wykonawcę, będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
  - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
  - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r o sporcie,
  - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępczego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego.
  - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
  - f) pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
  - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
  - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

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

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

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

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się (z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP), Wykonawcę:
  - a) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
  - b) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
  - c) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
  - d) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności Zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

- e) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

### VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

Zamawiający nie wymaga od Wykonawców składania podmiotowych środków dowodowych

### IX. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych

1. W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu składa on **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP) - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ**. Oświadczenie to nie jest podmiotowym środkiem dowodowym - potwierdza brak podstaw wykluczenia, odpowiednio na dzień składania ofert i stanowi dowód zastępujący podmiotowe środki dowodowe.
- 1) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.
- 2) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1 lit. a), także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, złoży, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji przedmiotowego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
- 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
3. Forma oświadczeń i dokumentów - podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w SWZ, składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w sposób określony w *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub*

*oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452).*

4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień ich złożenia.

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

Zamawiający nie wymaga od Wykonawców składania przedmiotowych środków dowodowych

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: **Katarzyna Szanfisz**, e-mail: [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl).

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> oraz ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w warunkach korzystania z miniPortalu dostępnymi pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi.aspx> oraz warunkami korzystania z ePUAP: <https://www.gov.pl/web/gov/warunki-korzystania>.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi **150 MB**.
6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia, korespondencja elektroniczna (inna, niż określona w ust. 6 odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia o zamówieniu zamieszczonego w BZP.



8. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia oraz elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczenia, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. W celu usprawnienia komunikacji, Zamawiający zaleca aby dokumenty elektroniczne niosące za sobą obowiązek odpowiedzi przez Zamawiającego, były również przesyłane w formie edytowalnej na adres poczty elektronicznej email [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl).
9. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* oraz w *Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie*.
10. Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w ust. 7 i 8.

### **XIII. Termin związania ofertą**

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

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

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

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

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

5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, muszą zostać przygotowane w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem - „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa, było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie (np. w formie odrębnego dokumentu elektronicznego, którego treść nie zawiera się w samej strukturze zastrzeżonych przez Wykonawcę informacji).

Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy PZP.

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

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

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

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

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

6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

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

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

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

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

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

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

**Cena (C) - 100 %**

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

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

Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT.

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

W takiej ofercie, Wykonawca ma obowiązek:

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

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

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

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

1. Umowa powinna być podpisana w siedzibie Zamawiającego, w wyznaczonym przez niego terminie. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o terminie podpisania umowy.

2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 2, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy, powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać w szczególności:
  - 1) strony umowy,
  - 2) cel działania,
  - 3) sposób współdziałania,
  - 4) zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich,
  - 5) solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia,
  - 6) oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi),
  - 7) wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
6. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 4 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie

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

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

## **XXIII. Klauzula informacyjna dla Wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje:
  - 1) Administratorem Twoich danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 63 we Wrocławiu, ul. Mennicza 21-23, 50-057 Wrocław. (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem email [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl)

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

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: Szkoła Podstawowa nr 63 we Wrocławiu, ul. Mennicza 21-23, 50-057 Wrocław, bądź skontaktuj się mailowo, na adres poczty elektronicznej [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl).

- 10) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:
  - a) wypełnienie obowiązku prawnego, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
  - b) wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora.
- 11) Odrębnie chcemy Cię poinformować, że masz również prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych.

- 12) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem, e-mail: [sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp063@wroclawskaedukacja.pl) lub listownie na adres: Szkoła Podstawowa nr 63 we Wrocławiu, ul. Mennicza 21-23, 50-057 Wrocław.
- 13) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: [iod@uodo.gov.pl](mailto:iod@uodo.gov.pl), [www.uodo.gov.pl](http://www.uodo.gov.pl)).

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

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



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

1. Wszystkie produkty wchodzące w skład poszczególnych asortymentów muszą charakteryzować się **I KLASĄ** jakości i przydatności do spożycia.
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 odstępianie 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 **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 5 do SWZ).
10. Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (Załącznik nr 6 do SWZ).

**Część 1 - MIĘSO. WĘDLINY**

LP	NAZWA TOWARU	OPIS TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Boczek łuskany, świeży, parzony lub wędzony	Wyrób z mięsa krajowego - min. 76% bez polepszaczy i konserwantów. Bez skóry i kości.	Kg	15
2	Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia b/k.	Mięso świeże - ubite i porcjowane w kraju. Wygląd - właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, bez wylewów krwawych, barwa naturalna - od różowej po jasnoczerwoną, cienkowłókniasta o niskiej zawartości tkanki tłuszczowej, delikatnie poprzerastana cieniutkimi nitkami tłuszczu. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach powinien być naturalny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego. Niedopuszczalny jest zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapachu zjełzłego tłuszczu.	Kg	40
3	Królik - tuszka świeża	Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia I klasy jakościowej. Tuszka pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, bez skóry i ogona oraz części nóg poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, bez głowy i podrobów. Niedopuszczalne jest pozostawienie narządów i gruczołów płciowych, strzępów kości i przekrwień oraz sierści. Powierzchnia mięsa musi być czysta, gładka, bez głębszych ponacinań i powierzchniowych przekrwień. Niedopuszczalna jest oślizgłość, skupiska strzępów krwi oraz zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego. Mięso musi być sierści mlecznoróżowej po różową a tłuszcz barwy białej do białawej z odcieniem kremowym. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla dojrzałego	Kg	90

		mięsa króliczego. Nie dopuszcza się zapachów obcych, a szczególnie kwaśnego, stęchłego, jelkiego oraz innych wskazujących na zaparzenie i procesu psucia się.		
4	Kiełbasa wieprzowa o min. zawartości mięsa wieprzowego 87%.	Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych.	Kg	80
5	Kiełbasa biała surowa - min. zawartość mięsa wieprzowego 82%		Kg	50
6	Paróweczki z cielęciną - min. zawartość mięsa 93 %, w tym cielęciny 35%, ostonka naturalna wieprzowa.		Kg	90
7	Kiełbasa krakowska sucha - kiełbasa wieprzowa - 99 % mięsa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona		Kg	120
8	Wieprzowina - karczek b/k, bez skóry		Kg	350
9	Wieprzowina - łopátka b/k, bez skóry		Kg	300
10	Wieprzowina - połędwiczka wieprzowa		Kg	80
11	Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry		Kg	250
12	Wieprzowina - schab środkowy b/k, bez warkocza		Kg	300
13	Wieprzowina - biodrówka		Kg	100
14	Wieprzowina - żeberka paski		Kg	30
15	Wołowina - połędwica wołowa		Kg	140
16	Wołowina - mięso b/k, b/s - z łopatki, rostbef, antrykot		Kg	90
17	Wołowina b/k i b/s - mięso z zadu wołowego, udźca		Kg	90

### Część 2 - DRÓB

LP	NAZWA TOWARU	OPIS TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Drób - filet z piersi indyka b/s	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	Kg	300
2	Drób - połędwiczki z indyka		Kg	250
3	Drób - filet z piersi kurczaka b/s		Kg	350
4	Drób - Filet z piersi kaczki		Kg	50
5	Drób - filet z piersi gęsi		Kg	50
6	Drób - golonka z indyka b/k, b/s		Kg	250
7	Drób - podudzie z kurczaka		Kg	400
8	Drób - medaliony z indyka		Kg	200
9	Kurczak tuszka - wypatroszony		Kg	140
10	Kurczak tuszka - wypatroszony WOLNY WYBIEG		Kg	120

### Część 3 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem,	Szt.	25
2	Ananas	Szt.	50
3	Banany - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem	Kg	1000
4	Burak ćwikłowy luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	700
5	Burak ćwikłowy obrany, pakowany próżniowo, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	100
6	Cebula luz - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	200
7	Cebula czerwona	Kg	20

8	Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	80
9	Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	120
10	Czosnek, kraj pochodzenia: polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	10
11	Fasola sucha biała jaś mały kl. I, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	60
12	Fasola sucha biała jaś średni kl. I, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	60
13	Granat, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Szt.	10
14	Groch nasiona suche połówki kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	75
15	Gruszka, odmiany: konferencja, paryżanka, lukasówka, red-bonkreta, faworytka, komisówka, general leclerc - kl.i, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	350
16	Imbir korzeń kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	5
17	Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: ala, eliza, cortland, gala, idared, jonagold, ligol, lobo, rubin, champion, decosta, jonagored,, paula red - kl. I . Świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	1000
18	Jarmuż świeży , masa ok.300g, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, zawilgocenia	Opak.	15
19	Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Szt.	40
20	Kapusta biała - kl. I świeża, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	120
21	Kapusta czerwona - kl.i świeża, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	100
22	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl.i. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	Kg	350
23	Kapusta pekińska - kl.i świeża, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	150
24	Kapusta włoska - kl.i świeża, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	30
25	Kiwi - kl.i - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	140
26	Koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, bez plam, oznak gnicia	Szt.	360
27	Mango świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Szt.	25
28	Marchew, luz- kl. I - średnica max 4 cm. Odmiany: karotka, atol, karina polka, koral, dolanka, amsterdamska, lenka, selecta, fantazja, perfekcja, regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	850
29	Marchew obrana, pakowana próżniowo, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	100
30	Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg)-kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	Szt.	400
31	Ogórek kiszony pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I - średnica ogórka max 3,5 cm. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalany zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	Kg	300
32	Ogórek zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	300
33	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	160
34	Pieczarki kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	100
35	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I - średnica max 4 cm. Pietruszka świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.	Kg	250
36	Pietruszka korzeniowa, obrana, pakowana próżniowo - pietruszka świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	100
37	Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	60
38	Pomidor koktajlowy - świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	30
39	Pomidor malinowy świeży, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	60
40	Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	180
41	Rzodkiew biała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	80
42	Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Szt.	60
43	Rukola kl. I, opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, 100g	Szt.	30
44	Salata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie) świeża, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Szt.	60
45	Salata rozponka kl. I, opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, 100g	Opak.	30
46	Seler korzeniowy, luz -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	250
47	Seler korzeniowy, obrany, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	80
48	Szczaw świeży, bez plam i oznak gnicia	Pęczek	100
49	Szczypiorek świeży, denkolisty (w pęczkach o masie 20 g)-kl. I świeży, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	Szt.	80
50	Szpinak baby - świeży, bez oznak gnicia, bez plam na liściach 200g	Opak.	25
51	Winogrona (białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	50
52	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy pn-75/r-74450 lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	10000
53	Ziemniaki obrane, pakowane próżniowo, bez oznak gnicia, plam, uszkodzeń	Kg	1000
54	Zioła w doniczkach - świeże (bazyli, mięta, melisa, oregano, lubczyk, tymianek) kl. I świeże, bez plam, oznak gnicia	Szt.	20

55	Agrest-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	80
56	Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	40
57	Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	40
58	Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, 200g	Opak.	400
59	Botwina - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści	pećzek	50
60	Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia	Szt.	60
61	Brokuł romanesco	Szt.	20
62	Brukselka - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	25
63	Brzoskwinia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	100
64	Brzoskwinia "ufo"- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	40
65	Cześć świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	40
66	Dynia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	25
67	Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	80
68	Jagoda świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia	Kg	20
69	Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeży, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Szt.	70
70	Kapusta biała młoda -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	60
71	Lubczyk - pećzek ok. 50 g - świeży, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Szt.	25
72	Malina , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	Kg	40
73	Mandarynka -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	400
74	Melon żółty świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	10
75	Morele-kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	90
76	Nektarynki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	150
77	Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie v-viii ) - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	40
78	Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie v-viii)- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Pećzek	30
79	Pomarańcza świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Kg	300
80	Salata masłowa świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Szt.	30
81	Seler korzeniowy młody z natką - szt.-kl. I świeży, dojrzały bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Szt.	20
82	Szparagi świeże pećzek ok. 400g	Szt.	20
83	Śliwka odmiany: węgierska zwykła, węgierka dąbrowicka, cacanska rana, president, elena bluefre, lepotica, opal, brzoskwińowa, stanley kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	120
84	Truskawki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	50
85	Wiśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	Kg	50
86	Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy pn - 75/r-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	Kg	300

**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 4 - NABIAŁ**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	MINIMALNA GRAMATURA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	Szt.	100 g	20
2	Jaja kurze świeże klasy 0 lub 1 - rozmiar L (waga 63-73g), dezynfekowane/naświetlane	Szt.	53g-63g	4000
3	Jogurt naturalny min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku	Szt.	1000 g	50
4	Jogurt naturalny min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku	Szt.	150g	2000
5	Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku	Szt.	380 g	60
6	Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku	Szt.	150 g	400
7	Kefir naturalny - bez konserwantów i polepszaczy	Szt.	1000ml	40
8	Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82% tł. bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	Szt.	200 g	280
9	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 99,8% tł. mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów.	Szt.	500g	35

10	Mleko UHT/ karton / 2% tł, przeciwtleniaczy, stabilizatorów	Szt.	1000 ml	350
11	Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, przeciwtleniaczy, stabilizatorów.	Kg	20	120
12	Ser twarogowy chudy klasy I, formowany, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, przeciwtleniaczy, stabilizatorów.	Kg	20	100
13	Serek szkolny	Szt.	150g	1200
14	Ser typu greckiego feta, bez przeciwtleniaczy, stabilizatorów, konserwantów.	Szt.	270g	20
15	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, kawałkowane, plasterkowane	Szt.	1 Kg	100
16	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30% tł. bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	500g	60
17	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12% tł. bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400g	150
18	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18% tł. bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	500g	150

#### **Część 5 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPÓŻYWCZE**

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	MINIMALNA GRAMATURA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Agar z alg - naturalny zagęstnik / żelatyna/	Op.	250g	5
2	Bazylija otarta - 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat	Op.	20g	40
3	Baton owocowy liofilizowany, bez dodatku cukru, konserwantów, polepszaczy (typu frupp)	Szt.	10g	1200
4	Baton kukurydziany, pleciony - różne smaki	Szt.	20g	1600
5	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwtleniaczy	Szt.	400g	10
6	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwtleniaczy	Szt.	700g	30
7	Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień; postać: sypka bez grudek; bez obcych zapachów; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem	Szt.	500g	240
8	Chrupiące plasterki jabłka ( różne smaki ) , bez konserwantów, suszone metodą mikrofalowo – próżniową, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, niesiarkowane	Szt.	18g	2000
9	Chrupiące plasterki warzywne ( różne smaki ) , bez konserwantów, suszone metodą mikrofalowo – próżniową, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, niesiarkowane	Szt.	18g	2000
10	Chrupki kukurydziane smakowe (bananowe, czekoladowe)	Op.	15g	2000
11	Ciastka herbatniki typu bebe, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów	Op.	15g	2100
12	Ciastka, batony zbożowe - różne smaki, naturalne dodatki	Op.	30g	1800
13	Chrupki popcornowe - smaki	Op.	35g	1800
14	Baton kakaowy z pełnego ziarna o obniżonej zawartości cukru, bez tłuszczów utwardzonych	Op.	25g	2400
15	Cukier kryształ bez zanieczyszczeń,	Kg	1kg	350
16	Cukier z naturalną wanilią	Op.	20g	60
17	Cukier puder bez zanieczyszczeń,	Op.	500g	5
18	Cukier trzcinowy nierafinowany bez zanieczyszczeń,	Op.	1kg	5
19	Curry - przyprawa naturalna	Op.	20g	120
20	Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków	Op.	20g	50
21	Herbata czarna ekspresowa - susz naturalny 100 torebek typu lipton lub równoważne	Op.	200g	20
22	Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus, aronia, czarna porzeczka, czarny bez	Op.	40g	200
23	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa	Op.	40g	100
24	Imbir mielony 100%	Op.	20g	20
25	Jabłka prażone, bez konserwantów i aromatów	Szt.	900g	80
26	Kakao naturalne w proszku - 100% ziarna kakaowca	Op.	150g	10
27	Kardamon mielony 100%	Op.	50g	10
28	Kasza bulgur (kl. 1)	Kg	1kg	40
29	Kasza gryczana niepalona (kl.I)	Kg	1kg	80
30	Kasza gryczana palona (kl.I)	Kg	1kg	80

31	Kasza jaglana (kl. I)	Kg	1kg	40
32	Kasza jęczmienna (pęczak, wiejska) (kl. I)	Kg	1kg	100
33	Kasza kukurydziana (kl. I)	Kg	1kg	10
34	Kasza kuskus (kl. I)	Kg	1kg	30
35	Kasza manna	Kg	1kg	10
36	Komosa ryżowa	Kg	1kg	20
37	Ketchup (205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) oraz bez skrobi i kwasu cytrynowego. Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów.	Op.	480g	10
38	Ksylitol ( sok z brzozy )	Op.	250g	10
39	Kurkuma 100%	Op.	20g	120
40	Liść laurowy - w całości	Op.	8g	40
41	Lubczyk - liść suszony	Op.	10g	240
42	Majeranek otarty - 100%	Op.	10g	90
43	Makaron bezglutenowy, różne kształty	Op.	250g	25
44	Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy, m.in.: świderki, łazanki, muszelki, w kształcie ryżu, zacierka, nitka, krajanka typu czaniecki	Kg	1000g	80
45	Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki	Kg	1000g	120
46	Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki	Kg	1000g	260
47	Makaron ryżowy	Op.	250g	20
48	Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana	Kg	1kg	10
49	Mąka ryżowa - bezglutenowa	Kg	1kg	10
50	Mąka owsiana	Kg	1kg	20
51	Mąka pełnoziarnista	Kg	1kg	30
52	Mąka pszenna typ 500	Kg	1kg	50
53	Mąka tortowa typu 450	Kg	1kg	40
54	Mąka ziemniaczana (kl. I)	Kg	1kg	20
55	Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miódów - tylko z UE	Szt.	1kg	50
56	Musztarda sarepska	Szt.	190g	15
57	Mus owocowy	Szt.	100g	1600
58	Mieszanka studencka - naturalna	Szt.	40g	400
59	Ocet jabłkowy naturalny	Szt.	250ml	20
60	Olej z pestek dyni tłoczony na zimno	Szt.	250ml	10
61	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia (tłoczony na zimno)	Szt.	1l	165
62	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia smakowy 250 ml (tłoczony na zimno)	Szt.	250 ml	60
63	Olej z pestek winogron	Szt.	1000 ml	5
64	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	Szt.	1000 ml	10
65	Oregano otarte	Op.	10 g	50
66	Otręby żytnie	Op.	250g	10
67	Otręby pszenne	Op.	250g	10
68	Otręby owsiane	Op.	250g	10
69	Otręby jęczmienne	Op.	250g	10
70	Orzechy laskowe łuskane, naturalne, bez konserwantów	Kg	1kg	5
71	Orzechy włoskie łuskane, naturalne, bez konserwantów	Kg	1kg	5
72	Papryka mielona słodka - 100%	Op.	20g	100
73	Pestki dyni naturalne	Op.	100g	100
74	Pieprz czarny mielony 100 %	Op.	20g	180
75	Pieprz ziołowy mielony 100%	Op.	20g	10
76	Płatki migdałowe , bez siarczanów	Op.	100 g	20
77	Płatki owsiane górskie (kl. I - struktura i konsystencja sypka.	Op.	500g	5
78	Płatki śniadaniowe kukurydziane typu cornflakes inne równoważne o zawartości kukurydzy min 92% - różne rodzaje (w tym z pełnego ziarna)	Op.	500g	20
79	Przyprawa warzywna bez glutaminianu sodu naturalna (typu vegeta natur)	Op.	150g	160
80	Przyprawa ziołowa bez glutaminianu sodu naturalna (do gulaszu, do gyrosa, do kurczaka, do kuchni włoskiej, do mięs)	Op.	30g	100
81	Rodzynki sułtańskie, naturalne, bez siarczanów	Kg	1kg	10
82	Rozmaryn suszony	Op.	15g	10
83	Ryż brązowy długoziarnisty	Kg	1kg	60
84	Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki.	Kg	1kg	30
85	Ryż do risotto	Kg	1kg	30
86	Ryż jaśminowy	Kg	1kg	30
87	Ryż basmati	Kg	1kg	50
88	Ryż czerwony	Kg	1kg	30
89	Ryż paraboiled	Kg	1kg	140
90	Siemię lniane mielone	Op.	400g	15
91	Soczewica czerwona	Kg	1kg	30
92	Soczewica zielona	Kg	1kg	30

93	Szczaw konserwowy cięty w słoiku - tylko naturalne składniki	Szt.	900g	30
94	Sos sojowy (skład: soja, pszenica, woda, sól morską)	Szt.	250ml	15
95	Sól morską drobnoziarnistą z magnezem	Kg	1kg	40
96	Sól niskosodowa z potasem i magnezem	Kg	1kg	50
97	Sól kłodawska	Kg	1kg	150
98	Śliwka suszona, naturalna, bez siarczanów	Op.	1kg	10
99	Tymianek otarty	Op.	10g	10
100	Wafle ryżowe naturalne oraz wielozłazniste i z dodatkami	Szt.	15g	2000
101	Wiórki kokosowe	Op.	1000g	6
102	Woda mineralna niegazowana	Szt.	1500ml	150
103	Woda mineralna niegazowana	Szt.	500ml	3200
104	Woda mineralna niegazowana	Szt.	330ml	1000
105	Ziarna sezamu oczyszczonego	Kg	1kg	6
106	Ziarna słonecznika łuszczone	Kg	1kg	6
107	Ziele angielskie w całości	Op.	20g	20
108	Ziola prowansalskie - bez dodatku glutaminianu sodu	Op.	20g	20
109	Żurawina suszona, naturalna, bez siarczanów	Op.	1kg	5
110	Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników	Op.	500ml	120
111	Chleb bezglutenowy - krojony	Szt.	350g	25
112	Chrzan tarty naturalny (min.75% zawartość chrzanu) - słoik - kl. I; z tartych korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, cukru i kwasu cytrynowego.	Szt.	260g	10
113	Ciecierzycą konserwowa w puszcze - naturalna	Szt.	425g	40
114	Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: brzoskwińowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek (słoik) – kl. I.	Szt.	230g	20
115	Groszek konserwowy (puszka, słoik) -	Szt.	400g	50
116	Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I.	Szt.	900g	120
117	Mleko kokosowe (zaw. Kokos, woda)	Szt.	1000ml	30
118	Napój sojowy naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	Szt.	1000ml	24
119	Napój ryżowy naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	Szt.	1000ml	24
120	Deser sojowy waniliowy	Szt.	125g	96
121	Tofu naturalne - bez konserwantów i polepszaczy smaku	Szt.	200g	10
122	Kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie	Szt.	400g	120
123	Fasolka czerwona konserwowa (puszka, słoik)	Szt.	400g	40
124	Pomidor suszony w oleju - słoik	Szt.	900g	10
125	Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów)	Szt.	500g	50
126	Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów)	Szt.	2650g	50
127	Sok owocowy naturalny - różne smaki (jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, multiwitamina)	Szt.	200ml	1800
128	Sok owocowy - naturalny, różne smaki (jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, multiwitamina)	Szt.	300ml	1800
129	Syrop klonowy	Szt.	250ml	10
130	Oliwki zielone drylowane w zalewie	Szt.	125g	20

## Część 6 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	MINIMALNA GRAMATURA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Brokuły głęboko mrożone - różyczki	Kg	1 Kg	150
2	Bruksełka głęboko mrożona	Kg	1 Kg	40
3	Bukiet warzyw głęboko mrożony	Kg	1 Kg	150
4	Dynia w kostce głęboko mrożona	Kg	1 Kg	60
5	Czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek	Kg	1 Kg	100
6	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta,	Kg	1 Kg	120
7	Groszek zielony głęboko mrożony	Kg	1 Kg	40
8	Jagoda głęboko mrożona. bez szypulek	Kg	1 Kg	20
9	Kalafior głęboko mrożony-różyczki	Kg	1 Kg	80
10	Malina głęboko mrożona, Bez szypulek	Kg	1 Kg	20
11	Marchewka młoda mini głęboko mrożona (Kartka-paluszek)	Kg	1 Kg	180
12	Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki)	Kg	1 Kg	150
13	Mieszanka papryk - cięta głęboko mrożona (żółta, zielona, czerwona)	Kg	1 Kg	80
14	Mieszanka warzyw głęboko mrożona - 7 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por, bruksełka, fasolka szparagowa, groszek zielony)	Kg	1 Kg	80
15	Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, marchew - kostka, groch - zielony.	Kg	1 Kg	120
16	Szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony	Kg	1 Kg	100
17	Śliwki bez pestek głęboko mrożone	Kg	1 Kg	60

18	Truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek	Kg	1 Kg	180
19	Wiśnie bez pestek głęboko mrożone	Kg	1 Kg	80
20	Włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew , pietruszka, seler, por )	Kg	1 Kg	200

### Część 7 - RYBY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Filet z mintaja w panierce - 100g; filety całe, o naturalnym kształcie fileta, minimalna zawartość ryby 67%; pakowane 100g x 60szt.; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	Kg	300
2	Paluszki rybne z fileta mintaja - 100% filet (1 szt. - 30g); minimalna zawartość ryby 57%; pakowane 30g x 30 szt. - bez substancji niedozwolonych w żywieniu dzieci; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	Kg	200
3	Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP 2% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego-go; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękka; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	Kg	200
4	Miruna bez skóry (filet mrożony), bez glazury , płaty produkcji morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla miruny smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla miruny nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny dopuszcza się lekko miękka; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	Kg	400
5	Filet z łososia max 5% glazury, shp, płaty produkcji morskiej bez ości, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla łososia - smak i zapach po ugotowaniu swoisty. Nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia dopuszcza się lekko miękka; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	Kg	50
6	Filet z morszczuka, płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, świeży; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla morszczuka; powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości; tkanka mięsna sprężysta do osłabionej; zapach charakterystyczny dla morszczuka; smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękka; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	Kg	400

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

### Część 8 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	MINIMALNA GRAMATURA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	<b>Bułeczki maślane</b> - pieczywo świeże, wyrób produkowany z mąki pszennej z dodatkiem masła, cukru, mleka, soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe	Szt.	50g	900



	wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
2	<b>Bułka grahamka</b> - pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; masa 50 - 100g; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka: ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm; miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: swoisty, typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	Szt.	50g	1200
3	<b>Bułka weka (krojona)</b> pieczywo pszenne zwykle produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapełnionych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; każdy bochenek chleba pszennego krojonego w folii powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: – nazwę pieczywa, – wykaz surowców, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	Szt.	350g	150
4	<b>Bułka wrocławska</b> pieczywo pszenne zwykle produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapełnionych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi;; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	Szt.	60g	380

5	<p><b>Chleb kukurydziany (krojony)</b> pieczywo zwykłe produkowane z przewagą mąki kukurydzianej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g: 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p>	Szt.	400 g	120
6	<p><b>Chleb orkiszowy (krojony)</b> pieczywo mieszane wyrabiane z mąki orkiszowej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, soli i innych surowców określonych recepturą wygląd: bochenki o kształcie nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka: ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g: 500; okres przydatności do spożycia chleba mieszanego słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; ; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	Szt.	400g	200
7	<p><b>Chleb razowy - żytni (krojony)</b> pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, wygląd: bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm, miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; ; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	Szt.	400g	400
8	<p><b>Chleb wiejski (krojony)</b> pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, posypana mąką, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miększu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i</p>	Szt.	600 g	200

	zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: – nazwę pieczywa, – wykaz surowców – nazwę dostawcy – producenta, adres, – masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
9	<b>Chleb graham wieloziarnisty lub inne równoważne (krojony)</b> pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: – nazwę pieczywa, – wykaz surowców – nazwę dostawcy – producenta, adres, – masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	Szt.	400 g	200
10	<b>Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski lub inne równoważne (krojony)</b> pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; ; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	Szt.	500g	200
11	<b>Bułka kajzerka</b> pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą; wygląd: kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę pieczywa, – wykaz surowców, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem	szt.	50g	1200
12	<b>Bułka kukurydziana</b> pieczywo mieszane wyrabiane z przewagą mąki kukurydzianej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby	szt.	50g	400

	<p>zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; ; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>			
13	<p><b>Bułka drożdżowa z owocami /serem</b>– bez konserwantów, polepszaczy, bez tłuszczu palmowego. wyrób produkowany z maki pszennej z dodatkiem masła cukru, mleka, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	szt.	100g	1500
14	<p><b>Świder maślany</b> z makiem wyrób produkowany z maki pszennej z dodatkiem masła cukru, mleka, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych;; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	Szt.	50g	800
15	<p><b>Rogal maślany</b> wyrób produkowany z maki pszennej z dodatkiem masła cukru, mleka, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych;; Każdorazowo przy dostawie informacja zawierająca: skład, wartości odżywcze, masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>	szt.	50g	800

**Dostawa pieczywa podlega szczególnemu nadzorowi odbiorczemu – Zamawiający nie będzie akceptował pieczywa nie spełniającego ww. wymogów. Dotyczy to zwłaszcza poziomu świeżości oraz zawartości mękiszu.**

**Część 9 - WYROBY GARMAŻERYJNE**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Pierogi ruskie ręcznie klejone (skład: ser biały min. 25% w farszu, ziemniaki, cebula, sól, pieprz)	Kg	200
2	Pierogi ruskie maszynowe (skład: j .w.)	Kg	300
3	Pierogi ze szpinakiem i serem feta ( w farszu 50% szpinaku, 25% sera)	Kg	120
4	Pierogi z mięsem (min. 85% mięsa w farszu: łopatka wieprzowa lub udka trybowane)	Kg	150
5	Pierogi z kapustą i pieczarkami (w farszu min. 25% pieczarek)	Kg	100
6	Pierogi z kaszą gryczaną i żółtym serem ( w farszu min. 25% sera żółtego)	Kg	90
7	Pierogi z truskawkami (farsz 100% owoców)	Kg	160
8	Pierogi z jagodami lub borówką (w farszu 100% owoców)	Kg	100
9	Pierogi leniwe (skład: ziemniaki gotowane, ser biały min. 15%)	Kg	160
10	Naleśniki z serem ręcznie smażone (ser twarogowy lub mascarpone)	Kg	100
11	Naleśniki z jabłkiem ( w farszu min. 80% jabłka)	Kg	100
12	Naleśniki ze szpinakiem i żółtym serem (w farszu min. 50 % szpinaku, 25% sera)	Kg	100
13	Naleśniki z serem i truskawkami (w farszu min. 50% sera białego lub mascarpone, min 25% truskawka)	Kg	100
14	Knedle ze śliwkami (skład: ziemniaki, jaja, mąka)	Kg	90
15	Kluski śląskie nadziewane mięsem (95% mięsa w farszu: łopatka wieprzowa lub udka trybowane)	Kg	90
16	Kluski śląskie ręcznie robione (skład: ziemniaki gotowane min. 80%, skrobia ziemniaczana)	Kg	160
17	Kopytka ręcznie robione (skład: ziemniaki gotowane min. 80%, mąka pszenna)	Kg	160
18	Krokiety z pieczarkami i serem żółtym (w farszu min. 50% pieczarek, ser żółty 25%)	Kg	90
19	Krokiety z kapustą i pieczarkami ( w farszu min. 30% pieczarek)	Kg	90
20	Krokiety ze szpinakiem i żółtym serem ( w farszu min. 50% szpinaku, 25% ser żółty)	Kg	90
21	Gołąbki z ryżem i mięsem (w farszu min. 20 % łopatka mięsa wieprzowego)	Kg	180
22	Gołąbki z ryżem i grzybami (w farszu min. 30% grzybów)	Kg	100
23	Placki ziemniaczane (skład: ziemniaki 80%, mąka pszenna, cebula, sól, pierz)	Kg	160
24	Pampuchy (skład: mąka pszenna, mleko, jaja, drożdże, cukier, sól)	Kg	120
25	Racuchy z jabłkami (skład: mąka pszenna, mleko, jaja, jabłka min. 20%, cukier, drożdże)	Kg	100

\* Widocznym rozróżnieniem między pierogami ręcznie klejonymi a tymi z produkcji maszynowej są „odciski palców” na falbance z brzegu. Pierogi wyciśnięte idealnie, o niezwykle równych krawędziach, będą traktowane jako wyrób przemysłowy i nieodbierane przez Zamawiającego.

**Część 10 - SOKI TŁOCZONE NA ZIMNO**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	MINIMALNA GRAMATURA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Sok tłoczony, na zimno, niepasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, nie z soku zagęszczonego - wieloskładnikowy (min. 3 składniki)	Szt.	3 l	300
2	Sok tłoczony, na zimno, niepasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, nie z soku zagęszczonego - wieloskładnikowy (min. 3 składniki)	L	1 l	300

Sporządziła: Katarzyna Szanfisz

**I. PRZEDMIOT OFERTY**

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie podstawowym, na podstawie art. 275, ust 1, ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w SWZ, na WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 63 WE WROCŁAWIU

**II. DANE WYKONAWCY**

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

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

Wykonawca jest:

Mikroprzedsiębiorcą\*

Małym przedsiębiorcą\*

Średnim przedsiębiorcą\*

Żadne z powyższych\*

\*niepotrzebne skreślić

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

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

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

### III. OFERTA

Ja/my\* niżej podpisani:

.....  
(imię, nazwisko)

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

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

1. CZĘŚĆ NR 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

Cena brutto .....

Cena netto .....

2. CZĘŚĆ NR 2 - DRÓB

Cena brutto .....

Cena netto .....

3. CZĘŚĆ NR 3 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Cena brutto .....

Cena netto .....

4. CZĘŚĆ NR 4 - NABIAŁ

Cena brutto .....

Cena netto .....

5. CZĘŚĆ NR 5 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Cena brutto .....

Cena netto .....

6. CZĘŚĆ NR 6 - MROŻONKI

Cena brutto .....

Cena netto .....

7. CZĘŚĆ NR 7 - RYBY

Cena brutto .....

Cena netto .....

8. CZĘŚĆ NR 8 - PIECZYWO

Cena brutto .....

Cena netto .....

9. CZĘŚĆ NR 9 - WYROBY GARMAŻERYJNE

Cena brutto .....

Cena netto .....

10. CZĘŚĆ NR 10 - SOKI TŁOCZONE NA ZIMNO

Cena brutto .....

Cena netto .....

**IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Do oferty dołączamy asortymentowe specyfikacje cenowe wykonane w arkuszu kalkulacyjnym.
2. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty SWZ - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym w SWZ.
4. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
5. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie trwania postępowania. stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między zamawiającym a wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej zamawiającego.
6. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SWZ.
7. Oświadczamy, że pojazdy samochodowe, za pomocą których będziemy realizować zamówienie publiczne posiadają decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające je do przewożenia i transportu określonego rodzaju żywności.
8. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
9. Osobą upoważnioną do kontaktów z zamawiającym w sprawach dotyczących zawarcia umowy jest ....., e-mail: ..... tel.: .....
10. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.\*
11. Oferta została złożona na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

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

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



*\*w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych, niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, Wykonawca nie składa oświadczenia z pkt 10 (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).*

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

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ SZKOŁY  
PODSTAWOWEJ NR 63 WE WROCŁAWIU

**II. DANE WYKONAWCY**

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

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

reprezentowany przez:

.....  
*(imię, nazwisko)*

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

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

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

\*niepotrzebne skreślić

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

..... *(miejsowość)*, dnia ..... r.

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

**ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SWZ****PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

## UMOWA

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

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkoła Podstawowa nr 63 im. Anny Jasińskiej z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Menniczej 21-23, 50-057 Wrocław, w imieniu i na rzecz której działa Dyrektor SP63 - Marzanna Wolska - na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr 167/IV/JO/17 z dnia 17 sierpnia 2017 roku

zwaną w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....  
.....

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 63 we Wrocławiu - w trybie podstawowym na podstawie art. 275, ust 1. Asortyment .....

## § 1

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

## § 2

1. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.
2. Wykonawca zapewnia dyspozycyjność dowozu w trybie stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.
3. W wypadku wystąpienia nagłej potrzeby dostawy określonego towaru do Zamawiającego, Wykonawca zapewnia 1 - godzinny termin dostawy potrzebnego towaru, w godz. od 8-16.
4. 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.
5. 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.
6. 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).
7. 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.

8. 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.
9. Wykonawca dostawę zakupionych artykułów do siedziby Zamawiającego będzie wykonywał w godzinach **od 7.00 - 8.00**, następnego dnia po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego za pośrednictwem telefonu lub poczty e-mail.
10. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
11. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

### § 3

1. Dostarczone artykuły muszą charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia.
- 2. Nie dopuszcza się czynności rozsypywania produktów do opakowań jednostkowych z opakowań zbiorczych.**
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.
  - 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.)
  - 2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
  - 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
  - 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
  - 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
  - 6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 ze zm.)
  - 7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz 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 15 grudnia 2020 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 112)
  - 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 poz. 1154).
7. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 5 do SWZ).
  8. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich szkołach podstawowych (załącznik nr 6 do SWZ).
  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.

#### § 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. 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 przesyłki,
  - 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: .....), w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Ceny jednostkowe towarów, są niezienne przez cały okres realizacji umowy, za wyjątkiem sytuacji określonych w § 6 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 21 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.
4. 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
5. Faktura musi być wystawiona przy uwzględnieniu następujących danych:

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

ODBIORCĄ TOWARU jest SZKOŁA PODSTAWOWA NR 63 im. Anny Jasińskiej we Wrocławiu, ul. Mennicza 21-23, 50-057 Wrocław

6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
7. Nie przewiduje się możliwości udzielania zaliczek.

## § 6

1. Na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy oraz określa warunki tych zmian poprzez dopuszczenie możliwości zmian umowy, w formie pisemnej lub elektronicznej z podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, dotyczących w szczególności:
  - 1) 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 odstępnie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
  - 2) Strony dopuszczają możliwość **zmiany 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 **zmiany rzeczowej, ilościowej zakresu** asortymentu oraz jego cen jeżeli łączna wartość zmian jest niższa niż 10% wartości pierwotnej wartości umowy.
  - 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.
  - 6) W każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego;
  - 7) W przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy – w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa. Jeżeli zmiana dotyczy wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, 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.
  - 8) Zmian terminów realizacji umowy, o ile zmiana taka jest korzystna dla Zamawiającego lub jest konieczna w celu prawidłowej realizacji umowy.
  - 9) Przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
  - 10) Wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
  - 11) W przypadku konieczności wprowadzenia zmian w umowie, z przyczyn:
    - a) Przeszojów i opóźnień zawnionych przez Zamawiającego;
    - b) Działania siły wyższej (np. klęski żywiołowej, strajków generalnych lub lokalnych, mającej bezpośredni wpływ na terminowość wykonania przedmiotu umowy;
    - c) Wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności;

- d) Zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi lub warunkami organizacyjnymi lub okolicznościami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
  - e) Zaistnienia innej, niemożliwej do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczności prawnej, technicznej lub ekonomicznej, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkującą brakiem możliwości należytego wykonania umowy, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.
2. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, może z uwzględnieniem obowiązujących przepisów w uzgodnieniu z Wykonawcą dokonać zmiany umowy, w szczególności przez:
    - 1) Zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
    - 2) Zmianę sposobu wykonywania usług,
    - 3) Zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy, o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.
  3. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 455 ustawy PZP:
    - 1) Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
    - 2) Zmiany danych teleadresowych;
    - 3) Zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami;
  4. 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.

## § 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. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - 1) W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości zamówienia brutto określonej w § 5 ust. 1 Umowy;
  - 2) W przypadku braku realizacji dostawy zamówionej partii towaru lub jej części w wysokości 10% jej wartości;



- 3) W przypadku dostarczenia 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 umowy.

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.

#### § 9

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy począwszy od dnia 2 września 2021 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 - miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

#### § 10

Nadzór nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy będzie pełnił ....., tel. służbowy ..... służbowy adres e-mail..... Koordynatorem w zakresie realizacji przedmiotu umowy oraz osobą upoważnioną do odbioru ilościowego i jakościowego towaru po stronie Zamawiającego będą intendent oraz kucharz, tel. służbowy .....służbowy adres e-mail .....

#### § 11

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

#### § 12

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

#### § 13

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

#### § 14

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

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

**ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ**

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

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

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

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

SUBSTANCJA DODATKOWA	FUNKCJA	ZRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPŁYW NA ZDROWIE	
ACESULFAM K	E 950	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak i zapach	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. słodziki stołowe wyroby cukiernicze przetwory zbożowe syrupy napoje mleczne desery lody ciasta słodycze koncentraty zup i sosów gumy do żucia preparaty do higieny jamy ustnej  Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	ból głowy nadpobudliwość problemy z wątrobą kłopoty ze wzrokiem problemy z oddychaniem choroby nerek u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
AMARANT	E 123	barwnik	kolorowe napoje alkoholowe płatki zbożowe kawior ciasta w proszku galaretki kasze napoje bezalkoholowe przetwory z czarnej porzeczki	- odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach - niebezpieczny dla astmatyków - ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów) - podejrzewany o działanie rakotwórcze
ASPARTAM	E 951	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. dżemy i przetwory owocowe desery koncentraty zup i sosów słodziki stołowe wyroby cukiernicze ciastka słodycze gumy do żucia w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci)	Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały:  - zawroty i bóle głowy, - napady padaczkowe, - migrena, - upośledzenie percepcji, - pobudzenie, - agresja, - frustracja, - depresja, - zaburzenia ustroju.  Aspartam jest źródłem fenyloalaniny. Osoby chore na fenyloketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenyloalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu.
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 kancerogenny (rakotwórczy) u zwierząt
AZOTANY SODU AZOTANY POTASU	E 251 E 252	substancja konserwująca	mięso przetwory mięsne warzywa (nieprawidłowe nawożenie) woda pitna (zanieczyszczona nawozami)	Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotynów w sposób niekontrolowany. Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: sinicą, dusznością, sennością, bólem brzucha. w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta
AZOTYNY	E 249	substancja	przetwory mięsne	Nadmierne pobranie azotynów może

<b>POTASU AZOTYNY SODU</b>	<b>E 250</b>	konserwująca pozwala uzyskać pożądaną barwę produktu	wyroby garmazeryjne	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.
<b>BRAŹ HT</b>	<b>E 155</b>	barwnik	Odporny na działanie wysokiej temperatury, stąd powszechnie stosowany przy produkcji: ciasta w proszku, czekoladowych ciastek i herbatników.  Ponadto może być również stosowany do: napojów bezalkoholowych, lodów.	biegunki pokrzywka reakcje alergiczne może nasilać objawy astmy niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych
<b>CZERWIEN KOSZENILOWA</b>	<b>E 124</b>	barwnik	kolorowe napoje alkoholowe lody, desery wyroby piekarnicze i cukiernicze galaretki w proszku dżemy polewy deserowe wata cukrowa budynie w proszku napoje mleczne oranżady herbaty w proszku tabletki na ból gardła	objawy alergii – katar sienny niebezpieczna dla astmatyków może powodować nadpobudliwość u dzieci
<b>CZERWIEN ALLURA AC</b>	<b>E 129</b>	barwnik	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.
<b>GLUKURONOLAK TON</b>	-	antyoksydant  substancja wspomagająca odtruwanie	Wymieniany jest w składzie:  suplementów diety odchudzających, napojów energetycznych, preparatów treningowych dla sportowców, które zawierają również kofeinę i inne substancje.	ma działanie detoksykujące (składnik leków wspomagających odtruwanie wątroby) może mieć wpływ na przemianę glukozy w organizmie przypisuje mu się właściwości regeneracyjne zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na skutek nadmiernej stymulacji insuliny zmniejsza uczucie senności pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację ma działanie regenerujące  Brakuje badań na temat wpływu dużych dawk glukuronolaktonu na organizm. Stosowanie go w napojach energetyzujących wywołuje wiele kontrowersji, ponieważ zdania nt. bezpieczeństwa jego stosowania są podzielone. Glukuronolakton to produkt chemiczny, stworzony przez Departament Obrony Stanów Zjednoczonych w latach sześćdziesiątych, by stymulować morale wojska w Wietnamie – działał jak narkotyki halucynogenne, miał łagodzić syndrom

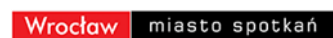
				stresu wojennego.
<b>GLUTAMINIAN SODU</b>	<b>E 621</b>	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne 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 bezsenna osłabienie otyłość
<b>KARMEL SIARCZYNOWY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY</b>	<b>E 150b</b>  <b>E 150c</b>  <b>E 150d</b>	barwnik	słodczyce alkohole herbaty rozpuszczalne napoje typu cola gotowe desery sosy lody dżemy pieczywo (zafalszowanie) kiełbasy pasztety burgery przetwory zbożowe	problemy żołądkowo-jelitowe zwiększa ruch robaczkowy jelit może prowadzić do nadpobudliwości wywiera negatywny wpływ na płodność może zawierać toksyczne związki, które w dużych dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia w metabolizmie witaminy B6
<b>KOFEINA</b>	-	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślowe	Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są:  kawa, herbata, ziarno kakaowe, orzyszki cola, guarana, dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących słodczyce, w tym cukierki z kofeiną.	Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekazników w mózgu, przez co może działać:  mobilizująco, zmniejszać uczucie zmęczenia, zwiększać koncentrację, skracać czas reakcji, wpływać na poprawę nastroju, pobudzać procesy myślowe, rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego, poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne: obciążać wątrobę i żołądek, negatywnie wpływać na samopoczucie, pamięć długotrwałą i koncentrację, wyplukuje wapń i magnez z organizmu, przez co może negatywnie wpływać na stan kośćca. spożywania kofeiny powinni unikać: diabetycy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe.  Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania: silne pobudzenie psychoruchowe, bezsenna, migotanie komór serca, osłabienie nudności i wymioty. U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle brzucha, nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może:

				porażeniem układu nerwowego, drgawkami, a nawet śmiercią. dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy).
<b>KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE:</b>  <b>SODOWA</b>  <b>POTASOWA</b>  <b>- CYKLAMINIANY</b>	<b>E 952</b>	substancja słodząca	produkty typu light napoje gazowane gumy do żucia wypieki ciastkarskie i cukiernicze ze względu na ich właściwości fizyczne (odporność na wysokie temperatury)	powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy powodują zwiększone wydalanie potasu w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej płodności i zmian w komórkach (w nowszych badaniach obserwacje te nie potwierdziły się)
<b>KWAS FOSFOROWY</b>	<b>E 338</b>	regulator kwasowości	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 szklivo  Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kośćca i jego stan u dzieci i młodzieży
<b>KWAS KARMINOWY</b>  <b>KARMINA – KOSZENILA</b>	<b>E 120</b>	barwnik	napoje alkoholowe sosy nadzienia owocowe mięsa wypieki jogurty polewy	Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów zwanych czerwcami. Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób:  wstrząs anafilaktyczny, katar sienny, pokrzywkę.  Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.
<b>KWAS BENZOESOWY</b>  <b>BENZOESAN:</b>  <b>POTASU</b>  <b>SODU</b>  <b>WAPNIA</b>	<b>E 210</b>  <b>E 212</b>  <b>E 211</b>  <b>E 213</b>	substancja konserwująca	Powszechnie zastosowanie  soki owocowe galaretki napoje margaryny sosy owocowe, warzywne konserwy rybne koncentraty pomidorowe	Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD).  astma pokrzywka nadpobudliwość wymioty podrażnia śluzówkę żołądka i jelit w połączeniu z witaminą C może reagować tworząc benzen (C <sub>6</sub> H <sub>6</sub> ) – związek rakotwórczy podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
<b>SYROP GLUKOZOWY</b>          <b>SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY</b>	-	substancja słodząca	powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych żywność typu light mleko zagęszczone napoje mleczne jogurty serki i deserki mleczne lody napoje owocowe i nektary napoje energetyzujące i izotoniczne konserwy rybne wyroby garmażeryjne sałatki dzemy	Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę.

			wędliny keczup musztarda płatki śniadaniowe słodczyce! napoje gazowane mrożona herbata likiery toniki wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)	Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popularne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości:  podwyższa poziom „złego” cholesterolu może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości podwyższa ciśnienie krwi wywołuje stany zapalne organizmu prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby zwiększa ryzyko nowotworów powoduje problemy z sercem
<b>TAURYNA</b>	-	biostymulator - wpływa na metabolizm oraz przyspiesza regenerację mięśni	napoje energetyzujące mleka modyfikowane dla dzieci odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę, glukuronolakton i inne substancje suplementy diety karmy dla zwierząt	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 (neuroprzebieżnik – 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.
<b>TARTRAZYNA</b>	<b>E 102</b>	barwnik	napoje w proszku napoje bezalkoholowe likiery owocowe polewy koncentraty zup i deserów galaretki dżemy miód sztuczny musztarda niskiej jakości napoje gazowane słodczyce	Jest to jeden z niebezpieczniejszych barwników stosowanych w żywności. Barwnik ten zawiera histaminę, może więc powodować wzmocnienie objawów chorobowych u astmatyków. U osób z nietolerancją aspiryny może powodować nasilenie objawów takich jak:  bezsenność agresja dezorientacja depresja nadpobudliwość dekoncentracja objawy astmy pokrzywka zapalenie skóry katar sienny może wywołać dychawicę

				Nie jest zalecany u kobiet w ciąży, ze względu na wywoływanie skurczów macicy, grożących poronieniem. W połączeniu z benzoesanami jest podejrzewany o wywoływanie ADHD u dzieci.
<b>TŁUSZCZE TRANS</b>	-	-	margaryny wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie i słone ciastka i ciasteczka) chrupki prażynki chipsy dania typu instant dania typu fast food powstają w procesie smażenia	Sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych:  mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych w obrębie naczyń krwionośnych sprzyjają miażdżycy powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego aż o 86% tłuszcze trans sprzyjają insulinooporności, a w efekcie mogą prowadzić do otyłości  Na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające problem z nieprawidłową wartością cholesterolu
<b>ZÓŁCIEŃ CHINOLINOWA</b>	E 104	barwnik	napoje gazowane cukierki na kaszel lody galaretki słodycze	zaczerwienienie wysypka anafilaksja impulsywność niepokój nadpobudliwość ruchowa problemy z koncentracją  Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.
<b>ZÓŁCIEŃ POMARAŃCZOWA FCF</b>	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 ból brzucha nudności, wymioty niestrawność wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę

**Program finansowany przez Miasto Wrocław**





**ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ**

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

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

**Autorzy:**

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

mgr inż. Dorota Rożańska

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

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

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

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

Grupy produktów	Produkty zamienne w obrębie grup produktów
Mleko i produkty mleczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mleko świeże na naturalne kefiry lub/ i jogurty</li> <li>2. Ser biały w kostce na twarożki wytrawne</li> <li>3. Ser żółty Gouda na inny dowolny gatunek sera żółtego</li> </ol>
Mięsa i wędliny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Każda porcja drobiu na chudą porcję wieprzową, wołową, rybę morską lub słodkowodną</li> <li>2. Ryby tłuste morskie na dowolną tłustą rybę morską</li> <li>3. Szynka zamiennie z wysokogatunkowymi wędlinami z szynki lub polędwicy</li> </ol>
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pieczywo z pełnego ziarna na dowolne pieczywo pełnoziarniste lub/i żytnie</li> <li>2. Pieczywo żytnie razowe na dowolne pieczywo żytnie i z pełnego ziarna</li> <li>3. Płatki śniadaniowe nieprzetworzone technologiczne tylko na inne płatki naturalne bez dodatku cukru</li> <li>4. Kasze na dowolną inną kaszę lub ryż brązowy</li> <li>5. Makarony z pszenicy durum na inne dowolne makarony twarde</li> </ol>
Warzywa i owoce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warzywa na inne warzywa z uwzględnieniem podziału na warzywa bogate w witaminę C, β-karoteny i inne (punkt Ad.2)</li> <li>2. Owoce na inne owoce z uwzględnieniem podziału na owoce bogate w witaminę C, β-karoteny i inne (punkt Ad.2)</li> <li>3. Warzywa i owoce świeże na mrożone</li> </ol>
Tłuszcze	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Olej rzepakowy na oliwę lub olej lniany (tylko na zimno)</li> </ol>
Napoje	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. W ciągu dnia 70% napojów powinna stanowić woda</li> <li>2. Herbatę na herbatę owocową (niesłodzoną)</li> <li>3. Kompot z jabłek lub wiśni na kompot z dowolnych owoców</li> <li>4. Sok owocowy na sok owocowy o innym smaku</li> <li>5. Soki owocowe na kompoty</li> <li>6. Kompoty na rozcieńczone soki owocowe</li> <li>7. Kakao na mleku na kawę zbożową na mleku</li> </ol>

Lista produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

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

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

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

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

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

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
<b>I</b>	<b>Produkty zbożowe 1 - 37</b>	
1.	bagietka	Pieczyczo 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	Pieczyczo 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	Pieczyczo 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	Pieczyczo 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	Pieczyczo 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	Pieczyczo 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 mięksizem 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 odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, suszone drożdże spożywcze. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb pyłkowy wypiekany jest wyłącznie na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z 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. <b>Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich.</b> Kasza kl. I. Barwa brązowa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
15.	kasza jaglana sucha	Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto 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 przyrządzenia. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzenia nie traci walorów odżywczych i smakowych. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
19.	kasza manna sucha	Polecana ta otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Niepolecana kasza manna błyskawiczna. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.
20.	kisiel owocowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców ( jeden duży owoc np. jabłko, brzoskwinia lub gruszka, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
21.	kisiel truskawkowy	Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (truskawki świeże lub mrożone, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.
22.	makaron	Z semoliny lub mąki z pszenicy durum, bez dodatku jaj. Różne kształty (świderki, kolanka, kokardki itp.). Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
23.	makaron muszelki z pszenicy durum suchy	Popularny makaron otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt muszelek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
24.	makaron penne z semoliny	Wyborowy, otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
25.	makaron penne (pióra) suchy	Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
26.	makaron spaghetti z pszenicy durum	Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt typowy dla makaronu spaghetti. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
27.	makaron z semoliny	Wyborowy otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Różne kształty. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).
28.	mąka pszenna	Otrzymywane z oczyszczonego ziarna pszenicy zwyczajnej. Wyróżnia się mąki pszenne: tortowa (typ 450), krupczatka (typ 500), luksusowa (typ 550), bułkowa (typ 650), chlebowa (typ 750 lub 850), siłkowa (typ 1400), graham (typ 1850), razowa (typ 2000). Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
29.	mąka pszenna typ 500	Mąka krupczatka. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich

		pozostałości.
30.	mąka ziemniaczana	Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczaną jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomagają 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. 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 wyłukiwana jest skrobia. Uzyskany krochmal poddawany jest czyszczeniu, suszeniu i przesianiu. Ostatecznie ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Ściśnięty w dłoń charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
<b>II</b>	<b>Mięso, wędliny, jaja, ryby</b> <b>38 – 63</b>	
38	cielęcina	Cielęcina łopatka, górką i karkówka, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wyvary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
39	jajka	Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego. Preferowane są jaja z jak najniższym numerem oznaczającym system chowu.
40	filet z dorsza	Filet z dorsza bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalaającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy.
41	filet z łososia	Filet z łososia bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalaającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I.

		Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 4 miesiące.
42	kielbasa krakowska sucha	Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko około 25%, tłuszcz około 24%. Powierzchnia czysta, na przekroju sucha. Smak i zapach świadczący o świeżości. Bez oznak pleśni. 100 g kielbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsa wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników.
43	łopátka wieprzowa	Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
44	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, sznyceł. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
46	mięso z piersi indyka	Tuszka schłodzona z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
47	mięso z piersi kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
48	mięso z piersi kurczaka bez skóry	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i skóry o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
49	mięso z ud kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż piersi 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 odczłateń, 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 podwierzniami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
62	wołowina chuda	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
63	wołowina pieczeniowa	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
<b>III</b>	<b>Produkty mleczne 64 – 76</b>	
64	jogurt naturalny	Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej ( <i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i> ), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiający, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.
65	kefir	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiający lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawieszistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, 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 orzeźwiający lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawieszistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
67	maślanka	Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiający, śmietankowo-orzechowym smaku. 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
<b>IV</b>	<b>Warzywa 77 - 84</b>	
77	Brokuły, brukselka, buraki, cebula, cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka (odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka	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.

	czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki	
78	boćwina, bazylija, cykorja, jarmuż, koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek	Świeże, czyste, różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.
79	czosnek	Świeży, czysty. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
80	fasola biała drobna sucha fasola biała Jaś fasola biała sucha soczewica czerwona sucha	Suche nasiona roślin strączkowych w stanie nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Produkty suche o sypkiej konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
81	fasola biała konserwowa fasola czerwona konserwowa grosek 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 jętki, 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 - i inne warzywa mrożone, jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu	Warzywa czyste, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
<b>V</b>	<b>Owoce</b> <b>85 – 89</b>	
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 zurawina suszona	Susze powinny mieć zachowany naturalny lub nadany w procesie rozdrabniania (np. migdały mielone) kształt, barwę typową dla użytego surowca, nieznacznie pociemniałą. Konsystencja powinna być elastyczna, susz sypki, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla odwodnionego surowca. Niedopuszczalna jest obecność szkodników i objawów zapleśnienia. Owoce suszone bez dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E 202) i dwutlenek siarki (E 220). Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy w naturalnej okrywie
88	mus jabłkowy	Pakowany w opakowanie szklane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Produkt zawierający co najmniej 90% jabłek, lub jabłek z dodatkiem brzoskwiń. Z jak najmniejszą liczbą dodatków do żywności (dopuszczalny dodatek kwasu cytrynowego i kwasu askorbinowego). Bez syropu glukozowo-fruktozowego. Bez dodatku sztucznych barwników.
89	truskawki mrożone (lub wymiennie inne dowolne owoce mrożone jeśli na świeże odpowiedniki nie ma sezonu)	Owoce czyste, bez szypulek, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o charakterystycznej barwie oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie zamrożone.
<b>VI</b>	<b>Tłuszcze</b> <b>90 – 92</b>	
90	masło, masło ekstra	Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, winyłu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia.
91	olej rzepakowy uniwersalny	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnośłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczanego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Olej powinien być przechowywany w szklanej butelce z ciemnego szkła. Do obróbki termicznej dopuszczalny jest olej w plastikowych butelkach.
92	śmietanka 12% tł.	Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 12%. Przeznaczony głównie jako dodatek do zup, sosów, deserów. Powinien być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Można stosować wymiennie ze śmietaną (bez konserwantów i substancji zagęszczających).
<b>VII</b>	<b>Napoje</b> <b>93 – 94</b>	
93	sok grejfrutowy 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.
<b>VIII</b>	<b>Słodycze</b> <b>95 – 99</b>	
95	cukier	Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształy sypkie bez zlepów i grudek. Daje klarowne roztwory wodne
96	cukier waniliowy lub wanilinowy	Produkt na bazie cukru, aromatyzowany wanilią lub etylowaniliną, o barwie białej, o czystym charakterystycznym smaku i zapachu. Sypki, bez zlepów i grudek. Do aromatyzowania ciast, budyniów.

97	dżem ananasowy dżem brzoskwiński dżem truskawkowy dżem wiśniowy dżem z czarnych porzeczek i dżemy z innych owoców	Przetwór owocowy sporządzany z całych owoców lub ich części, najczęściej jednego gatunku z dodatkiem pektyn, kwasów spożywczych, ewentualnie syropu skrobiowego oraz soku buraczanego do wzmocnienia barwy. Dozwolone te bez konserwantów o krótkim terminie przydatności do spożycia po otwarciu szklanego opakowania. Bez dodanego cukru. Dozwolone słodzone np. sokiem jabłkowym o zawartości owoców 100%. Dozwolony dodatek pektyn jako substancji żelującej i soku cytrynowego (lub kwasu cytrynowego) jako regulatora kwasowości. Niedozwolony dodatek syropu fruktozowo-glukozowego i sztucznych substancji słodzących.
98	miód	Produkt pszczoły, 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 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.
<b>IX</b>	<b>Przyprawy/ używki 100 – 104</b>	
100	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.
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 brązowej do ciemnoczerwonej. Powinno być sypkie bez zbyrleń. Pakowane w torebki pergaminowe i ozdobny kartonik, puszkę blaszaną. Opakowanie powinno być hermetyczne.
103	kawa zbożowa kawa zbożowa inka	Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, cykorii i buraka cukrowego. Aktualnie dostępna jest w formie kawy rozpuszczalnej, w torebkach do zaparzania (tzw. ekspresowa), lub bardziej tradycyjnej - do gotowania.
104	sól	W procesie przygotowania posiłku stosować należy sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa).