

**GMINA WROCŁAW**

**PRZEDSZKOLE nr 66 „Bajkolandia” we Wrocławiu**

**ul. Łączna 1-5**

**54-004 Wrocław**

**<https://przedszkole66.edu.wroclaw.pl>**

---

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**NA**

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ  
PRZEDSZKOLA NR 66 WE WROCŁAWIU**

**TRYB PODSTAWOWY**

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

---

Zatwierdził: Dyrektor Przedszkola – Dorota Mandziuk - Polenceusz

**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, sierpień 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 Przedszkola nr 66 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (54-004), przy ul. Łącznej 1-5.
2. Numer telefonu: 71 798 68 08
3. Adres poczty elektronicznej: [sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl)
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

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

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej: <https://przedszkole66.edu.wroclaw.pl/index.php/zamowienia-publiczne/>
2. Numer ogłoszenia (BZP): **2021/BZP 00155291/01** – do prowadzenia korespondencji.
3. Identyfikator postępowania miniPortal: **9ca2fa2f-76fc-47e5-b298-5afb76735d60** – 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 przedszkolnej, usytuowanej we Wrocławiu, przy ul. Łącznej 1-5, na potrzeby Przedszkola nr 66 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 sytuacji 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 Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: mięso, wędliny, drób.

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 Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: warzywa i owoce nieprzetworzone.

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

3) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 3:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: warzywa okopowe – ziemniaki.

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

4) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 4:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu we Wrocławiu. Asortyment: nabiał.

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

5) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 5:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu: Asortyment: jogurty naturalne.

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

6) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 6:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu: Asortyment: artykuły ogólnospożywcze.

CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze

7) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 7:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: mrożonki.

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

8) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 8:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: ryby.

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

9) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 9:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: pieczywo.

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

10) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 10:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: soki i owoce.

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

11) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 11:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: jaja kurze.

CPV 03142500-3 Jaja

12) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 12:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: przyprawy i zioła.

CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone

13) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 13:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 66 we Wrocławiu. Asortyment: woda źródlana.

CPV 41100000-0 Woda naturalna

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 kalendarzowych poczynwszy od września 2021 r.

## 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**

Nie dotyczy

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

##### **1. DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, SKŁADAJĄCY OFERTE**

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

2. 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**

Nie dotyczy

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Ewa Janicka, e-mail: [sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@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 i dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę przekazania ich na ePUAP.
7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia, korespondencja elektroniczna (inna, niż określona w ust. 6 odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: [sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl), o ile usługi komunikacji nie będą dostępne na platformie ePUAP
8. 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.
9. 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.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl).
10. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie*.
11. 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 29 września 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, **Wykonawca podpisuje je 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 pkt 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 30 sierpnia 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 30 sierpnia 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 podaje 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 %**

**Cena** - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT.

2. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

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

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 negocjacjom.

**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 któregośkolwiek 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 Przedszkole nr 66 we Wrocławiu, ul. Łączna 1-5, 54-004 Wrocław. (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem poczty elektronicznej [sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@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: Przedszkole nr 66 we Wrocławiu, ul. Łączna 1-5, 54-004 Wrocław, bądź skontaktuj się mailowo, na adres poczty elektronicznej [sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@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.p066@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.p066@wroclawskaedukacja.pl) lub listownie na adres: Przedszkole nr 66 we Wrocławiu, ul. Łączna 1-5, 54-004 Wrocław.
- 13) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: [iod@uodo.gov.pl](mailto:iod@uodo.gov.pl), [www.uodo.gov.pl](http://www.uodo.gov.pl)).

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

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



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

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

**Część 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                       | MIARA | ILOŚĆ |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                  | 3     | 4     |
| 1  | Boczek wędzony parzony - chudy, bez chrząstek, pakowany w folie w całości                                                                                                          | Kg    | 10    |
| 2  | Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwiona, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych       | Kg    | 20    |
| 3  | Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych   | Kg    | 20    |
| 4  | Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych | Kg    | 50    |
| 5  | Drób – polędwica z indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych                  | Kg    | 40    |
| 6  | Drób - pałka z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) podobnej wielkości, oczyszczona, umyta, skóra bez przebarwień                                                                  | Kg    | 60    |
| 7  | Drób – medaliony z indyka (mięso świeże, nie mrożone) umyte, oczyszczone, bez zanieczyszczeń obcych i krwi                                                                         | Kg    | 40    |
| 8  | Drób - udziec z indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięso z udźca pozbawione kości i skóry, bez przebarwień                                                                         | Kg    | 30    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 9  | Kurczak zagrodowy - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień                                                                                                                        | Kg | 50  |
| 10 | Kiełbasa krakowska sucha drobiowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100 g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających                                              | Kg | 10  |
| 11 | Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100 g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających                                             | Kg | 10  |
| 12 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa, minimum 98% mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających                                                                                                                                               | Kg | 20  |
| 13 | Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających                                                                                                                                                                                 | Kg | 20  |
| 14 | Parówka z szynki, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól                                                                     | Kg | 20  |
| 15 | Parówki - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, przyprawy naturalne, sól                                                                                                                    | Kg | 20  |
| 16 | Wędlina drobiowa (połędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu                                                                                           | Kg | 100 |
| 17 | Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, połędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,                                                                                       | Kg | 100 |
| 18 | Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) - tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna                                 | Kg | 50  |
| 19 | Wieprzowina - połędwiczka wieprzowa - (mięso świeże, nie mrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna                                                                                                       | Kg | 60  |
| 20 | Wieprzowina - schab bez kości środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa                                          | Kg | 20  |
| 21 | Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa | Kg | 150 |
| 22 | Wołowina - kulka, (mięso świeże, nie mrożone) mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez oznak psucia                                                                                                                 | Kg | 50  |
| 23 | Wołowina - ligawa, (mięso świeże, nie mrożone) mięso prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi                                                                                                                           | Kg | 10  |
| 24 | Wołowina bez kości – zraz górny/dolny, (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi                                                                | Kg | 240 |

## **Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                      | MIARA | ILOŚĆ |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                 | 3     | 4     |
| 1  | Banany - długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, kolor żółty, świeże, zdrowe                                                                                | Kg    | 425   |
| 2  | Biała rzodkiew - świeża, zdrowa, bez oznak zepsucia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                                                     | Kg    | 5     |
| 3  | Buraki ćwikłowe - świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, w całości, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                   | Kg    | 450   |
| 4  | Brokuły - główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g), cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Szt.  | 20    |
| 5  | Cebula luz - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                | Kg    | 230   |
| 6  | Cebula czerwona - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśni                                                                   | Kg    | 5     |
| 7  | Cukinia zielona - świeża, soczysta, zdrowa, czysta sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.                                                                                                     | Kg    | 10    |
| 8  | Cytryny - świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórcie, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.                                                                                      | Kg    | 30    |
| 9  | Czosnek - zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości                                                                                                                                                             | Szt.  | 150   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| 10 | Fasola sucha biała – paczkowana 500g, suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś, w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                             | Op.   | 50   |
| 11 | Groch łuskany – paczkowany 500 g, suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                                    | Op.   | 45   |
| 12 | Gruszka - odmiana Konferencja, Kłapsa i inne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.                                                                                                       | Kg    | 100  |
| 13 | Imbir korzeń - świeży, zdrowy, czysty, nie przemarznięty bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                                                                            | Kg    | 3    |
| 14 | Kalafior - główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści, świeży, bez oznak chorób, wolny od szkodników i uszkodzeń powstałych przez szkodniki                                                                                                                                                                | Szt.  | 30   |
| 15 | Kalarepa (bez liści) - świeża, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jednakowej wielkości.                                                                                                                                                  | Szt.  | 100  |
| 16 | Kapusta biała - zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                           | Kg    | 50   |
| 17 | Kapusta czerwona - zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                        | Kg    | 20   |
| 18 | Kapusta włoska - zdrowa, świeża, sezonowa, w całości bez objawów zepsucia i jakichkolwiek oznak chorób i zmian, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                                                      | Kg    | 10   |
| 19 | Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji                                         | Kg    | 230  |
| 20 | Kapusta pekińska - świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo                                                                                                                                                             | Kg    | 100  |
| 21 | Kielki (różne gatunki: brokuła, rzeżuchy, fasolki mung, lucerny, rzodkiewki i inne), opakowanie 50 - 70 g, świeże, zdrowe, czyste, bez oznak gnicia                                                                                                                                                              | Op.   | 10   |
| 22 | Kiwi o masie 80-90g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte, pakowane w paletki                                                                                                                         | Szt.  | 600  |
| 23 | Koper w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy                                                                                                                                                                                                                  | Pęcz. | 300  |
| 24 | Melon - dojrzałe, zdrowe, o dobrym smaku, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry                                                                                                                                                                                                                                | Szt.  | 100  |
| 25 | Marchew, luz - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                     | Kg    | 1300 |
| 26 | Ogórek kiszony - bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w wiaderko - otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu | Kg    | 200  |
| 27 | Ogórek zielony - świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nie nadmarznięty                                                                                                                                                                                  | Kg    | 60   |
| 28 | Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                  | Kg    | 60   |
| 29 | Pieczarki - zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                                                          | Kg    | 20   |
| 30 | Pietruszka korzeniowa, luz - o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                                                                | Kg    | 350  |
| 31 | Pietruszka natka - w pęczkach - świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia                                                                                                                                                                                                                  | Pęcz. | 350  |
| 32 | Pomidor - świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                                                 | Kg    | 60   |
| 33 | Pomidor koktajlowy - świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 1 cm do 2 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                                      | Kg    | 2    |
| 34 | Por - świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                             | Kg    | 100  |
| 35 | Rzodkiewka - w pęczkach - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                                             | Pęcz. | 200  |
| 36 | Rukola - opakowanie 100-125 g, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak gnicia                                                                                                                                                         | Op.   | 10   |
| 37 | Salata lodowa - (każda główka pakowana oddzielnie), świeża krucha, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśnienia i gnicia                                                                                                                                                              | Szt.  | 100  |
| 38 | Salata masłowa - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                 | Szt.  | 50   |
| 39 | Salata roszponka - roślina o wydłużonych liściach, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak gnicia                                                                                                                                                                  | Op.   | 10   |
| 40 | Seler korzeniowy luz - o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                                                                      | Kg    | 380  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| 41 | Szczypiorek świeży, denkolistny - świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia                                                                                                                                                  | Pęcz. | 200 |
| 42 | Winogrona (białe i czerwone) – owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i zepsucia                                                                                                               | Kg    | 60  |
| 43 | Zioła w doniczkach - świeże, zdrowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu dla danego zioła (bazylija, mięta, melisa, oregano, tymianek itp.)                                                                                                                                    | Szt.  | 15  |
| 44 | Ananas świeży – owoc duży, dostatecznie dojrzały, soczysty, zdrowy, świeży, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń i gnicia                                                                                                                                                                       | Szt.  | 30  |
| 45 | Arbuz - minimalna waga owocu 3 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych,                                                                                                         | Kg    | 200 |
| 46 | Borówka amerykańska - owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia                                                                                                                                                       | Kg    | 20  |
| 47 | Botwina - świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia,                                                                                                                                    | Pęcz. | 20  |
| 48 | Brzoskwinie Peruwianki - średnica owocu powinna wynosić około 50 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia                                                                                                                       | Kg    | 30  |
| 49 | Cukinia zielona - świeża, soczysta, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.                                                                                         | Kg    | 10  |
| 50 | Cebulka młoda - biała, luz, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia                                                                                                                                                                                                     | Kg    | 10  |
| 51 | Dynia hokkaido - zdrowa, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                                                                                     | Kg    | 50  |
| 52 | Fasolka szparagowa zielona, żółta - świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.                                                                  | Kg    | 20  |
| 53 | Kukurydza /kolba/ - cukrowa, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, sezonowa                                                                                                                                                                                                                 | Szt.  | 100 |
| 54 | Kapusta biała młoda - świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki                                                                                                                                                                                        | Szt.  | 30  |
| 55 | Mandarynka - waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.                                    | Kg    | 135 |
| 56 | Marchew wczesna z natką (dostarczana w okresie VI - VIII) - w pęczkach o masie ok. 400-500 g, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki                                                                                                         | Pęcz. | 40  |
| 57 | Morele - średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia                                                                                                                                       | Kg    | 80  |
| 58 | Nektarynki - średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia                                                                                                                                                | Kg    | 30  |
| 59 | Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie VI-VIII) - zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez oznak gnicia                                                                                                                                 | Kg    | 60  |
| 60 | Ogórek małosolny - gruntowy (dostarczany w okresie VI-VIII) - zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez oznak gnicia                                                                                                                               | Kg    | 20  |
| 61 | Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII) - świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki                                                                                                                                           | Pęcz. | 60  |
| 62 | Pomarańcza - sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.                                                                              | Kg    | 70  |
| 63 | Seler korzeniowy młody z natką (dostarczany w okresie VI-VIII) - świeży, zdrowy, sezonowy, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki                                                                                                                                              | Szt.  | 50  |
| 64 | Seler naciowy - świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                          | Op.   | 10  |
| 65 | Szpinak świeży - świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników                                                                                                                                                                    | Kg    | 10  |
| 66 | Szczaw świeży - świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników                                                                                                                                                                     | Kg    | 5   |
| 67 | Śliwki (węgiarki) – waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia                                                                                                                                             | Kg    | 80  |
| 68 | Śliwki duże - dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia                                                                                                                                                                               | Kg    | 20  |
| 69 | Truskawki - minimalna wielkość 18mm/1szt. O barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance; | Kg    | 100 |

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

**Część 3 – WARZYWA OKOPOWE - ZIEMNIAKI**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MIARA | ILOŚĆ |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3     | 4     |
| 1  | Ziemniaki młode jadalne luz - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodnik (PAKOWANE W WORKI 15 kg) <b>kaliber ziemniaka od 5 cm wzwyż (max 8 cm) – dostawa codziennie</b>  | Kg    | 800   |
| 2  | Ziemniaki późne jadalne luz - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki (PAKOWANE W WORKI 15 KG) <b>Kaliber ziemniaka od 5 cm wzwyż (max 8 cm) - dostawa codziennie</b> | Kg    | 3 800 |

**Warzywa 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  | Masło osekowe - nie solone (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna,                                                                                                                                                                                      | Szt.  | 250 g               | 1 200 |
| 2  | Masło klarowane - w 100 g produktu jest 99,5 g tłuszczu, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników                                                                                                                                                                                                                                                             | Szt.  | 500 g               | 40    |
| 3  | Ser twarogowy półtłusty (mielony) - formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja jednolita, barwa biała do lekko kremowej w całej masie                                     | Szt.  | 250 g               | 1 700 |
| 4  | Ser twarogowy półtłusty - formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie | Kg    | 1 kg                | 300   |
| 5  | Ser twarogowy chudy - formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 20%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja jednolita, barwa biała do lekko kremowej w całej masie                                                   | Kg    | 1 kg                | 5     |
| 6  | Ser kozi - plastry, naturalny, bez substancji zagęszczających, stabilizatorów i przeciwutleniaczy                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Szt.  | 100 g               | 30    |
| 7  | Ser kozi – do smarowania, naturalny, bez substancji zagęszczających, stabilizatorów i przeciwutleniaczy                                                                                                                                                                                                                                                                               | Szt.  | 150 g               | 30    |
| 8  | Ser typu FETA - półtłusty, kanapkowo-sałatkowy, 16% tłuszczu, ser miękki, solankowy, otrzymywany z mleka krowiego                                                                                                                                                                                                                                                                     | Szt.  | 270 g               | 5     |
| 9  | Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, różne gatunki np.: gouda, salami, edamski, edam rycki lub inne równoważne, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg               | Kg    | 1 kg                | 120   |
| 10 | Mleko UHT - krowie, 2 % tłuszczu (karton), bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów                                                                                                                                                                                | Szt.  | 1000 ml             | 200   |
| 11 | Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane 2% tłuszczu, opakowanie folia , o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach bez obcych posmaków i zapachów                                                                                                                                                                                     | Szt.  | 900 ml              | 1 800 |
| 12 | Śmietanka UHT 12 % 250 g - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających                                                                                                                                                                                     | Szt.  | 250 g               | 20    |
| 13 | Śmietana 12% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.                                                                                                                                                                                                | Szt.  | 400 g               | 350   |

|    |                                                                                                                                                                                                                      |      |        |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|----|
| 14 | Śmietanka 30% – do zup i sosów skład: śmietana, karagen, smak lekko słodki, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczek ścietego sernika, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego | Szt. | 500 ml | 10 |
| 15 | Maślanka – wytworzona z masła o wysokiej jakości, smak naturalny, szczepy bakteryjne z rodzaju Lactobacillus, folia lub butelka PET                                                                                  | Szt. | 100 ml | 20 |

#### **Część 5 - JOGURTY NATURALNE**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                                                            | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Jogurt naturalny gęsty - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający mleko, kultury bakterii jogurtu, smak łagodny, konsystencja jednolita - wiaderko 3 kg                                                                                                                                | Szt.  | 3 kg                | 380   |
| 2  | Jogurt naturalny gęsty - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita, zawierający mleko i kultury bakterii jogurtu. | Szt.  | 290 g               | 200   |
| 3  | Jogurt naturalny typu greckiego - zawartość tłuszczu do 10%, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita i gęsta                                  | Szt.  | 400 g               | 10    |
| 4  | Jogurt Vegański – skład: mleczko kokosowe 90,5% (woda, ekstrakt z kokosa), cukier, skrobia, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych.                                                                                                                                        | Szt.  | 150 g               | 100   |
| 5  | Napoje Vege – (owsiane, ryżowe, kokosowe) - bez laktozy, skład: woda, pełnoziarnisty owies 12% lub mleczko kokosowe lub ryż, olej słonecznikowy, sól morską, bez substancji zagęszczających                                                                                             | Szt.  | 380 g               | 20    |

#### **Część 6 - ARTYKUŁY OGÓLNOŚPOŻYWCZE**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                 | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                            | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Bułka tarta - skład: mąka pszenna, sól, drożdże                                                                                                                                                                              | Szt.  | 450 g               | 20    |
| 2  | Baton /chrupiące owoce /- bez barwników i konserwantów, gdzie do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 250g świeżych owoców z wykorzystaniem techniki suszenia sublimacyjnego                                                 | Szt.  | 10 g                | 1200  |
| 3  | Budyń waniliowy – skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromat naturalny, koncentraty roślinne (krokosz barwierski, cytryna)                                                                                    | Szt.  | 40 g                | 30    |
| 4  | Chrupki kukurydziane - kręcone, bezglutenowe skład: grys kukurydziany 100%, bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz bez środków konserwujących                                                                        | Op.   | 80 g                | 150   |
| 5  | Cieciorka – ziarna bez oznak pleśni                                                                                                                                                                                          | Szt.  | 350 g               | 20    |
| 6  | Cukier biały kryształ – skład cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących, opakowanie jednostkowe torebki papierowe                                                                                                    | Szt.  | 1000 g              | 150   |
| 7  | Cukier brzozyowy – ksylitol, skład: cukier brzozyowy 100 %                                                                                                                                                                   | Szt.  | 200 g               | 20    |
| 8  | Cukier trzcinowy nierafinowany - skład: cukier trzcinowy brązowy 100%                                                                                                                                                        | Szt.  | 500 g               | 20    |
| 9  | Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony , bez środków konserwujących                                                                                                                                             | Szt.  | 500 g               | 20    |
| 10 | Cukier wanilinowy - skład: cukier, wanilia lub ekstraktu waniliowego. Zawiera minimum 27 proc. wanilii                                                                                                                       | Szt.  | 16 g                | 200   |
| 11 | Cynamon mielony - przyprawa korzenna bez dodatków                                                                                                                                                                            | Szt.  | 100 g               | 2     |
| 12 | Crispy owocowe — skład: jabłko 98% krojone w talarki, suszony zagęszczony sok truskawkowy 1,2%, koncentrat soku cytrynowego, zagęszczony sok truskawkowy 0,3% bez dodatku cukrów i substancji słodzących bez soli i tłuszczu | Szt.  | 18 g                | 840   |
| 13 | Chrupki jaglane                                                                                                                                                                                                              | Szt.  | 75 g                | 200   |
| 14 | Chrupki gryczane                                                                                                                                                                                                             | Szt.  | 75 g                | 100   |
| 15 | Drożdże 100 % bez konserwantów                                                                                                                                                                                               | Szt.  | 100                 | 60    |
| 16 | Gałka muszkatołowa – melona,                                                                                                                                                                                                 | Szt.  | 20 g                | 10    |
| 17 | Gryka do chrupania - ekspandowane ziarno gryki 100%, bez dodatku cukru                                                                                                                                                       | Op.   | 150 g               | 30    |
| 18 | Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta, rumianek, melisa z gruszką koperek, lipa                                                                                                                             | Op.   | 30 – 40 g           | 60    |
| 19 | Herbata zwykła ekspresowa – czarna – bardzo dobra gatunkowo                                                                                                                                                                  | Op.   | 100 g               | 10    |
| 20 | Imbir mielony 100% – skład: imbir suszony mielony bez środków konserwujących                                                                                                                                                 | Op.   | 100 g               | 2     |
| 21 | Jagły ekspandowane, skład: żyto , jagły miód                                                                                                                                                                                 | Szt.  | 190 g               | 30    |
| 22 | Kakao prawdziwe — skład: 100 % ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych                                                                                                                    | Szt.  | 80g                 | 10    |
| 23 | Kawa zbożowa exp – skład: zboża 50% (jęczmień, żyto), cykoria, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych                                                                                     | Szt.  | 150 g               | 10    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |         |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|-----|
| 24 | Kasza gryczana prażona – skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejące, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników                                                              | Kg   | 1 Kg    | 100 |
| 25 | Kasza jaglana - skład: produkt otrzymywany z nasion prosa, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, nie zawiera glutenu                                                                                                                                                                    | Szt. | 500 g   | 30  |
| 26 | Kasza kuskus - granulaty otrzymany z pszenicy durum, ma postać okrągłych ziarenek o średnicy około 1 mm                                                                                                                                                                                                      | Szt. | 500 g   | 10  |
| 27 | Kasza kukurydziana 100% – skład: produkt otrzymywany z obłuszczonego, połamanego i posegregowanego ziarna kukurydzy, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników                                                                                                                               | Szt. | 500 g   | 30  |
| 28 | Kasza manna (grysik) 100% – skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników                                                                                           | Szt. | 500 g   | 30  |
| 29 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych                                                                           | Kg   | 1 Kg    | 90  |
| 30 | Kasza bulgur (średnioziarnista) - gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, produkt wolny od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników                                                                                                                                                          | Szt. | 500g    | 10  |
| 31 | Kminek mielony - skład: kminek mielony 100%                                                                                                                                                                                                                                                                  | Op.  | 100 g   | 2   |
| 32 | Kurkuma - skład: kurkuma 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                | Op.  | 100 g   | 2   |
| 33 | Margaryna BIO roślinny tłuszcz do smarowania – skład :75%Olej rzepakowy*(39%), woda, olej kokosowy*(22%), olej shea*(13%), masa migdałowa*(2%), sól, emulgator (lecytyna słonecznikowa), sok z marchwi*, sok z cytryny*, aromat naturalny. *certyfikowane organiczne surowce. Zawartość tłuszczu: 74 g/100 g | Szt. | 225 g   | 60  |
| 34 | Mieszanka studencka, mieszanka premium - skład: orzechy różne rodzaje, migdały, rodzynki, banan chips, papaja kostka i inne naturalne składniki                                                                                                                                                              | Op.  | 100 g   | 156 |
| 35 | Mieszanka studencka, mieszanka premium - skład: orzechy różne rodzaje, migdały, rodzynki, banan chips, papaja kostka i inne naturalne składniki                                                                                                                                                              | Op.  | 50 g    | 480 |
| 36 | Majonez – składniki: Olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%) –opakowanie szklane                                                                                                                                                | Szt  | 310 ml  | 40  |
| 37 | Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka                                                                                                                                                                              | Op.  | 250 g   | 100 |
| 38 | Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina, woda - różne formy, m.in. świderki , kokardki , spaghetti i inne                                                                                                                                                                            | Op.  | 500 g   | 400 |
| 39 | Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne                                                                                                                                                             | Op.  | 400 g   | 50  |
| 40 | Makaron kukurydziany - skład: 100% mąki kukurydzianej, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących                                                                                                                                          | Op.  | 300 g   | 10  |
| 41 | Musztarda – skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól bez substancji konserwujących, opakowanie szklane                                                                                                                                                                                           | Op.  | 180 g   | 10  |
| 42 | Mąka ryżowa - otrzymana z białego ryżu, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa                                                                                                                                                                                          | Op.  | 1000 g  | 3   |
| 43 | Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana , opakowanie jednostkowe - torebka papierowa                                                                                                                                                                              | Op.  | 1000 g  | 3   |
| 44 | Mąka orkiszowa - mąka typu 700, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa                                                                                                                 | Szt. | 1000 g  | 10  |
| 45 | Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa ( do pierogów, naleśników, ciast)                                                                                 | Op.  | 1000 g  | 310 |
| 46 | Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń                                                                                                                                                                         | Op.  | 500 g   | 30  |
| 47 | Mąka żytnia 720 - 100 % mąki z przemiału wysokościowego żyta, jednolity kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa                                                                                         | Op.  | 1000 g  | 30  |
| 48 | Maca pszenna tradycyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Op.  | 180 g   | 30  |
| 49 | Morele suszone 100% - naturalnie suszone, <b>bez dwutlenku siarki</b>                                                                                                                                                                                                                                        | Kg   |         | 5   |
| 50 | Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, <b>miód nie może być mieszaniną różnych miodów</b>                                                                                                                                                                         | Op.  | 1 000 g | 35  |
| 51 | Nasiona Chia - szawlina hiszpańska 100%                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kg   |         | 2   |
| 52 | Ocet jabłkowy 6% - powstały przez naturalną fermentację soczystych jabłek, bez konserwantów                                                                                                                                                                                                                  | Szt. | 500 ml  | 30  |
| 53 | Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych                                                                  | Szt. | 1000 ml | 150 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |              |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|-----|
| 54 | Oliwa z oliwek Extra Virgin — naturalna oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, o łagodnym smaku, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.                                                                                                                          | Szt. | 1000 ml      | 5   |
| 55 | Otręby - różne rodzaje /pszenne, orkiszowe, żytnie/, skład: 100% otręby prażone, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych                                                                                                                                       | Szt. | 150 g        | 10  |
| 56 | Orzechy włoskie - skład: orzechy włoskie 100%                                                                                                                                                                                                                            | Op.  | 100 g        | 20  |
| 57 | Orzechy nerkowca - skład: orzechy nerkowca 100% , miękkie , delikatne                                                                                                                                                                                                    | Op.  | 200 g        | 360 |
| 58 | Płatki jaglane błyskawiczne - skład: płatki jaglane 100% otrzymywane z nasion prosa, struktura i konsystencja w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości                                                                                       | Op.  | 400 g        | 12  |
| 59 | Płatki jęczmienne - skład: płatki jęczmienne 100%, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości                                                                                                                   | Op.  | 500g         | 12  |
| 60 | Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości                                                                  | Op.  | 500 g        | 60  |
| 61 | Płatki kukurydziane — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących | Op.  | 250 g        | 230 |
| 62 | Płatki migdałowe - skład: migdały łuskane, blanszowane w płatkach                                                                                                                                                                                                        | Szt. | 100 g        | 10  |
| 63 | Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników                                                                                                                      | Op.  | 100 g        | 30  |
| 64 | Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości                                                                                     | Op.  | 100 g        | 20  |
| 65 | Pieczywo chrupkie - (różne rodzaje), skład: mąka pszenna, mąka żytnia, pełnoziarnista mąka pszenna, mleko w proszku odtłuszczone, cukier, sól, tłuszcz roślinny + dodatki w zależności od asortymentu                                                                    | Op.  | 140 g        | 130 |
| 66 | Proszek do pieczenia                                                                                                                                                                                                                                                     | Szt. | 30 g         | 40  |
| 67 | Rodzynki sułtańskie - suszone owoce zielonych winogron, powinny być sprężyste, miękkie i błyszczące                                                                                                                                                                      | Op.  | 100 g        | 40  |
| 68 | Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości                                              | Op.  | 1000 g       | 100 |
| 69 | Ryż długoziarnisty parboiled – skład: ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtożółtej barwie, po ugotowaniu sypkie, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości | Op.  | 1000 g       | 50  |
| 70 | Siemię lniane ziarna w całości                                                                                                                                                                                                                                           | Op.  | 400g         | 4   |
| 71 | Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień                                                                                                                                                           | Op.  | 500 g        | 30  |
| 72 | Sól sypka jodowana                                                                                                                                                                                                                                                       | Op.  | 1000 g       | 80  |
| 73 | Suszone pomidory z olejem, skład : pomidory suszone, woda, sól, olej                                                                                                                                                                                                     | Szt. | 280 g        | 8   |
| 74 | Soda oczyszczona                                                                                                                                                                                                                                                         | Szt. | 100 g        | 10  |
| 75 | Śliwka suszona - <b>bez dwutlenku siarki</b>                                                                                                                                                                                                                             | Op.  | 200 g        | 50  |
| 76 | Wafle do lodów wytłaczane                                                                                                                                                                                                                                                | Op.  | min 240 szt. | 2   |
| 77 | Wafle jaglane, skład : kasza jaglana prażona 65% grys kukurydziany nasiona szafalii hiszpańskiej (Salvia hispanica) 2% sól morską 0,5% Produkt bezglutenowy.                                                                                                             | Szt. | 23 g         | 140 |
| 78 | Wafle kukurydziane cienkie, składniki: kukurydza pełnoziarnista, grys kukurydziany, sól morską, kasza jaglana                                                                                                                                                            | Szt. | 35 g         | 140 |
| 79 | Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu                                                                                                                         | Szt. | 130 g        | 100 |
| 80 | Wiórki kokosowe - skład: wiórki kokosowe 100%                                                                                                                                                                                                                            | Op.  | 100 g        | 5   |
| 81 | Woda mineralna niegazowana                                                                                                                                                                                                                                               | Szt. | 1500 ml      | 120 |
| 82 | Ziarna sezamu oczyszczonego                                                                                                                                                                                                                                              | Op.  | 100 g        | 10  |
| 83 | Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych                                                                               | Op.  | 500 ml       | 80  |
| 84 | Żelatyna spożywcza                                                                                                                                                                                                                                                       | Szt. | 100 g        | 10  |
| 85 | Żurawina suszona - skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych                                                         | Op.  | 100 g        | 20  |
| 86 | Ananas plastry w lekkim syropie – skład: plastry ananasa, sok z ananasa; bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste, puszka                                                                   | Szt. | 560 g        | 5   |
| 87 | Chrzan tarty naturalny - skład: świeże, pozbawione skórki tarte korzenie chrzanu, kwas cytrynowy, sól; bez środków konserwujących; struktura - przetarta masa z                                                                                                          | Szt. | 170 g        | 10  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |        |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-----|
|    | zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnośladki, barwa biała lub białą kremowa, opakowanie szklane                                                                                                                                            |      |        |     |
| 88 | Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: brzoskwiowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, ananasowy, (słoik). Słodzony zagęszczonym sokiem jabłkowym                                                                                                                                                          | Szt. | 220 g  | 130 |
| 89 | Fasolka konserwowa biała i czerwona – skład: fasola ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka                                                                                                                               | Szt. | 400 g  | 10  |
| 90 | Groszek konserwowy – skład: całe ziarna groszku kolor zielony, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka                                                                                                                    | Szt. | 400 g  | 20  |
| 91 | Przecier pomidorowy - skład: pomidory 99 %, sam miąższ bez skórek, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie kartonik, czyste                                                                                        | Szt. | 500 g  | 480 |
| 92 | Kukurydza konserwowa – skład: ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie, ziarna całe, nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka - wyrównana, smak i zapach - charakterystyczny dla kukurydzy, bez środków konserwujących puszka | Szt. | 400 g  | 200 |
| 93 | Powidła śliwkowe - przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji, bez zagęstników i słodzików                                                                                                                                                                                                        | Szt. | 290 g  | 80  |
| 94 | Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących, w kartonikach z rurką - różne smaki: jabłko, pomarańcza, gruszka, multiwitamina i inne                                                                                                                                                  | Szt. | 200 ml | 120 |
| 95 | Sok malinowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących                                                                                                                                                                                                                                                               | Szt. | 330 ml | 5   |

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

#### **Część 7 - MROŻONKI**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                                                           | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                                       | Op.   | 2500 g              | 10    |
| 2  | Bruksela - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla brukselki, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki                                                                                                              | Op.   | 2500 g              | 2     |
| 3  | Fasola szparagowa - zielona lub żółta, cięta, odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona                                       | Op.   | 2500 g              | 20    |
| 4  | Groszek zielony - kolor zielony, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                                                                                                                                  | Op.   | 2500 g              | 5     |
| 5  | Jagoda - jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona                                                                                                                                                             | Op.   | 2500 g              | 16    |
| 6  | Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony                                                                                                    | Op.   | 2500 g              | 12    |
| 7  | Kukurydza ziarno - kolor żółty, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                                                                                                                                   | Op.   | 2500 g              | 5     |
| 8  | Maliny - owoce, jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone                                                                                                                                       | Op.   | 2500 g              | 16    |
| 9  | Marchew kostka — marchew pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                                                                                                                                           | Op.   | 2500 g              | 3     |
| 10 | Marchewka młoda mini - (karotka-paluszek), syпка, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                                                                                                                                              | Op.   | 2500 g              | 8     |
| 11 | Mieszanka warzywna 4 składnikowa - (warzywa: marchew żółta i pomarańczowa w plastrach, brokuł, fasolka szparagowa) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona | Op.   | 2500 g              | 40    |
| 12 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna) - krojona w paski: marchew, pietruszka, seler, por, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                               | Op.   | 2500 g              | 10    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                           |     |        |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|----|
| 13 | Papryka TRO mix - papryka zielona paski, papryka czerwona paski, papryka żółta paski, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona | Op. | 2500 g | 7  |
| 14 | Szpinak rozdrobniony - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożony                                                                                          | Op. | 2500 g | 10 |
| 15 | Wiśnie bez pestek - jednolite odmianowo w partii, bez pestek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                                      | Op. | 2500 g | 6  |
| 16 | Truskawki - jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona                                            | Op. | 2500 g | 35 |

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

#### **Część 8 - RYBY**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                                                                       | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Polędwica z dorsza atlantyckiego świeża - polędwica bez skóry i ości, płaty produkcji morskiej /nie czarniak, nie plamiak/, polędwica z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa                                                                   | Kg    | 1 Kg                | 20    |
| 2  | Łosoś świeży - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla łososia      | Kg    | 1 Kg                | 20    |
| 3  | Łosoś wędzony na zimno - świeży, plastrowany, zapakowany próżniowo na tacce, opakowanie vacuum, bez konserwantów i sztucznych barwników                                                                                                                                                            | Szt.  | 200 g               | 5     |
| 4  | Makrele wędzone - świeża, zapakowana hermetycznie, wędzenie obejmuje solenie na sucho lub mokro, a następnie proces ścisłego wędzenia, produkt o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie                                                                                                        | Kg    | 1 Kg                | 5     |
| 5  | Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej                                                                                                                                                                                                             | Kg    | 1 Kg                | 40    |
| 6  | Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej                                                                                                                                                                                              | Kg    | 1 Kg                | 20    |
| 7  | Filet z makreli w pomidorach – skład: filet z makreli 75 % w kawałkach, pomidor 14%, oliwa z oliwek 6%, woda, cebula, sól morską, przyprawy, bez środków konserwujących, puszka                                                                                                                    | Szt.  | 300 g               | 40    |
| 8  | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.                                                                                                                                   | Szt.  | 170 g               | 20    |
| 9  | Paluszki rybne panierowane z mintaja - produkt mrożony SHP, skład: 100% fileta mintaja, mąka pszenna, olej, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne, bez środków konserwujących, wzmacniaczy smaku, bez barwników, aromatów, skrobi modyfikowanej chemicznie i tłuszczów utwardzanych | Kg    | 1 Kg                | 150   |

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

#### **Część 9 - PIECZYWO**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                              | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                         | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Bułka kajzerka - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony | Szt.  | 60 g                | 100   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |       |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|
| 2  | Bułka orkiszowa – skład surowcowy: mąka ORKISZOWA Typ 630 (49,7%), woda, płatki ORKISZOWE (11,6%), posypka z otręby PSZENNEJ, sól, piekarskie drożdże prasowane, olej rzepakowy                                                                                                                                                                                                                                            | Szt. | 60 g  | 600  |
| 3  | Bułka weka (krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek, bez spulchniaczy i polepszaczy - długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata, skórka złocista do jasnobrązowej, bez wgnieceń, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                 | Szt. | 300 g | 30   |
| 4  | Bułki bezglutenowe – skład: skrobia ziemniaczana, skrobia pszenna bezglutenowa, mąka ryżowa, mąka jaglana, mąka kukurydziana, woda, błonniki: (jabłkowy, babkowy, bambusowy), sól, cukier, olej roślinny: rzepakowy, drożdże, stabilizator: celuloza.                                                                                                                                                                      | Szt. | 60 g  | 20   |
| 5  | Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna graham, mąka pszenna typ 750, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, drożdże, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                              | Szt. | 500 g | 100  |
| 6  | Chleb orkiszowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, płatki orkiszowe, kwas naturalny (mąka żytnia), woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy - skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                                                 | Szt. | 400 g | 250  |
| 7  | Chleb żytni ze słonecznikiem (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, kwas naturalny, woda, sól, słonecznik obłuszczone, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                                                       | Szt. | 400 g | 200  |
| 8  | Chleb wieloziarnisty (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane, płatki żytnie, żyto cięte, pszenica cięta, sól bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony | Szt. | 500 g | 450  |
| 9  | Chleb żytnio-razowy (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia razowa, kwas naturalny (mąka żytnia), drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                                                                                   | Szt. | 400 g | 100  |
| 10 | Chleb razowy (krojony) - skład: mąka żytnia razowa, mąka pszenna, mąka żytnia, sól, słód jęczmienny, woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                                                                                 | Szt. | 500 g | 100  |
| 11 | Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski lub inne (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                                                         | Szt. | 550 g | 2000 |
| 12 | Chwałka pszenna (krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna woda, cukier, drożdże, olej rzepakowo-słonecznikowy, jaja, sól i inne składniki określone recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy - czysty, nieuszkodzony                                                                                             | Szt. | 300 g | 30   |
| 13 | Chleb bezglutenowy (krojony).Składniki. skrobia bezglutenowa (pszenna), woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonniki (babkowy, ziemniaczany, jabłkowy), olej roślinny (rzepakowy), drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe.                                                                                                                                  | Szt. | 400 g | 50   |
| 14 | Rogal bezglutenowy - skład: Skrobia ziemniaczana, skrobia pszenna bezglutenowa, mąka ryżowa, mąka jaglana, mąka kukurydziana, woda, błonniki: (jabłkowy, babkowy, bambusowy), sól, cukier, olej roślinny: rzepakowy, drożdże, stabilizator: celuloza.                                                                                                                                                                      | Szt. | 60 g  | 20   |
| 15 | Rogal maślany - skład surowcowy: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, jaja, olej rzepakowo-słonecznikowy, sól, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone                                                                                                                                                                                                                                                    | Szt. | 80 g  | 120  |
| 16 | Rogal pszenny - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże woda, cukier, tłuszcz, sól i inne składniki określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony                                                                                                                                             | Szt. | 80 g  | 1200 |
| 17 | Drożdżówka z jabłkiem, marmoladą, dżemem, białym serem – bez ulepszaczy, oleju palmowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Szt. | 50 g  | 200  |

**Część 10 - SOKI I OWOCE**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                                              | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących, naturalnie mętny (różne smaki): jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy i inne                                                                                      | Szt.  | 5 000 ml            | 30    |
| 2  | Jabłka deserowe sezonowe - soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne | Kg    | 1 Kg                | 1000  |
| 3  | Gruszka sezonowa - odmiana Konferencja, Klapsa i inne równoważne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.                                            | Kg    | 1 Kg                | 50    |

**Część 11 – JAJA KURZE**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                                                                                                                                                                                                         | MIARA | ILOŚĆ |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3     | 4     |
| 1  | Jaja kurze - zgodne z klasą A , kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73 g), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu ), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane | Szt.  | 6 500 |

**Część 12 - PRZYPRAWY I ZIOŁA**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                              | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                         | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Pieprz ziółowy 100 %                                                                                      | Szt.  | 440 g               | 15    |
| 2  | Pieprz czarny zielony 100 %                                                                               | Szt.  | 500 g               | 4     |
| 3  | Ziele angielskie                                                                                          | Szt.  | 350 g               | 4     |
| 4  | Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych          | Szt.  | 40 g                | 10    |
| 5  | Lubczyk – skład: suszone liście lubczyka 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych              | Szt.  | 170 g               | 10    |
| 6  | Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących, aromatyczny, gorzki smak | Szt.  | 150 g               | 10    |
| 7  | Bazylija otarta skład: suszone liście bazylii 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych         | Szt.  | 100 g               | 2     |
| 8  | Suszone pomidory z bazylią i czosnkiem                                                                    | Szt.  | 450 g               | 16    |
| 9  | Papryka słodka, mielona 100%                                                                              | Szt.  | 500 g               | 7     |
| 10 | Czosnek granulowany 100 %                                                                                 | Szt.  | 100 g               | 5     |

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

**Część 13 – WODA ŹRÓDLANA**

| LP | NAZWA TOWARU                                                                                        | MIARA | Minimalna gramatura | ILOŚĆ |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|-------|
| 1  | 2                                                                                                   | 3     | 4                   | 5     |
| 1  | Woda źródłana – w pojemnikach plastikowych z kranikiem (zwrotnych) – minimalna data ważności 3 m-ce | Szt.  | 20 L                | 360   |

**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 PRZEDSZKOLA NR 66 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 ..... | mięscowość .....     |
|   | tel.: .....        | NIP ..... | REGON .....          |
|   | e-mail: .....      |           | Skrzynka ePUAP ..... |
| 2 | Pełna nazwa: ..... |           |                      |
|   | ulica .....        | kod ..... | mięscowość .....     |
|   | 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**

1. Ja/my\* niżej podpisani:

.....  
(imię, nazwisko)

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

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

1. CZĘŚĆ NR 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

Cena brutto .....

Cena netto .....

2. CZĘŚĆ NR 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Cena brutto .....

Cena netto .....

3. CZĘŚĆ NR 3 - WARZYWA OKOPOWE – ZIEMNIAKI

Cena brutto .....

Cena netto .....

4. CZĘŚĆ NR 4 – NABIAŁ

Cena brutto .....

Cena netto .....

5. CZĘŚĆ NR 5 - JOGURTY NATURALNE

Cena brutto .....

Cena netto .....

6. CZĘŚĆ NR 6 – ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Cena brutto .....

Cena netto .....

7. CZĘŚĆ NR 7 – MROŻONKI

Cena brutto .....

Cena netto .....

8. CZĘŚĆ NR 8 - RYBY

Cena brutto .....

Cena netto .....



9. CZĘŚĆ NR 9 - PIECZYWO

Cena brutto .....

Cena netto .....

10. CZĘŚĆ NR 10 - SOKI I OWOCE

Cena brutto .....

Cena netto .....

11. CZĘŚĆ NR 11 - JAJA KURZE

Cena brutto .....

Cena netto .....

12. CZĘŚĆ NR 12 - PRZYPRAWY I ZIOŁA

Cena brutto .....

Cena netto .....

13. CZĘŚĆ NR 13 - WODA ŹRÓDLANA

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. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
8. 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.\*

9. 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 8 (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 PRZEDSZKOLA NR 66 WE WROCŁAWIU

**II. DANE WYKONAWCY**

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

|                       |              |                     |
|-----------------------|--------------|---------------------|
| Pełna nazwa:<br>..... |              |                     |
| ulica<br>.....        | kod<br>..... | mięscowość<br>..... |
| tel.:<br>.....        | NIP<br>..... | REGON<br>.....      |

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 – Przedszkolem nr 66 „Bajkolandia” we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (54-004), przy ul Łącznej 1-5, w imieniu i na rzecz której działa Dorota Mandziuk - Polenceusz - Dyrektor Przedszkola nr 66 we Wrocławiu, na podstawie pełnomocnictwa nr ..... z dnia.....

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 Przedszkola nr 66 we Wrocławiu - w trybie podstawowym na podstawie art. 275, pkt. 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. 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.
3. W sytuacji 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. Z uwagi na istniejące warunki przechowywania i magazynowania, wydawanie części asortymentów odbywać się będzie z poszanowaniem następujących godzin dostawy:
  - 1) Pieczywo i świeże produkty cukiernicze dostarczane codziennie pomiędzy godzina 7.00 a 7.30 rano.
  - 2) Warzywa – ziemniaki dostarczane według zamówień w każdym dniu tygodnia pomiędzy godzina 7.30 a 8.30 rano.
  - 3) Nabiał i Jogurty naturalne dostarczane codziennie pomiędzy godzina 7.00 a 7.30 rano.
10. Dostawę pozostałych asortymentów do siedziby Zamawiającego, Wykonawca będzie wykonywał w godzinach **od 7.30 - 8.30**, następnego dnia po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego za pośrednictwem telefonu lub poczty e-mail.
11. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
12. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

### § 3

1. Dostarczone artykuły muszą charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia.
2. Dostarczane artykuły ogólnospożywcze muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania, bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian, wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
3. Artykuły będą dostarczane w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, przystosowanym do tego transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym do odbioru.
4. Artykuły będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.
  - 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.)
  - 2) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 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).
6. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 5 do SWZ).
  7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach (załącznik nr 6 do SWZ).
  8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

#### § 4

1. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego będzie zobowiązany przy odbiorze zamówionej partii towaru sprawdzić jego ilość i stan. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.

2. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego po stwierdzeniu niezgodności asortymentowych, ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem, w wyznaczonym przez siebie terminie - licząc od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania ww. terminu Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
3. Zastrzeżenia w zakresie określonym w ust. 2 są niezwłocznie komunikowane Wykonawcy, a jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy dodatkowo umieszczana jest odpowiednia adnotacja na dowodzie dostawy.
4. Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru jest zobowiązany uczynić to niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godzin od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.
5. Jeżeli Wykonawca nie dokona oględzin w terminie podanym w ust. 4 uważa się, że uznał reklamację Zamawiającego.
6. Jeżeli Wykonawca nie uznał reklamacji albo w razie niezgodności stanowisk co do oceny jakości towaru, strony niezwłocznie sporządzają protokół i pobierają próbki towaru. Pobraną próbkę wadliwego towaru Zamawiający dostarczy w ciągu 2 godzin do Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu w celu wydania orzeczenia co do jakości dostarczonego towaru.
7. Koszt badania próbek ponosi Wykonawca gdy ocena wykaże wadliwą jakość dostarczonego towaru.
8. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony umowy.
9. 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.
10. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 9 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 niezmiennie 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 zbiorczej.
4. Strony ustalają tygodniowy okres rozliczeń, rozliczany na podstawie faktur
5. Faktura będzie płatna przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego
6. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 3, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym
7. Faktura musi być wystawiona przy uwzględnieniu następujących danych:

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

ODBIORCĄ TOWARU jest PRZEDSZKOLE NR 66 we Wrocławiu, ul. Łączna 1-5, 54-004 Wrocław

8. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
9. 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 deklaruje realizację pierwotnego zakresu zamówienia na poziomie co najmniej 1 %. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
  - 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) Przerwy i opóźnień zawinionych 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, rękopisami oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.

## § 7

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

## § 8

1. 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. Maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wartości umowy.
3. 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 kalendarzowych, począwszy od 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*

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ</b>                                                                       |
| <b>WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POŚLĄKÓW DLA DZIECI –<br/>STANDARDY JAKOŚCIOWE</b> |

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

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

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

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

| SUBSTANCJA DODATKOWA               |                    | FUNKCJA                                                          | ŹRÓDŁO W POŻYWIENIU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | WPŁYW NA ZDROWIE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACESULFAM K                        | E 950              | substancja słodząca<br><br>substancja wzmacniająca smak i zapach | napoje<br>napoje bezalkoholowe<br>napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj.<br>słodziki stołowe<br>wyroby cukiernicze<br>przetwory zbożowe<br>syropy<br>napoje mleczne<br>desery<br>lody<br>ciasta<br>słodczyce<br>koncentraty zup i sosów<br>gumy do żucia<br>preparaty do higieny jamy ustnej<br><br>Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania. | ból głowy<br>nadpobudliwość<br>problemy z wątrobą<br>kłopoty ze wzrokiem<br>problemy z oddychaniem<br>choroby nerek<br>u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| AMARANT                            | E 123              | barwnik                                                          | kolorowe napoje alkoholowe<br>płatki zbożowe<br>kawior<br>ciasta w proszku<br>galaretki<br>kasze<br>napoje bezalkoholowe<br>przetwory z czarnej porzeczki                                                                                                                                                                                                                                                       | - odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach<br>- niebezpieczny dla astmatyków<br>- ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów)<br>- podejrzewany o działanie rakotwórcze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ASPARTAM                           | E 951              | substancja słodząca<br><br>substancja wzmacniająca smak          | napoje<br>napoje bezalkoholowe<br>napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj.<br>dżemy i przetwory owocowe<br>desery<br>koncentraty zup i sosów<br>słodziki stołowe<br>wyroby cukiernicze<br>ciastka<br>słodczyce<br>gumy do żucia<br>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:<br><br>- zawroty i bóle głowy,<br>- napady padaczkowe,<br>- migrena,<br>- upośledzenie percepcji,<br>- pobudzenie,<br>- agresja,<br>- frustracja,<br>- depresja,<br>- zaburzenia ustroju.<br><br>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;<br>lody<br>budynie w proszku<br>wyroby piekarnicze i cukiernicze                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | niebezpieczna dla astmatyków<br>może powodować nadpobudliwość u dzieci<br>powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę<br>kancerogeny (rakotwórczy) u zwierząt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| AZOTANY SODU<br><br>AZOTANY POTASU | E 251<br><br>E 252 | substancja konserwująca                                          | mięso<br>przetwory mięsne<br>warzywa (nieprawidłowe nawożenie)<br>woda pitna (zanieczyszczona nawozami)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotanów w sposób niekontrolowany. Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: sinicą, dusznością, sennością, bólem brzucha. w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta                                                                                                                                          |

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

|                                                                                                          |                                                         |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                         |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | wojska w Wietnamie – działał jak narkotyk halucynogenny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>GLUTAMINIAN SODU</b>                                                                                  | <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> – wysmienity, smakowity.<br><br>koncentraty spożywcze<br>zupy, sosy i dania w proszku<br>przyprawy<br>sos sojowy<br>wędliny<br>konserwy | Glutaminian sodu obwinia się o wywoływanie reakcji alergicznej po zjedzeniu potraw kuchni azjatyckiej, w której jest używany (tzw. syndrom chińskiej restauracji). Niektóre osoby uskarżają się na pieczenie warg, podrażnienie spojówek, nudności, a nawet wymioty, bóle i sztywność karku. Nadwrażliwość na ten składnik jest kwestią indywidualną. Drażniące mogą działać inne ostre przyprawy (między innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni azjatyckiej.<br><br>może nasilać problemy astmatyczne<br>powodować bóle głowy<br>przyspieszone bicie serca<br>pogorszenie wzroku<br>nudności<br>bezsenna<br>osłabienie<br>otyłość                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>KARAMEL SIARCZYNOWY</b><br><br><b>KARAMEL MONIAKALNY</b><br><br><b>KARAMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY</b> | <b>E 150b</b><br><br><b>E 150c</b><br><br><b>E 150d</b> | barwnik                                                   | słodycze<br>alkohole<br>herbaty rozpuszczalne<br>napoje typu cola<br>gotowe desery<br>sosy<br>lody<br>dżemy<br>pieczywo (zafalszowanie)<br>kiełbasy<br>pasztety<br>burgery<br>przetwory zbożowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | problemy żołądkowo-jelitowe<br>zwiększa ruch robaczkowy jelit<br>może prowadzić do nadpobudliwości<br>wywiera negatywny wpływ na płodność<br>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<br>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:<br><br>kawa,<br>herbata,<br>ziarno kakaowe,<br>orzeszki cola,<br>guarana,<br>dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących<br>słodycze, w tym cukierki z kofeiną.                                                                         | Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekazników w mózgu, przez co może działać:<br><br>mobilizująco,<br>zmniejszać uczucie zmęczenia,<br>zwiększać koncentrację,<br>skracać czas reakcji,<br>wpływać na poprawę nastroju,<br>pobudzać procesy myślowe,<br>rozszerzając naczynia krwionośne<br>zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego,<br>poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne:<br>obciążać wątrobę i żołądek,<br>negatywnie wpływać na samopoczucie,<br>pamięć długotrwałą i koncentrację,<br>wyplukuje wapń i magnez z organizmu, przez co może negatywnie wpływać na stan kości.<br>spożywania kofeiny powinni unikać: diabetycy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe.<br><br>Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania:<br>silne pobudzenie psychoruchowe,<br>bezsenna,<br>migotanie komór serca,<br>osłabienie<br>nudności i wymioty.<br>U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle |

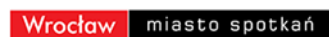
|                                                                                                               |                                                                          |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               |                                                                          |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 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><br><br><b>SODOWA</b><br><br><b>POTASOWA</b><br><br><b>- CYKLAMINIANY</b> | <b>E 952</b>                                                             | substancja słodząca     | produkty typu light<br>napoje gazowane<br>gumy do żucia<br>wypieki ciastkarskie i cukiernicze<br>ze względu na ich właściwości fizyczne<br>(odporność na wysokie temperatury)                                                                                                                           | powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy<br>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<br>bezałkoholowe napoje gazowane (głównie typu cola)<br>galaretki<br>produkty mięsne, sery<br>wino owocowe, miód pitny<br>napoje dla sportowców<br>napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky<br>przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki<br>przetworzone orzechy<br>mieszanki deserowe w proszku. | powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wapnia)<br>osłabia zęby i ich szklisko<br><br>Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kości i jego stan u dzieci i młodzieży                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>KWAS KARMINOWY</b><br><br><b>KARMINA – KOSZENILA</b>                                                       | <b>E 120</b>                                                             | barwnik                 | napoje alkoholowe<br>sosy<br>nadzienia owocowe<br>mięsa<br>wypieki<br>jogurty<br>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:<br><br>wstrząs anafilaktyczny,<br>katar sienny,<br>pokrzywkę.<br><br>Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.                                                                                                                                                                         |
| <b>KWAS BENZOESOWY</b><br><br><b>BENZOESAN:</b><br><br><b>POTASU</b><br><br><b>SODU</b><br><br><b>WAPNIA</b>  | <b>E 210</b><br><br><b>E 212</b><br><br><b>E 211</b><br><br><b>E 213</b> | substancja konserwująca | Powszechne zastosowanie<br><br>soki owocowe<br>galaretki<br>napoje<br>margaryny<br>sosy owocowe, warzywne<br>konserwy rybne<br>koncentraty pomidorowe                                                                                                                                                   | Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD).<br><br>astma<br>pokrzywka<br>nadpobudliwość wymioty<br>podrażnia śluzówkę żołądka i jelit<br>w połączeniu z witaminą C może reagować, tworząc benzen (C <sub>6</sub> H <sub>6</sub> ) – związek rakotwórczy<br>podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona. |
| <b>SYROP GLUKOZOWY</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY</b>                   | -                                                                        | substancja słodząca     | powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych<br>żywność typu light<br>mleko zagęszczone<br>napoje mleczne jogurty<br>serki i deserki mleczne lody<br>napoje owocowe i nektary<br>napoje energetyzujące i izotoniczne                                                                     | 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                                                                                                                                                                     |



|                   |              |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |              |                                                                                         | <p>konserwy rybne<br/>wyroby garmażeryjne<br/>sałatki<br/>dżemy<br/>wędliny<br/>keczup<br/>musztarda<br/>płatki śniadaniowe<br/>słodczyce!<br/>napoje gazowane<br/>mrożona herbata<br/>likieri<br/>toniki<br/>wyroby piekarskie i cukiernicze<br/>(tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)</p> | <p>zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę.</p> <p>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:</p> <p>podwyższa poziom „złego” cholesterolu<br/>może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości<br/>podwyższa ciśnienie krwi<br/>wywołuje stany zapalne organizmu<br/>prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby<br/>zwiększa ryzyko nowotworów<br/>powoduje problemy z sercem</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>TAURYNA</b>    | -            | <p>biostymulator<br/>- wpływa na metabolizm<br/>oraz przyspiesza regenerację mięśni</p> | <p>napoje energetyzujące<br/>mleka modyfikowane dla dzieci<br/>odżywki dla sportowców<br/>zawierające również kofeinę,<br/>glukuronolakton<br/>i inne substancje<br/>suplementy diety<br/>karmy dla zwierząt</p>                                                                               | <p>wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach<br/>odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa)<br/>wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów<br/>pełni rolę neurotransmitera (neuroprzekaźnik – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych)<br/>ma działanie antyoksydacyjne<br/>bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie)<br/>przyspiesza detoksykację<br/>zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego<br/>suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni<br/>utrudnia zasypianie<br/>rozszerza naczynia krwionośne<br/>ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach<br/>może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami</p> <p>Niektóre badania przypisują taurynie udział w procesach poznawczych oraz uczenia się. Powinna być ograniczona w diecie dzieci ze względu na nadmierne działanie pobudzające. Szczególnie że w żywności towarzyszą jej inne substancje pełniące podobną rolę, łatwo więc może dojść do nadmiernej suplementacji.</p> |
| <b>TARTRAZYNA</b> | <b>E 102</b> | barwnik                                                                                 | <p>napoje w proszku<br/>napoje bezalkoholowe<br/>likieri owocowe<br/>polewy<br/>koncentraty zup i deserów<br/>galaretki<br/>dżemy<br/>miód sztuczny<br/>musztarda<br/>niskiej jakości napoje gazowane<br/>słodczyce</p>                                                                        | <p>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:</p> <p>bezsenność<br/>agresja<br/>dezorientacja<br/>depresja<br/>nadpobudliwość<br/>dekoncentracja<br/>objawy astmy</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

**Program finansowany przez Miasto Wrocław**



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

**Autorzy:**

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

mgr inż. Dorota Rożańska

**Lista produktów zalecanych i niewskazanych przy sporządzaniu posiłków, z uwzględnieniem uzasadnienia.**

**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 technologicznie, np. owsiane górskie, kasze grube i drobne, ryż brązowy, ryż basmati, makarony z pszenicy durum, ziemniaki z wody                                     | Płatki kukurydziane, płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru i błyskawiczne, ryż i kasze gotowane w workach, makarony ze zwykłej mąki, ziemniaki odsmażane |
| Tłuszcze                                                 | Olej rzepakowy, oliwa, olej lniany, masło do smarowania pieczywa w niedużych ilościach                                                                                                                                                                            | Olej słonecznikowy, olej kukurydziany, olej z pestek winogron, olej sojowy, boczek, smalec, słonina, margaryny twarde                                   |
| Mięsa, ryby, wędliny, jaja                               | Tłuste ryby morskie (śledź, makrela, szprotka, łosoś, sardynka, tuńczyk, halibut) świeże, grillowane, wędzone, z puszek. Mięsa chude (drobiowe, wołowe, wieprzowe) pieczone i duszone bez obsmażania, szynka chuda, sucha krakowska, wędliny z szynki i polędwicy | Panga, mięsa tłuste, smażone, parówki, mielonki, konserwy mięsne, kiełbasy tłuste i niskogatunkowe, paszтет z drobiu                                    |
| Warzywa i owoce                                          | Wszystkie świeże i mrożone, z uwzględnieniem w codziennej diecie tych składników potrawy w niedużych ilościach) 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 llna                                                                                                                                                                                             | Napoje gazowane, napoje owocowe, nektary, napoje energetyzujące                                                                                         |

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

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

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

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

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

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

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



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

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

|     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | chleb graham                  | 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. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 11. | chleb mieszany słonecznikowy  | 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. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu, polepszacze i karmel. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. słonecznik).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 12. | chleb żytni razowy            | Wytwarzany z mąki typ 2000, w 90% z mąki żytniej i domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, suszone drożdże spożywcze. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb pyłowy wypiekany jest wyłącznie na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, gryś ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, słonecznik, dynia). |
| 13. | czerstwa bułka                | Dowolna sucha bułka (np. wrocławska, kajzerka, bułka Weka, bagietka) z przeznaczeniem jako dodatek do potraw z mielonego mięsa. Bez oznak pleśnienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 14. | kasza gryczana sucha          | Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki:<br>- obłuszczone ziarna gryki<br>- kasza gryczana nieprażona cała –obłuszczone ziarna gryki<br>- nieprażona łamana, drobna zwana kaszą krakowską otrzymana z obłuskanego i połamanego ziarna gryki<br>- kasza gryczana prażona, cała –obłuszczone ziarno gryki prażonej<br>- kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 15. | kasza jaglana sucha           | Kasza kl. I. Barwa brązowa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywę owocową a następnie obłuskane ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 16. | kasza jęczmienna pęczak sucha | Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku. Kasza łamana wiejska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|     |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17. | kasza jęczmienna perłowa sucha          | Otrzymywana z ziarna pęczaku poddanego łamaniu na duże kawałki a następnie polerowaniu. W handlu zwana też kaszą jęczmienną mazurską. Kasza mazurska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.                                |
| 18. | kasza kuskus sucha                      | Kuskus to drobna kaszka z wysokogatunkowych partii pszenicy durum, poddana gotowaniu na parze, co znacznie skraca czas jej przyrządzania. Jest to produkt naturalny, łatwo przyswajalny przez organizm. Ze względu na krótki czas przyrządzania nie traci walorów odżywczych i smakowych. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.                             |
| 19. | kasza manna sucha                       | Polecana ta otrzymywana przy przemiale pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Niepolecana kasza manna błyskawiczna. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.                                                                                                                                                                                          |
| 20. | kisiel owocowy                          | Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (jeden duży owoc np. jabłko, brzoskwinia lub gruszka, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 21. | kisiel truskawkowy                      | Kisiel w proszku niesłodzony lub zrobiony samodzielnie z surowców (truskawki świeże lub mrożone, woda, mąka ziemniaczana, cukier waniliowy). Bez dodatków do żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 22. | makaron                                 | Z semoliny lub mąki z pszenicy durum, bez dodatku jaj. Różne kształty (świderki, kolanka, kokardki itp.). Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).                                                                                                                     |
| 23. | makaron muszelki z pszenicy durum suchy | Popularny makaron otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt muszelek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).                                                                                                                                                                      |
| 24. | makaron penne z semoliny                | Wyborowy, otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).                                                                                                                                                                                           |
| 25. | makaron penne (pióra) suchy             | Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt ciętych rurek. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).                                                                                                                                                                                                                                |
| 26. | makaron spaghetti z pszenicy durum      | Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez dodatku jaj. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt typowy dla makronu spaghetti. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie może być narażony na działalność szkodników (gryzoni, owadów).                                                                                                                                                         |
| 27. | makaron z semoliny                      | Wyborowy otrzymywany z semoliny, bezjajeczny. Różne kształty. Charakterystyczna, jednolita barwa, typowa dla użytych surowców. Kształt właściwy dla danej formy. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Nie mogą być narażone na działalność szkodników (gryzoni, owadów).                                                                                                                                                                 |
| 28. | mąka pszenna                            | Otrzymywane z oczyszczonego ziarna pszenicy zwyczajnej. Wyróżnia się mąki pszenne: tortowa (typ 450), krupczatka (typ 500), luksusowa (typ 550), bułkowa (typ 650), chlebową (typ 750 lub 850), sitkowa (typ 1400), graham (typ 1850), razowa (typ 2000). Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.                               |
| 29. | mąka pszenna typ 500                    | Mąka krupczatka. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 30. | mąka ziemniaczana                       | Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczaną jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomaga zatrzymać wilgotność, np. pieczywa. Absorbuje ona wilgoć, dzięki czemu pieczywo dłużej zachowuje świeżość. Mąka ma charakterystyczny ziemniaczany smak, a konsystencją przypomina mąkę pszenną. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |
| 31. | płatki jęczmienne suche                 | Otrzymywane z ziarna jęczmienia w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.                                                                                                                                                          |

|           |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 32.       | płatki owsiane suche                        | Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Polecane zwykłe płatki owsiane i górskie płatki owsiane otrzymywane przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Niepolecane są płatki owsiane błyskawiczne. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.                                                                                          |
| 33.       | płatki żytnie suche                         | Otrzymywane z ziarna żyta w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 34.       | ryż biały                                   | Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany lub polerowany lub glazurowany. Występuje w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.                                                                                                                                                      |
| 35.       | ryż paraboliczny suchy                      | Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtożółtej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. |
| 36.       | ryż suchy                                   | Biały lub brązowy. Jak w poz. 34                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 37.       | skrobia ziemniaczana                        | Pozyskiwana ze świeżych ziemniaków, z których po rozdrobnieniu wypłukiwana jest skrobia. Uzyskany krochmal poddawany jest czyszczeniu, suszeniu i przesianiu. Ostatecznie ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Ściśnięty w dłoni charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.                                                                                                            |
| <b>II</b> | <b>Mięso, wędliny, jaja, ryby<br/>38–63</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 38        | cielęcina                                   | Cielęcina łopátka, górká i karkówká, mostek, łátá, nerkówká, mięsô z udźcá, szyjá – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wywary, galarety. Mięsô sŹwieże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsá, 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 sã jaja z jak najwyższego systemu chowu.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 40        | filet z dorsza                              | Filet z dorsza bez skóry, sŹwieży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niŹ 6 miesiãcy.                                                                                                                                                                                                                                                |
| 41        | filet z łososia                             | Filet z łososia bez skóry, sŹwieży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niŹ 4 miesiãce.                                                                                                                                                                                                                                              |
| 42        | kiełbasa krakowska sucha                    | Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko okołó 25%, tłuszcz okołó 24%. Powierzchnia czystá, na przekroju suchá. Smak i zapach sŹwiadczyjãcy o sŹwieżości. Bez oznak pleśni. 100 g kiełbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsá wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowyńy, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników.                                                                                                                                                       |
| 43        | łopátka wieprzowa                           | Mięsô bez kości. Mięśńie głęboko poprzerastane tkankã łącznã, z zewnãtrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrãglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięsô sŹwieże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsá, bez przebarwień.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 44        | makrela wędzona                             | Makrela wędzona na gorãco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywana w temperaturze 0°C - 10°C trwała tylko 4 dni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 45        | mięsô z indyka                              | Tuszki schłódkzone, piersz z kościã, noga, udo, podudzie, skrzydłó, szyjá, piersz, piersz bez kości, filet, sznycel. Mięsô o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięsô sŹwieże, nie mrożone                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 46        | mięsô z piersi indyka                       | Tuszká schłódkzona z piersi z indyka, bez kości, o wyraźńie zachowanej strukturze włókien mięśńiowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięsô sŹwieże, nie mrożone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 47  | mięso z piersi kurczaka           | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone                                                                                                      |
| 48  | mięso z piersi kurczaka bez skóry | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i skóry o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone                                                                                              |
| 49  | mięso z ud kurczaka               | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż piersi z kurczaka dlatego robi wrażenie bardziej soczystego niż piersi. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone |
| 50  | polędwica sopocka                 | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany i solony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.                                                                                                                       |
| 51  | polędwica z indyka                | Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (piersi) indyka. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.                                                                                                                                                                                   |
| 52  | sardynki w oleju                  | Sardynka w zalewie olejowej, z ryb poddanych wstępnej obróbce mechanicznej i cieplnej. Konserwa z ryb parowanych, ryb podwędzanych lub z ryb podsuszanych. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.                                                                                                                                                                      |
| 53  | schab                             | Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgow, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.                                                                                                                                                       |
| 54  | schab bez kości                   | Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgow, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.                                                                                                                                           |
| 55  | szynka wiejska                    | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.                                                                                                     |
| 56  | szynka wieprzowa gotowana         | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.                                                                                                               |
| 57  | szynka z piersi kurczaka          | Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.                                                                                                                                                                             |
| 58  | śledź w oleju                     | Preferowane śledzie dalekomorskie – matiasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.                                                                                                        |
| 59  | śledź w sosie pomidorowym         | Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.                                                                                                                                                                                                                  |
| 60  | śledź wędzony Pikling             | Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwały tylko 4 dni.                                                                                                                                                                                                                               |
| 61  | wołowina                          | Karkówka, mostek, łopatka, pręga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i podwężkami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.                                                                                                                                            |
| 62  | wołowina chuda                    | Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.                                                                                                                                           |
| 63  | wołowina pieczeniowa              | Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.                                                                                                                                           |
| III | <b>Produkty mleczne<br/>64–76</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|    |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 64 | jogurt naturalny          | Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej ( <i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , i <i>Streptococcus thermophilus</i> ), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.                                                                                          |
| 65 | kefir                     | Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.                   |
| 66 | kefir z wapniem           | Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i Niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. |
| 67 | maślanka                  | Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis</i> sub. <i>cremoris</i> , <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides</i> sub. <i>cremoris</i> . Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.                                                                                                                                                                          |
| 68 | mleko 0,5%                | Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 69 | mleko 2%                  | Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 70 | mleko ukwaszone           | Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 71 | ser feta                  | Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miąższu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 72 | ser fromage naturalny     | Ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, niedojrzewający, o puszystej, jednolitej konsystencji, bez grudek, łatwy do rozsmarowania na pieczywie. O barwie białej, charakterystycznym zapachu i delikatnym smaku z lekko słodkim posmakiem. Bez substancji zagęszczających, barwników i konserwantów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 73 | serek twarogowy ziarnisty | Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasowo-podpuszczkową ze skrzepu mleka, przez rozdrobnienie, tak aby ziarna serowe nie 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 miększym miękkim, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko orzechowym, lekko kwaskowatym, z rzadka rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu. O kształcie płaskiego cylindra lub bloku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Bez oznak zepsucia. Ser żółty Gouda może być wymiennie stosowany z innymi serami podpuszczkowymi dojrzewającymi, np. inne sery typu holenderskiego (np. edam, edamski, mazdamer, podlaski, zamojski), szwajcarskiego (np. ementaler), szwajcarsko-holenderskiego (np. tyłżycki), angielskiego (np. cheddar), włoskiego (parmezan).                                                                                                                                           |
| <b>IV</b> | <b>Warzywa<br/>77 - 84</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 77        | Brokuły, brukselka, buraki, cebula, cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka (odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki | Świeże, sezonowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne warzyw, krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane np. różne odmiany papryki. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 78        | Boćwina, bazylia, cykoria, jarmuż, koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek                                                                                                                                                                                                                                                  | Świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 79        | czosnek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Świeży, czysty, . Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 80        | fasola biała drobna sucha<br>fasola biała Jaś<br>fasola biała sucha<br>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<br>fasola czerwona konserwowa<br>groszek zielony konserwowy<br>kukurydza konserwowa                                                                                                                                                                                                                                                             | Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Warzywa powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko dodatek soli. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane.                                                                                                                                                                                                |
| 82        | kwaszona kapusta (=kiszonka)<br>ogórek kwaszony                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jełki, gnilny, alkoholowy i stęchły. Bez objawów zapleśnienia i śluzowacenia. Wygląd dobrze zachowany, konsystencja jędrna nierozpadająca się przy ucisku i chrupka. Zalewa klarowna, dopuszczalne jest lekkie zmętnienie i opalizacja. Skład kapusty kwaszonej: kapusta, marchew, sól. Niedopuszczalna kapusta z octem, sorbinianem potasu (E- 202) i innymi dodatkowymi substancjami do żywności. Skład ogórków kwaszonych: ogórki w zalewie z wody, soli, kopru, chrzanu, czosnku i innych naturalnych składników, np. gorczycy. Niedopuszczalne są ogórki kwaszone z octem i innymi dodatkowymi substancjami do żywności, np. siarczynami. |
| 83        | pomidorowy przecier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Pakowany w opakowanie szklane, metalowe lub kartonik. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych i kartonowych), odpowiednio oznakowane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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



|             |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 91          | masło, masło ekstra                                                                                                                                                                                                               | Masło o zawartości około 82% tłuszczu mlecznego. W opakowaniu jednostkowym z folii aluminiowej, pergaminu, winylu lub innym opakowaniu dopuszczonym przez państwowy Zakład Higieny do pakowania masła. O czystym, charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zjełczenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 92          | olej rzepakowy uniwersalny                                                                                                                                                                                                        | Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnośłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełzłego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Olej powinien być przechowywany w szklanej butelce z ciemnego szkła. Do obróbki termicznej dopuszczalny jest olej w plastikowych butelkach.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 93          | śmietanka 12% tł.                                                                                                                                                                                                                 | Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, pasteryzowany lub sterylizowany lub poddany obróbce UHT, o zawartości tłuszczu 12%. Przeznaczony głównie jako dodatek do zup, sosów, deserów. Powinien być płynem jednorodnym, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej lub kremowej o czystym, lekko słodkim smaku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Można stosować wymiennie ze śmietaną (bez konserwantów i substancji zagęszczających).                                                                                                                                  |
| <b>VII</b>  | <b>Napoje</b><br><b>94 – 96</b>                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 94          | nektar z czarnej porzeczki                                                                                                                                                                                                        | O zawartości ekstraktu ogólnego co najmniej 10%, produkt z dodatkiem cukru, witaminy C, niesklarowany, mętny, z cząstkami miąższu owocowego. Nektary z innych owoców niż czarna porzeczka nie są dopuszczalne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 95          | sok grejpfrutowy<br>sok jabłkowy<br>sok marchwiowo-bananowo-jabłkowy<br>sok marchewkowo-owocowy<br>sok pomarańczowy<br>sok z cytryny<br>i inne soki owocowe lub marchwiowo-owocowe                                                | Soki owocowe 100%, bez cukru dodanego, klarowane lub mętne o cechach barwy, smaku i zapachu charakterystycznym dla soku z danego gatunku owoców. Może być z dodatkiem witaminy C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 96          | woda<br>woda mineralna                                                                                                                                                                                                            | Woda źródłana lub woda mineralna (nisko-, średnio- i wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VIII</b> | <b>Słodycze</b><br><b>97 - 101</b>                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 97          | cukier                                                                                                                                                                                                                            | Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształy sypkie bez zlepow i grudek. Daje klarowne roztwory wodne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 98          | cukier waniliowy lub wanilinowy                                                                                                                                                                                                   | Produkt na bazie cukru, aromatyzowany wanilią lub etylowaniliną, o barwie białej, o czystym charakterystycznym smaku i zapachu. Sypki, bez zlepow i grudek. Do aromatyzowania ciast, budyniów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 99          | dżem ananasowy<br>niskosłodzony<br>dżem brzoskwiniowy<br>niskosłodzony<br>dżem truskawkowy<br>niskosłodzony<br>dżem wiśniowy<br>niskosłodzony<br>dżem z czarnych porzeczek niskosłodzony<br>i dżemy z innych owoców niskosłodzone | Są słodzonymi koncentratami częściowo rozdrobnionych lub całych owoców, najczęściej jednego gatunku z dodatkiem pektyn, kwasów spożywczych, ewentualnie syropu skrobiowego oraz soku buraczanego do wzmocnienia barwy. Dozwolone te bez konserwantów o krótkim terminie przydatności do spożycia po otwarciu szklanego opakowania. Niskosłodzone mają 40% dodatek cukru. Dozwolone słodzone sokiem jabłkowym o zawartości owoców 100%. Dozwolony dodatek pektyn jako substancji żelującej i soku cytrynowego (lub kwasu cytrynowego) jako regulatora kwasowości. Niedozwolony dodatek syropu fruktozowo-glukozowego i sztucznych substancji słodzących. |
| 100         | Miód                                                                                                                                                                                                                              | Produkt pszczele, naturalny, nektarowy lub spadziowy. Jednokwiatowy lub wielokwiatowy. Miody nektarowe mogą być płynne, prawie bezbarwne, jasnożółte, bursztynowe, brązowe, czerwono-brązowe aż do barwy ciemnobrązowej. Miody spadziowe mogą mieć barwę od jasnooliwkowej do ciemnobrunatnej, a po skrzystalizowaniu mają charakterystyczny szarawy odcień. O czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Świeży miód ma konsystencję gęstego syropu, który w czasie przechowywania krystalizuje. Niedopuszczalne są mieszanki miodów                                                                                       |
| 101         | powidła śliwkowe                                                                                                                                                                                                                  | Są koncentratem przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Najczęściej ze śliwek węgerek z ewentualnym dodatkiem śliwek innego gatunku. Produkt trwały bez środków konserwujących. Pakowany w naczynia szklane lub termoformowane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| IX  | Przyprawy/ używki<br>102 – 106                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 102 | cynamon, gałka muszkatołowa mielona, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka czerwona, pieprz, ziele angielskie, zioła prowansalskie i inne przyprawy bez dodatku glutaminianu sodu | Przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach o rozmiarach dostosowanych do potrzeb placówek zbiorowego żywienia. Przyprawy w postaci sproszkowanej (cynamon, gałka muszkatołowa, papryka słodka czerwona), wysuszonych ziół/liści (majeranek, oregano, zioła prowansalskie, liść laurowy) lub wysuszonych owoców pieprzu i ziela angielskiego. Przyprawy nie mogą zawierać dodatku glutaminianu sodu.                         |
| 103 | herbata                                                                                                                                                                                      | Czarna, czerwona lub zielona. Liściasta lub granulowane. W zależności od kraju pochodzenia może być indyjska, chińska, cejlońska, brazylijska, gruzińska. O czystym charakterystycznym smaku, zapachu i aromacie. O charakterystycznej barwie naparu (rdzawo-brązowej) w zależności od rodzaju herbaty i stopnia zmian jakie zaszły w liściach w czasie fermentacji. Dozwolone herbaty z suszu owocowego, z różnych owoców. |
| 104 | kakao proszek 16%                                                                                                                                                                            | Kakao otrzymywane z nasion drzewa kakaowego, przez sproszkowanie kuchenka kakaowego otrzymanego z miazgi kakaowej. O barwie od brunatnoczerwonej do brązowej. Powinno być sypkie bez zbryleń. Pakowane w torebki pergaminowe i ozdobny kartonik, puszkę blaszaną. Opakowanie powinno być hermetyczne.                                                                                                                       |
| 105 | kawa zbożowa<br>kawa zbożowa inka                                                                                                                                                            | Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, cykorii i buraka cukrowego. Aktualnie dostępna jest w formie kawy rozpuszczalnej, w torebkach do zaparzania (tzw. ekspresowa), lub bardziej tradycyjnej - do gotowania.                                                                                                                                                                                               |
| 106 | sól                                                                                                                                                                                          | Sól kuchenna jodowana, sypka, biała, niezbrylona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |