ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 3

UL. INFLANCKA 13
51-354 WROCŁAW

TEL. (71) 798-69-26

e-mail: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl

WWW: http://www.zsp3wroclaw.szkolnastrona.pl/

S P E C Y F I K A C J A I S T O T N Y C H

W A R U N K Ó W Z A M Ó W I E N I A

PRZETARG NIEOGRANICZONY

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

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO - PRZEDSZKOLNEGO NR 3 WE WROCŁAWIU

Zatwierdził: Dyrektor Mariusz Rusinek

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

Wrocław, październik 2020

SPIS TREŚCI

A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

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

B. Załączniki do SIWZ

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

I	Nazwa i adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, w imieniu której działa Dyrektor Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 3, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.

II	Tryb udzielenia zamówienia publicznego

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

III	Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy lub wykonawców dostaw artykułów spożywczych do kuchni szkolnej w budynkach Zamawiającego, usytuowanych we Wrocławiu przy ul. Inflanckiej 13, na potrzeby żywieniowe Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do siedziby Zamawiającego oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
4. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
6. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy PZP.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

   Część 1 - MIĘSO
   Część 2 - WĘDLINY
   Część 3 - DRÓB
   Część 4 - WARZYWA NIEPRZETWORZONE
   Część 5 - OWOCE NIEPRZETWORZONE
   Część 6 - NABIAŁ
   Część 7 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE
   Część 8 - RYBY
   Część 9 - MROŻONKI
   Część 10 - WYROBY GARMAŻERYJNE - MĄCZNE
   Część 11 - WYROBY GARMAŻERYJNE - SURÓWKI
   Część 12 - PIECZYWO
   Część 13 - JAJA KURZE
   Część 14 - SOKI JEDNODNIOWE

9. Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika CPV

   CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa
   CPV 01242000-5 Jaja

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
CPV 15112000-6 Drób
CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane
CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne
CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone
CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie
CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna
CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze
CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
CPV 15851000-8 Produkty mączne
CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane
CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

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

IV	Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia od daty zawarcia umowy do dnia 29.10.2021 r.

V	Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. **Nie podlegają wykluczeniu w przedmiotowym postępowaniu**

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

      a) wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
      b) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

         – o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. Nr 88, poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
         – o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
         – skarbowe,

      c) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
      d) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;

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

2) Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

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

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

1) w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonał należycie lub wykonuje - co najmniej 1 zamówienie, związane z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego świadczącego usługi żywienia zbiorowego – przy czym Zamawiający nie wymaga, aby doświadczenie to dotyczyło wyłącznie dostaw artykułów żywnościowych, właściwych dla tej części zamówienia publicznego, w odniesieniu, do której Wykonawca składa ofertę).
2) dysponuje odpowiednim taborem transportowym, za pomocą którego będzie realizować dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania – na potrzeby niniejszego postępowania należy wykazać dysponowanie przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu proponowanego asortymentu.

Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14, 16-20 oraz art. 24, ust 5, pkt 2 i 4, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Powyższego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

3. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w rozdziale V. 1. 3) lit. a niniejszej SIWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja" o której mowa w pkt 4, wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

   1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
   2) Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5, pkt 2 i 4.
   3) **W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te wezmą udział w realizacji usług, do realizacji których to doświadczenie jest wymagane.**

5. Warunki udziału w postępowaniu są tożsame dla każdej z poszczególnych części zamówienia publicznego określonych w rozdziale III SIWZ.

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

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

1) Do oferty, każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert **Oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu/brak podstaw wykluczenia.

b) Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieścił informacje o tych podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 SIWZ.

c) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ.

2) Wykonawcy, **w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej http://zsp3wroclaw.szkolnastrona.pl/bip/, informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**, przekaże Zamawiającemu (bez dodatkowego wezwania) **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP**. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą (o ile wystąpią) nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia – wzór oświadczenia zawarty jest w Załączniku nr 7 do SIWZ.

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

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

1) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 5 dni od daty otrzymania wezwania, aktualnych na dzień ich złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:

a) Wykaz dostaw wykonanych lub nadal wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku nadal wykonywanych dostaw referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 5 do SIWZ.
b) Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 6 do SIWZ.

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

a) Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, do korzystania z nich na okres wykonywania niniejszego zamówienia publicznego.
b) Pisemną informację na temat:

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

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

poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania

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

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie w następujący sposób:

   1) Za pośrednictwem operatora pocztowego;
   2) Poprzez osobiste doręczenie lub za pośrednictwem posłańca na adres **Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.**
   3) Przy użyciu środków komunikacji elektronicznej – adres poczty e-mail sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl, przy czym dokumenty przesyłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej muszą mieć formę skanu dokumentu podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentacji (nie dotyczy to wniosków o wyjaśnienie treści SIWZ).

2. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest **Beata Fedoryszyn.**
3. **Przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.**
4. Dopuszczona powyżej w pkt. 2 forma przekazania faksem lub środkami komunikacji elektronicznej **nie dotyczy ofert wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami, pełnomocnictw** (jeśli będą składane) **oraz oświadczeń i dokumentów lub pełnomocnictw**, które będą podlegały ewentualnemu uzupełnieniu na podstawie art. 26 ust. 3 i 3a ustawy PZP. Oświadczenia lub dokumenty, do których ewentualnego uzupełnienia będą wzywani Wykonawcy, podlegają złożeniu w formie określonej w § 14 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia w wyznaczonym terminie. Niezłożenie uzupełnianych oświadczeń lub dokumentów w wymaganej przepisami powołanego rozporządzenia formie, w wyznaczonym do tego terminie – skutkować będzie uznaniem przez Zamawiającego, iż nie doszło do ich terminowego złożenia.
5. Jeżeli Zamawiający i Wykonawcy przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej – niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
6. Wykonawcy mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 6 powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 6 powyżej.
9. Treść zapytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ oraz zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ.
10. Zamawiający oświadcza, że nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

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

VIII Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

IX Termin związania ofertą

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

X Opis sposobu przygotowywania ofert

A. ZAWARTOŚĆ, FORMA I OZNACZENIE

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

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

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

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO NR 3 WE WROCŁAWIU

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

B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

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

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

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

C. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum).
2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić Wykonawcę - Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
3. Pełnomocnictwo musi być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza i zawierać w szczególności wskazanie:

   1) Postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
   2) Wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymienionych z nazwy i z określeniem adresu siedziby;
   3) Ustanowionego Wykonawcę – Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;

4. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę – Pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców. Stosowne odpisy z rejestru lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – Pełnomocnika.
5. Oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.
7. Umowa na wykonanie zamówienia publicznego powinna być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – wymagane są podpisy wszystkich podmiotów tworzących lub będących tworzyć konsorcjum, o ile do podpisania umowy nie zostanie upoważniony sam Wykonawca - Pełnomocnik.

D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE

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

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

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

XI Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia 20 października 2020 roku, do godz. 14.00, w sekretariacie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 12 i 13 SIWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt. 1 niniejszej SIWZ zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 20 października 2020 roku, o godz. 16.15 w siedzibie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej **http://zsp3wroclaw.szkolnastrona.pl/bip/** informacje dotyczące:

   1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
   2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
   3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

8. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.
9. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśnianie z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

XII Opis sposobu obliczenia ceny

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

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

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

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

Cena (Kc)⇔ 100%

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

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

gdzie:

Kc(x) — ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny,
C_{MIN} — cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach,
C(x) — cena zawarta w ofercie „x”.

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

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

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

XV	**Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

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

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

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

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

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

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

1. Administratorem Twoich danych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51 -354 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem e-mail: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl.
2. Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań. Adres email: inspektor@coreconsulting.pl

3. Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
4. Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane innych pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
5. Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. b RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
6. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7. Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
8. Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
9. Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:

   1) Firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
   2) Kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
   3) Firmom obsługującym nas w obszarze it, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
   4) Podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
   5) Kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.

10. Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego. Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51 -354 Wrocław bądź skontaktuj się mailowo, za pośrednictwem naszej elektronicznej skrzynki pocztowej: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl.
11. Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:

    1) Wypełnienie obowiązku prawnego, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
    2) Wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy, prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora.

12. Odrębnie chcemy Cię poinformować, że masz również prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych.
13. Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl lub listownie na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.
14. Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru**

(Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

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

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

Sporządził: Tomasz Bukała

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

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

<u>Część 1 - MIĘSO</u>

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Karkówka wieprzowa, bez kości–** świeża, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I.	Kg	600
2	**Łopatka wieprzowa –**świeża, część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I.	Kg	200
3	**Schab bez kości –**świeży, część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I.	Kg	500
4	**Szynka wieprzowa bez kości –**świeża, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I.	Kg	600

5	**Wołowina pieczeniowa –**świeża, mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	600
6	**Antrykot wołowy-** świeży, mięśnie pozbawione skóry, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, gatunek I.	Kg	120
7	**Polędwica wieprzowa –** świeża, część tylnej półtuszy wieprzowej, długi, wąski, jednolity, soczysty, mięsień położony wzdłuż grzbietu, przylegający częściowo do biodrówki a w tylnej części do schabu, otoczony błoną, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I.	Kg	600
8	**Pręga wołowa bez kości** –świeża, mięso pochodzi z środkowej części przedniej i tylnej nogi, mięso ma wyraźnie czerwony kolor z biało-różowym tłuszczem, poprzerastane jest dużą ilością nieregularnie ułożonej tkanki łącznej, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, gatunek I.	Kg	60
9	**Łopatka wołowa** – kolor jasnoróżowy, połyskujący, lekko kwaśny zapach, bez tkanki tłuszczowej, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, gatunek I.	Kg	150
10	**Szponder** – świeży, partia mięsa otaczająca dolny odcinek żeber, warstwa delikatnych mięśni obrastających kości żebrowe; charakteryzuje się nieznacznym przerostem tłuszczowym i ciemnoczerwoną barwą, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, gatunek I.	Kg	250
11	**Pręga wołowa z kością** –świeża, mięso pochodzi z środkowej części przedniej i tylnej nogi, mięso ma wyraźnie czerwony kolor z biało-różowym tłuszczem, poprzerastane jest dużą ilością nieregularnie ułożonej tkanki łącznej, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, gatunek I.	Kg	60
12	**Żeberka mostki- -** świeża, zapach charakterystyczny dla danego mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, gatunek I.	Kg	60

Część 2 - WĘDLINY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Kiełbasa podwawelska wędzona, parzona -** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zwartość mięsa z szynki i łopatki wieprzowej nie mniej niż 80%, w skład produktu również wchodzą: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól.	Kg	100
2	**Kiełbasa biała parzona** - średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym. Zawartość mięsa nie mniej niż 95 % (w tym 85% mięsa wieprzowego i 10% mięsa wołowego), w skład produktu także wchodzą: woda, sól, przyprawy naturalne, cukier.	Kg	30
3	**Szynka z kurczaka** - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy .Zawartość mięsa z fileta kurczaka nie mniej niż 90%, w skład produktu także wchodzą: skrobia ziemniaczana, przyprawy naturalne, sól, woda.	Kg	15
4	**Boczek wędzony, parzony, paski –** świeży, bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku, gatunek I.	Kg	84
5	**Kiełbasa krakowska wędzona, parzona, suszona —** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól.	Kg	18
6	**Parówki drobiowe-** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 93%, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól.	kg	60

7	**Parówki z szynki wieprzowe-** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 93%, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól.	Kg	60
8	**Pasztet drobiowo-wieprzowy pieczony gat. I –** produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (80%), wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E452).	Kg	30
9	**Szynka wieprzowa wiejska tradycyjnie wędzona -** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzą również: przyprawy naturalne, sól, cukier.	Kg	10
10	**Kiełbasa szynkowa-** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, w skład produktu również wchodzą: woda, sól, cukier, skrobia kukurydziana lub ziemniaczana, przyprawy naturalne.	Kg	10
11	**Kabanosy drobiowe, cienkie, wędzone, parzone, suszone-** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 170g mięsa drobiowo-wieprzowego, przyprawy naturalne, sól, skrobia, cukier. Bez fosforanów, glutaminianów ,barwników, obniżona zawartość soli i tłuszczu, 100% mięsa drobiowego.	Kg	24
12	**Filet zapiekany z indyka**- świeży, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość filetu z indyka 76%, przyprawy naturalne, sól.	Kg	10
13	**Szynka z kotła -** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość szynki wieprzowej bez skóry, bez kości 90% ,w skład produktu także wchodzą: skrobia ziemniaczana, przyprawy naturalne, sól, woda.	Kg	80
14	**Filet gotowany z kurczaka -** świeży, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość filetu drobiowego 97 % ,przyprawy naturalne (pieprz biały, pieprz złotowy),skrobia ziemniaczane, sól.	Kg	40
15	**Kiełbasa śląska extra –** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80 %, w skład produktu także wchodzą: woda, sól.	Kg	180
16	**Frankfuterki –** wędlina średnio rozdrobiona wędlina wieprzowa ,wędzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 99% , w skład produktu wchodzą także: woda, sól ,cukier, przyprawy naturalne .Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.	Kg	90
17	**Ogonówka -** szynka wieprzowa, wędzona, parzona. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista . Zawartość mięsa wieprzowego w produkcie nie mniej niż 77%, przyprawy naturalne, woda, sól.	Kg	60

Część 3 - DRÓB

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Filet z piersi kurczaka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, świeże, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	1200
2	**Kurczak cały —** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	600
3	**Filet z piersi indyka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, świeże, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	600
4	**Pałka z kurczaka —** podobnej wielkości, o wadze od 110 do 150g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	120
5	**Skrzydła z indyka -** podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	600
6	**Udziec z kurcząt**–mięso z udźca bez skóry, bez kości, podobnej wielkości, o wadze od 85g do 90g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	600
7	**Skrzydełka z kurczaka -** podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	600
8	**Kurczak zagrodowy –** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych, gatunek I.	Kg	150
9	**Udziec z indyka –** mięso z uda bez skóry, bez kości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi indyka, bez zanieczyszczeń obcych, krwi, gatunek I.	Kg	375
10	**Kura rosołowa –** oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kury świeżej, bez zanieczyszczeń obcych, gatunek I.	Kg	250
11	**Szyja indycza-** podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I.	Kg	50

Część 4 - WARZYWA NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Buraki ćwikłowe -** świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięte, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki bez oznak pleśni i gnicia.	Kg	350
2	**Botwinka-** świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, 200g.	Szt.	50
3	**Cebula –**świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	200
4	**Fasola Jaś -** suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
5	**Groch łuskany -** suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	60
6	**Cukinia -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń	Kg	30

	mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.		
7	**Kalarepa -** świeże, soczyste, zdrowe, czyste, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	10
8	**Kalafior -** cały, bez liści, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	50
9	**Kapusta głowiasta biała -** zdrowa, czysta, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	800
10	**Brokuł -** cały, bez liści, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	30
11	**Kapusta kiszona -** o dobrym smaku, charakterystycznej barwie, zapachu, nienadmarznięta, bez oznak psucia i gnicia. Dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg, w wiaderkach, opakowania bez uszkodzeń mechanicznych.	Kg	500
12	**Marchew -** bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy 3-5 cm.	Kg	3500
13	**Ogórek kiszony -** o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięty, bez oznak psucia i gnicia. Dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg, w wiaderkach, opakowania bez uszkodzeń mechanicznych.	Kg	1000
14	**Ogórek świeży -** zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	800
15	**Papryka czerwona -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	50
16	**Pietruszka korzeń -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy 3-5 cm, bez naci długość do 15 cm.	Kg	1200
17	**Pomidor -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	600
18	**Por -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	1000
19	**Sałata zielona -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	400
20	**Sałata lodowa -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	1000
21	**Rzodkiewka -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów	Pęcz.	300

	uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.		
22	**Seler korzeń -** czysty, zdrowy, świeży, suchy, sezonowy, o średnicy 8-12 cm, charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, bez korzeni, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	900
23	**Czosnek główki –** zdrowy, świeży, czysty, suchy, o dobrym smaku, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	70
24	**Biała rzepa -** czysta, zdrowa, świeża, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	210
25	**Fasolka szparagowa żółta-** świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
26	**Imbir świeży -** świeży, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	2
27	**Pieczarki -** zdrowe, czyste, świeże, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	300
28	**Ziemniaki jadalne -** zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.	Kg	500
29	**Ziemniaki jadalne młode-** zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm termin dostawy od 1 czerwca.	Kg	1000
30	**Koperek -** świeży, czysty, zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, w pęczkach.	Szt.	600
31	**Natka pietruszki -** świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, w pęczkach.	Szt.	500
32	**Szczypiorek -** świeży, czysty, zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, w pęczkach.	Szt.	500
33	**Soczewica-** suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	60
34	**Ziemniaki jadalne obrane -** zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.	Kg	10000
35	**Marchew obrana -** bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy 3-4 cm.	Kg	200
36	**Pietruszka korzeń obrana -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-6 cm, bez naci.	Kg	200
37	**Seler korzeń obrany -** czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	200

38	**Dynia hokkaido -** zdrowa, czysta, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	20
39	**Pomidorki koktajlowe** – świeże, czyste, zdrowe o średnicy do 3 cm, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	100
40	**Kapusta biała szatkowana** – świeża, szatkowana w drobne wiórki ,kolor jasno zielony ,bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pakowana w worki foliowe lub wiaderka plastikowe**.**	Kg	1000
41	**Zioła świeże w doniczce (mięta, melisa, bazylia , kolendra, lubczyk, kolendra) –** świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób , bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.	Kg	2
42	**Orzechy**- zachowany kształt , bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników . Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy bez naturalnej okrywy**.**	Kg	20
43	**Mix sałat 180 g - (**np. rzymska, lodowa, dębolistna, rukola, rukiew wodna, roszponka), świeża, zdrowa, czysta, sucha bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników ,smak i zapach charakterystyczny dla surowca.	Szt.	2000
44	**Marchewka surowa typu Marvitki do chrupania waga opakowania 150 g -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez\ uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	300
45	**Kapusta pekińska-** zdrowa, czysta, świeża, sezonowa o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni i gnicia.	Kg	500
46	**Sałata rzymska mini -** zdrowa, czysta, świeża, sezonowa o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni i gnicia.	Kg	100
47	**Kiełki świeże np. słonecznika, rzodkiewki soi , brokuł** świeże, zdrowe, czyste, suche bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników ,smak i zapach charakterystyczny dla surowca.	Kg	2
48	**Kapusta czerwona** zdrowa, czysta, świeża, sezonowa o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni i gnicia.	Kg	600
49	**Gotowane buraki czerwone. ćwikłowe pakowane próżniowo**, bez konserwantów. Gotowe do spożycia. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Kg	50
50	**Kapusta włoska** zdrowa, czysta, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	400
51	**Cebula czosnkowa –**świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	50
52	**Cebula czerwona –**świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	50
53	**Rzodkiew biała sopel**świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	350
54	**Roszponka sałata jadalna umyta** świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. Opakowanie 500 g.	Kg	50

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

Część 5 - OWOCE NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Cytryna klasa I–**średnica owocu 8-10 cm, kolor żółty, o cienkiej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	60
2	**Brzoskwinie klasa I –**średnica owocu powinna wynosić 73-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie;	Kg	60
3	**Morela klasa I** - średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawi;	Kg	60
4	**Winogrona zielone klasa I bezpestkowe –** owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, barwa żółto-zielona, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, o jednolitych gronach charakterystycznych dla winogron.	Kg	200
5	**Arbuz klasa I –**minimalna waga owocu 1,5 kg z szypułką nie dłuższą niż 5 cm, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	Kg	10
6	**Borówka klasa I –** owoce duże, o średnicy ok. 2,5 cm, smaczne, aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	60
7	**Kiwi klasa I –**waga 80-100g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w plastikowe wytłaczanki.	Szt.	60
8	**Maliny klasa I -** minimalna średnica owocu 12 mm., owoce powinny być odszypułkowane bez działek kielicha i dna kwiatowego, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	Kg	10
9	**Rabarbar klasa I –**świeży o sztywnej, kruchej łodydze i napiętej skórce, barwa czerwono-różowa, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, bez liści i korzenia.	Kg	5
10	**Śliwki (węgierki)klasa I –**waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń.	Kg	20
11	**Gruszka –**odmiana Konferencja, waga 200-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	60
12	**Jabłko deserowe klasa I –**wielkość 150-170g/1szt., świeże, soczyste o słodko-winnym smaku, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	3000
13	**Banan klasa I –**długość ok. 18-20 cm, kolor żółty, bez brązowych plam, świeży, zdrowy, nie nadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	2000
14	**Mandarynka klasa I–**waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nie nadmarznięta, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	150

15	**Truskawka klasa I** –minimalna wielkość 18mm/1szt. o barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance;	Kg	150
16	**Morele suszone bez pestek-** skład: suszone morele 100%, jednorodne odmiany, niesiarkowane, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	2
17	**Rodzynki –** skład: rodzynki sułtanki, olej roślinny max. 0,5%, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	10
18	**Żurawina suszona-** skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	10
19	**Pomarańcza klasa I bezpestkowa –** waga ok. 270g./1szt. o średnicy 8-10 cm, sortowana, skórka w kolorze żółto-pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nie nadmarznięta, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	100
20	**Słonecznik łuskany** – ziarenka w całości, zdrowe, dobrze oczyszczone z łusek, , bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	10
21	**Nektaryna klasa I –**średnica owocu powinna wynosić 73-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	Kg	50
22	**Pestka dyni-** ziarenka w całości, zdrowe, dobrze oczyszczone z łusek, , bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	2

Owoce muszą być całe, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, czyste, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Oznakowane krajem pochodzenia.

Część 6 - NABIAŁ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Masło extra 82% -** nie solone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze 200g.	Szt.	2000
2	**Jogurt naturalny 400g -** bez mleka w proszku bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla naturalnego, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta, barwa: jednolita w swojej masie.	Szt.	1500

3	**Kefir naturalny -** lekko gazowany, fermentowany napój mleczny otrzymany z mleka pasteryzowanego, bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, lekko kwaskowaty, czysty, charakterystyczny dla naturalnego, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta, barwa: jednolita w swojej masie.	L.	100
4	**Serek homogenizowany 150 g-** bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki.	Szt	1500
5	**Ser topiony 100 g -** bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki.	Szt.	120
6	**Maślanka naturalna –** produkt niskotłuszczowy, około 1,5 tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła, bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, konsystencja: jednolita, gęsta barwa: jednolita w swojej masie, opakowanie 1l.	L.	50
7	**Śmietana 18% -** homogenizowana, smak: lekko słodki, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe 330 ml.	Szt.	2100
8	**Mleko 2%, butelka -** mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 3 %, opakowanie bezpośrednie: butelka 1l.	L.	4000
9	**Ser biały półtłusty -** Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%, smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie: kostka 500 g.	Kg	500
10	**Ser żółty** - Ser podpuszczkowy dojrzewający. Ser typu holenderskiego o miąższu miękkim, elastycznym, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 - 3,0 kg.	Kg	300
11	**Jogurt pitny owocowy, różne smaki 0,25l. -** bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki.	Szt.	1200
12	**Śmietanka 30% UHT do zup i sosów –** skład: śmietana, , smak: lekko słodki, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe 250 ml.	Szt.	300
13	**Mleko 3,5 %** - mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 3,5 %, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 3,2 %.mleko UHT.	L	240
14	**Pudding waniliowy BIO 150 g** Składniki **mleko** pełne (88%), surowy cukier trzcinowy*, skrobia*, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego*, ekstrakt z wanilii BOURBON* (0,1%), barwniki: koncentrat soku z marchwi*, kurkumina*, sproszkowana wanilia* (0,01%) (*certyfikowany składnik ekologiczny).	Szt.	1000
15	**Ser mozzarella** - produkt świeży, niemrożony, tarty, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego produktu , bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, barwa: jednolita.	Kg	50
16	**Ser parmezan wiórki** - produkt świeży, niemrożony, tarty, , smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego produktu , bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, barwa: jednolita.	Kg	120
17	**Maślanka owocowa** - produkt niskotłuszczowy, około 1,5 tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła, bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, smak owocowy.	L	18

18	**Ekologiczny jogurt owocowy** - bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, różne smaki 130g - 150g.	Szt.	1200
19	**Jogurt owocowy (z całymi owocami) -** bez substancji zagęszczających i środków wzmacniających smak od 130g - 150g, zawartość cukru zgodna z rozporządzeniem z dnia 26.08.2015r.	Szt.	1000
20	**Jogurt owocowy (owoce przetarte)** - bez substancji zagęszczających i środków wzmacniających smak, waga od 130g - 150g, zawartość cukru zgodna z rozporządzeniem z dnia 26.08.2015 .	Szt.	1000
21	**Deser z kaszy manny z malinami BIO 150 g – składniki: mleko** pełne* (55%), **śmietana*** (14%), maliny* (10%), surowy cukier trzcinowy*, kasza manna z **pszenicy** durum* (5%), substancja zagęszczająca: pektyny i mączka chleba świętojańskiego*, koncentrat soku z cytryny* (*certyfikowany składnik ekologiczny)	Szt.	1200
22	**Jogurt BIO truskawkowy z komosą ryżową 150g** - składniki: **mleko** pasteryzowane BIO, truskawki BIO 10%, cukier trzcinowy BIO, sok truskawkowy BIO 3,3% – z koncentratu, **śmietanka** pasteryzowana BIO, komosa ryżowa BIO 1,5%, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillusacidophilus i Bifidobacterium lactis.	Szt.	1200
23	**Serek homogenizowany o smaku waniliowym BIO 150g - składniki:** twarożek odtłuszczony z **mleka** pasteryzowanego BIO, **śmietanka** pasteryzowana BIO, cukier trzcinowy BIO, skrobia BIO, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami	Szt.	300
24	**Jogurt typu greckiego naturalny 400 g** skład: mleko, śmietanka, mleko zagęszczone odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych Streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis.	Szt.	1200
25	**Jogurt typu greckiego truskawkowy 150g** skład: mleko pasteryzowane, wsad truskawkowy 20% (przecier z truskawek 12%, cukier, błonnik cytrusowy, koncentrat soku z cytryny), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus bez aromatów i barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego.	Szt.	500
26	**Puree jabłkowe z jogurtem naturalnym, truskawką, śliwką i płatkami 120 g** typu day up skład :puree owocowe 70% (jabłko 36%. truskawka 23%. śliwka 11%)jogurt naturalny 26%płatki jaglane 2%płatki owsiane 2%.	Szt.	600
27	**Jogurt truskawkowy bez dodatków cukrów 150g j**ogurt (zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii) truskawki 15% koncentrat soku z buraków czerwonych, inulina, aromaty.	Szt.	600
28	**Jogurt wiśniowy bez dodatków cukrów 150g j**ogurt (zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii) czereśnie 10 % , wiśnie 5% , koncentrat soku z buraków czerwonych, inulina, aromaty.	Szt.	600
29	**Śmietana jogurtowa 9 % do zup i sosów 400g–** skład: śmietanka pasteryzowana, białka mleka, kultury bakterii mlekowych**.**	Szt.	200
30	**Masło klarowane 500g -** zawiera 99,8% tłuszczu mlecznego.	Szt.	30

Część 7 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Ananas w puszce** – skład: plastry ananasa, sok z ananasa; bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 540 g.	Szt.	220
2	**Barszcz biały bio 330ml**– skład: woda, mąka pszenna, mąka żytnia, sól, czosnek, cukier trzcinowy, pieprz, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 300 g.	Szt.	300
3	**Barszcz czerwony koncentrat w płynie** – skład: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (60%),woda, przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, czosnek), kwasek cytrynowy, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 330 ml.	Szt.	240
4	**Bazylia otarta 100%** -produkt naturalny o silnym wyraźnym aromacie, bez zanieczyszczeń, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń	Szt.	20

	mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, Gramatura opakowania 10g		
5	**Biszkopty** — skład: jaja, skrobia kukurydziana, skrobia pszenna bezglutenowa, substancja słodząca - maltitol, proszek do pieczenia - substancja spulchniająca, błonnik pszenny, kształt podłużny lub okrągły; bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	100
6	**Baton musli owocowy (jabłkowy, malinowy, morelowy)–**skład: płatki owsiane, płatki pszenne, owoce min. 14%, pszenica ekstrudowana, orzechy laskowe, rodzynki, tłuszcz roślinny; bez bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 30 g.	Szt.	650
7	**Brzoskwinie w puszce** – skład: połówki brzoskwiń, woda, cukier trzcinowy; bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 540g.	Szt.	120
8	**Budyń śmietankowy –** skład: skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, ryboflawina-barwnik identyczny z naturalnym, aromat; bez bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania .Gramatura opakowania 45 g.	Szt.	180
9	**Chrupki kukurydziane** – skład: grys kukurydziany 100%; bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 80 g.	Szt.	1200
10	**Chrupki gryczane** – skład: ekstrudowana kasza gryczana 100%; bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 75 g.	Szt.	60
11	**Chrzan tarty** –skład: świeże, pozbawione skórki tarte korzenie chrzanu, kwasek cytrynowy sól; bez środków konserwujących; struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 2,0 %, barwa biała lub biało kremowa, opakowanie szklane, bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 170 g.	Szt.	50
12	**Ciastka kruche** – skład: mąka pszenna, masło, fruktoza, mleko, mąka ziemniaczana, jaja, środek spulchniający (wodorowęglan sodu), bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 150 g.	Szt.	500
13	**Ciasteczka orkiszowe** – skład: mąka orkiszowa razowa, masło, jaja, cukier brązowy, soda oczyszczona, proszek do pieczenia, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100 g.	Kg	20
14	**Ciasteczka owsiane** – skład: mąka pszenna, płatki owsiane 30%, mleko w proszku, sól, masło, miód; bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta,	Szt.	500

	adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100 g.		
15	**Kakao i miód płatki kukurydziane** – skład: mąka kukurydziana, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 6,0%, ekstrat słodowy jęczmienny, sól, miód 0,5%, aromaty, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Szt.	50
16	**Pełne ziarno płatki kukurydziane** – skład: mąka kukurydziana pełnoziarnista 59,7%, mąka kukurydziana 27,1%, kaszka pszenna, cukier, ekstrat słodowy jęczmienny, sól, otręby pszenne, barwnik: karoteny, karmel, przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Szt.	50
17	**Płatki żytnie** – skład: mąka żytnia, cukier, ekstrat słodowy jęczmienny, sól, przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Szt.	50
18	**Cripsy 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 zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli i tłuszczu; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20g.	Szt.	1440
19	**Cukier biały, kryształ**– skład: cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących; opakowanie torebki papierowe, bez uszkodzeń mechanicznych, czyste .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	1000
20	**Cukier trzcinowy nierafinowany** – skład: naturalny cukier trzcinowy 100%, bez środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 0,5 kg	Szt.	200
21	**Cukier puder** – skład: bardzo drobno zmielony cukier biały, glukoza, bez dodatków, bez środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste, bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 0,5 kg	Szt.	20
22	**Cukier waniliowy** – skład: mielony cukier trzcinowy, mielona wanilia (min. 1,5%);opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	200
23	**Curry** - skład: sól, kurkuma, cebula, czosnek, papryka słodka, cynamon, cukier, kmin rzymski, lubczyk, kardamon, goździki, kolendra, chili, imbir, pieprz czarny, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	10
24	**Cynamon** –skład: cynamon mielony 100% bez dodatków i bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	10
25	**Czosnek granulowany** –skład: czosnek min. 85%, przyprawy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	650
26	**Dżem owocowy100% owoców** –skład: owoce (różne smaki), zagęszczony sok jabłkowy (substancja słodząca), substancja żelująca – pektyny; opakowania szklane, czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy -	Szt.	300

	producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 280 g.		
27	**Fasolka konserwowa biała i czerwona** – skład: fasola ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400 g.	Szt.	100
28	**Groszek konserwowy** – skład: całe ziarna groszku kolor zielony, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400 g.	Szt.	200
29	**Herbata miętowa** - mięta pieprzowa 100%, torebki ekspresowe 2g, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 60g (30x2g).	Szt.	65
30	**Herbata z suszonych owoców –** herbata z suszonych, rozdrobnionych owoców 100%, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 150g (różne smaki).	Szt.	120
31	**Herbata zwykła ekspresowa** - czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, Gramatura opakowania 200g.	Szt.	200
32	**Imbir mielony** –skład: imbir suszony mielony bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 15g	Szt.	6
33	**Kakao prawdziwe** — skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 150g.	Szt.	30
34	**Kasza gryczana** –skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto. produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	180
35	**Kasza jęczmienna** –skład: obłuszczone ziarno pęczaku poddanego łamaniu a następnie polerowaniu, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	300
36	**Kasza kukurydziana 100%** –skład: produkt otrzymywany z obłuszczonego, połamanego i posegregowanego ziarna kukurydzy, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	8
37	**Kasza manna (grysik) 100%** –skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 0,5 kg.	kg	30
38	**Kasza pęczak**- skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywana.	Kg	500

39	**Kawa Inka 150g**–skład: zboża (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200g.	Szt.	25
40	**Keczup** — koncentrat pomidorowy min 85%, przyprawy: kolendra, tymianek, cząber, oregano, szałwia, konsystencja półpłynna do gęstej z widocznymi cząsteczkami przypraw, smak słodko-kwaśny, bez obcych posmaków, barwa intensywnie czerwona, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania200 g	Szt.	70
41	**Koncentrat pomidorowy30%**- skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, kolor czerwony, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania słoik 200 g	Szt.	50
42	**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 obcych smaków i zapachów, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania puszka o pojemności 400 g.	Szt.	100
43	**Kurkuma przyprawa** –skład: kurkuma 100% bez środków konserwujących;; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20g.	Szt.	100
44	**Kwasek cytrynowy spożywczy** –skład: kwas cytrynowy jednowodny, bez środków konserwujących; konsystencja - kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek; barwa - kryształy bezbarwne lub proszek biały; smak - silnie kwaśny; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 80g.	Szt.	100
45	**Liść laurowy**–skład: suszone liście laurowe 100%, bez środków konserwujących, bez obcych zapachów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20g	Szt.	200
46	**Lubczyk** – skład: suszone liście lubczyka 100%; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 25g.	Szt.	100
47	**Majeranek** –skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących; aromatyczny, gorzki smak; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20g	Szt.	100
48	**Majonez** - skład: olej roślinny, żółtka jaja kurzego, ocet, gorczyca, woda, sól morska, pieprz, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 0,4 ml.	Szt.	50
49	**Makaron nitki** — skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	500
50	**Makaron świderki** - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie	Szt.	900

	czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.		
51	**Makaron kokardki** - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania .Gramatura opakowania 500g.	Szt.	650
52	**Makaron tagliatelle -** skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	200
53	**Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu)** - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	60
54	**Makrela w puszce w pomidorach** –skład: filet z makreli 75 % w kawałkach, pomidor 14%, oliwa z oliwek 6%,woda, cebula, sól morska, przyprawy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania Gramatura opakowania 120g.	Szt.	120
55	**Makrela wędzona** –skład: makrela 98%, sól, bez środków konserwujących, aromatyczny i wyczuwalny smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	20
56	**Masło czekoladowe** – skład: mleko, kakao, orzechy, masło, miód, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania250g.	Szt.	15
57	**Mąka pszenna** –skład: mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	600
58	**Mąka ziemniaczana** –skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych krajowego pochodzenia, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania jednostkowe 0,5 kg	Szt.	30
59	**Miód prawdziwy wielokwiatowy** –skład: 100% naturalny miód, bez dodatków i środków konserwujących, składniki pochodzące z upraw ekologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	40
60	**Mus owocowy** – skład: mieszanka przecieru z marchwi i owoców 100%, produkt pasteryzowany, zagęszczony, bez dodatku środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100 g.	Szt.	6000
61	**Musztarda** –skład: woda, gorczyca, ocet, cukier trzcinowy, kwas cytrynowy, przyprawy, bez środków konserwujących, ulepszaczy i sztucznych barwników, konsystencja gęsta; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin	Szt.	70

	produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200 g.		
62	**Olej rzepakowy** — skład: olej z pierwszego tłoczenia nieerukowy, tłoczony na zimno, spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	L.	400
63	**Oliwa z oliwek Extra Virgin** — skład: naturalna oliwa z oliwek tłoczona na zimno o łagodnym smaku; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, opakowanie 500ml	Szt.	10
64	**Oregano** — skład: najwyższej jakości suszone liście oregano 100% o silnym, wyraźnym aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g	Szt.	20
65	**Paluszki słone, z makiem lub z sezamem** –skład: mąka pszenna, tłuszcz palmowy, cukier, substancje spulchniające (węglany sodu i amonu), regulator kwasowości (wodorotlenek sodu), sól 1,9% lub mak 3% lub sezam 8%; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200g	Szt.	100
66	**Papryka łagodna/ pikantna w proszku** –skład: papryka czerwona słodka lub ostra mielona, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	200
67	**Pestki słonecznika** –skład: ziarna słonecznika, bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200g.	Szt.	20
68	**Pieprz naturalny mielony** –skład: pieprz czarny mielony 100% o wyrazistym, ostrym aromacie i piekącym smaku, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	300
69	**Płatki jęczmienne** — skład: płatki 100% uzyskiwane z gniecionych ziaren jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400g.	Szt.	30
70	**Płatki kukurydziane** — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	40
71	**Płatki owsiane** –skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	20
72	**Płatki ryżowe** - skład: płatki ryżowe 100%, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy -	Szt.	16

	producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400g.		
73	**Pomidor w puszcekrojony** — skład: pomidory krojone bez skórki, sól, kwas cytrynowy regulator kwasowości, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400 g.	Szt.	500
74	**Pomidory z bazylią i czosnkiem (przyprawa)** – skład: suszone pomidory 65%, czosnek granulowany 25%, bazylia 5%, oregano, bez soli, wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 40 g.	Szt.	50
75	**Przekąska typu Fit Snack ziarnisty** –skład: ziarna słonecznika, sezamu, płatki owsiane, płatki dyni, siemię lniane, żurawina, rodzynki, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 55g.	Szt.	500
76	**Przyprawa do gulaszu** – skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca biała, marchew suszona, papryka ostra, cebula, majeranek, cząber, kminek, owoc kolendry, tymianek, natka pietruszki, ziele angielskie, chili, pieprz czarny, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania1 kg.	Szt.	20
77	**Przyprawa do kurczaka** - skład: sól, papryka min.19%, cebula min. 6%, czosnek 5,4%, majeranek, pieprz, kolendra, tymianek, natka pietruszki, liść laurowy, imbir, kminek, pieprz cayenne, kardamon, bez dodatków mięsnych, bez środków konserwujących; wygląd: mieszania cząstek warzyw i ziół, smak pikantny, ziołowy; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 30g.	Szt.	400
78	**Przyprawa do ziemniaków i frytek** – skład: sól, papryka słodka, czosnek, cukier, cebula, koper, pietruszka, mąka kukurydziana, kurkuma, chili, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 25g.	Szt.	50
79	**Przyprawa rosół wołowy** – skład: sól, cukier aromaty, mięso kurze, warzywa suszone, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania0,9 kg.	Szt.	40
80	**Rumianek herbata ziołowa**- skład: koszyczki rumianku 100%; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 30g (20 saszetek po 1,5g).	Szt.	20
81	**Ryż typu parboiled** –skład: ziarno ryżu białego długie, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtozłotej barwie, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać; bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych i środków konserwujących, wolny od szkodników i ich pozostałości, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1kg.	Kg	500
82	**Sezam** –skład: ziarna sezamu 100%, bez dodatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200g.	Szt.	30
83	**Sezamki batony** –skład: ziarna sezamu 60%, miód 40%, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr	Szt.	3000

	1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 70g.		
84	**Soczki owocowe 100% z rurką (różne smaki) –** skład: sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200 ml.	Szt.	4000
85	**Soda oczyszczona spożywcza** – wodorowęglan sodu, bez dodatku antyzbrylaczy, aluminium i innych metali ciężkich; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20g.	Szt.	30
86	**Sok tłoczony z owoców** –skład: sok tłoczony na zimno, naturalnie mętny, nie z koncentratu, pasteryzowany, zawierający naturalnie występujące cukry; osad i mętność są zjawiskami naturalnymi; smak i barwa mogą różnić się w zależności od wykorzystanych odmian i pory roku; bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 5l.	Szt.	100
87	**Sok owocowy przecierowy– karotka** (różne smaki) – skład: zagęszczony przecier z marchwi ok. 30%, zagęszczone soki z owoców różnych ok. 70%, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1l.	L.	150
88	**Sos sojowy jasny**–skład: ziarna soi, ziarna pszenicy, woda, sól, naturalnie warzony, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania (butelka szklana) 500 ml.	Szt.	5
89	**Sos sojowy ciemny** –skład: ziarna soi 100%, woda, sól, naturalnie warzony, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania (butelka szklana) 500 ml.	Szt.	5
90	**Sól morska** –skład: jodowana sól spożywcza drobnoziarnista, bez antyzbrylaczy, bez środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	200
91	**Sól niskosodowa** –skład: chlorek sodu 74%, chlorek potasu 24,7%, węglan magnezu, jodek potasu, bez antyzbrylaczy, bez środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	100
92	**Syrop owocowy różne smaki** – skład: owoce 60%, cukier trzcinowy 40%, pasteryzowany, bez dodatku wody, bez środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 0,5l.	Szt.	150
93	**Szczaw w słoiku** –skład: szczaw siekany, woda, sól, pasteryzowany, bez octu, środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 280g.	Szt.	150
94	**Tuńczyk w puszce** –skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej gat. I, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto	Szt.	40

	produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 185g.		
95	**Tymianek**– skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g.	Szt.	10
96	**Wafle orkiszowe –** skład: mąka orkiszowa pełnoziarnista 95%, olej, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 50g.	Szt.	200
97	**Wafle owsiane pełne ziarno –** skład: mąka owsiana pełnoziarnista 100%, bez środków konserwujących i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 50g.	Szt.	200
98	**Wafle ryżowe –** skład: ryż brązowy 100%, bez środków konserwujących i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 130g.	Szt.	200
99	**Vegeta naturalna** – skład: sól, suszone warzywa 30% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, por, papryka, natka pietruszki, czosnek), cukier, ekstrakt drożdżowy, przyprawy (pieprz czarny, kurkuma, koper), bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200 g.	Szt.	200
100	**Zacierka** — skład: mąka pszenna, woda, jaja, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 250g.	Szt.	300
101	**Ziele angielskie** –skład: całe, suszone ziarna 100% o silnym zapachu, gorzkim, korzennym smaku, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 15 g.	Szt.	50
102	**Zioła prowansalskie** — skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 11,5 g.	Szt.	20
103	**Żurek-zupa w butelce** –skład: mąka żytnia 29,6%,maka pszenna, sól, pieprz, liść laurowy, czosnek; produkt bez konserwantów i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 450 ml.	Szt.	500
104	**Zioła mix do sałatek** – skład: suszone bazylia, majeranek, koperek, szczypiorek, natka pietruszki, cebula, czosnek, marchewka, seler, bez soli, wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 15 g.	Szt.	20
105	**Zioła mix do mięs** – skład: suszone rozmaryn, bazylia, majeranek, mięta, tymianek, szałwia, cebula, czosnek, bez soli, wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 15 g.	Szt.	10
106	**Pieprz kolorowy-** skład: pieprz biały, pieprz czarny, pieprz czerwony, pieprz zielony w różnych proporcjach ; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. .Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto	Szt.	20

	produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100g.		
107	**Przyprawa do ryby –** skład: gorczyca, słodka papryka, kolendra, bazylia, korzeń lubczyku, tymianek, nasiona kopru, pieprz czarny, kozieradka, sól, suszone warzywa. , bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g .	Szt.	40
108	**Drożdże -** , bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100 g .	Kg	2
109	**Wafle kukurydziane extra cienkie –** skład : pełnoziarnista kukurydza 51%, grys kukurydziany, sól morska 0,75%. Bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 35g.	Szt.	1000
110	**Pomidory suszone w oleju -** produkt pasteryzowany. składniki: olej, pomidory 29 %, kapary, czosnek, przyprawy.Bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
111	**Ocet winny lub jabłkowy –** wytwarzany z wina, stężenie kwasu octowego 6 -10%. Bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 0,5 l.	Szt.	10
112	**Mąka kukurydziana-** produkt bezglutenowy, kolor żółty, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości. opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	30
113	**Passata pomidorowa z 100% pomidorów** - skład: 100% pomidorów BIO (180 g pomidorów na 100 g produktu) , bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	800
114	**Makaron pełnoziarnisty** - skład: mąka pełnoziarnista z pszenicy durum 99%, błonnik rozpuszczalny ze skrobi pszennej 1%. Po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	100
115	**Proszek do pieczenia**- skład: difosforany (E 450), węglany sodu (E 500) oraz mąka pszenna; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	1
116	**Sok buraczany naturalny 100% -** sklad: 100% czystego soku z buraków, bez konserwantów, naturalne cukry, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	L	100
117	**Sok (cytrynowy) -** skład: sok cytrynowy 100% , bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	L	100
118	**Sok(pomarańczowy) -** skład: sok pomarańczowy 100% , bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	L	100
119	**Olej roślinny 3 ziarna —** skład: olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 96,8%, olej lniany 2,8%, tłoczony na zimno olej z prażonych pestek dyni 0,4% o łagodnym smaku, spożywczy, nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek; opakowanie czyste bez	L	20

	uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
120	**Sok tłoczony 100 %** skład: tłoczony sok z jabłek 100%; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	L	100
121	**Makaron penne** - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Kg	200
122	**Makaron spaghetti** - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Kg	400
123	**Makaron łazankowy** - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g.	Kg	200
124	**Cieciorka/ ciecierzyca ziarno** skład: ziarna cieciorki luzem w zalewie, woda , sól, kwas askorbinowy (E 300) ziarna całe nieuszkodzone smak i zapach - charakterystyczny dla cieciorki bez obcych smaków i zapachów, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania puszka o pojemności 400 g.	Kg	10
125	**Oliwki zielone drylowane** skład oliwki drylowane, woda, sól kwas cytrynowy (E 330).	Kg	5
126	**Estragon** – skład: suszone estragon 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g.	Szt.	20
127	**Rozmaryn**– skład: suszony rozmaryn 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g.	Szt.	20
128	**Kasza bulgur z pszenicy durum**po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg.	Kg	50
129	**Oblaty-** mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy 30g; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	500
130	**Musli** -płatki zbożowe ~67% (**owsiane***, **pszenne***, **jęczmienne***, **żytnie***, kukurydziane*), rodzynki sułtanki*, suszone jabłka*, chipsy bananowe* (banan ~55%, olej kokosowy, cukier trzcinowy, miód), morele suszone*, **orzeszki ziemne***, siemię lniane*, słonecznik*, **sezam*** w różnych proporcjach, * Surowiec pochodzący z kontrolowanych upraw ekologicznych 600g.	Szt.	50
131	**Pestki dyni** –skład: ziarna dyni bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200g.	Szt.	20
132	**Mus owocowo-warzywny 100 %** bez dodatku cukru, marchew, mango, jabłko, 50% jabłek + 30% marchew + 20% mango, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	100

	Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania100g		
133	**Gofry naturalne bez dodatku cukru 65g-** Składniki: woda, mąka pszenna, olej słonecznikowy, sólopakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	100
134	**Cząber** – skład: suszony cząber 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g	Szt.	20
135	**Kolendra cała** – skład: kolendra 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g	Szt.	20
136	**Makrela w puszce w oleju-**skład: filet z makreli 70% w kawałkach, olej rzepakowy 30%, przyprawy, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania Gramatura opakowania 170g.	Szt.	100
137	**Peperonata -** papryka żółta ,papryka czerwona ,cebula ,koncentrat pomidorowy , cukier, olej słonecznikowy, sól; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	10
138	**Kasza kuskus-**bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg.	Kg	100
139	**Ryż brązowy-**bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg.	Kg	100
140	**Mąka pełnoziarnista** skład: mąka pełnoziarnista pszenna, orkiszowa, żytnia, jednolity kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	100
141	**Mus owocowy z kaszą i płatkami bez dodatku cukru produkt pasteryzowany 100g -** opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	100
142	**Mąka ryżowa –**jednolity kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	20
143	**Płatki migdałów** : skład: płatki migdałów 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200g	Kg	4
144	**Galaretka o smaku truskawkowym BIO 40 g** cukier*, substancja żelująca: agar*, barwnik: sproszkowany burak czerwony*, kwas: kwas jabłkowy, naturalny aromat truskawkowy, kurkuma mielona* (*certyfikowany składnik ekologiczny).	Szt.	50
145	**Papryka wędzona słodka w proszku** –skład: papryka wędzona słodka mielona , konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g.	Szt.	20

146	**Warzywa suszone susz warzywny,** skład :marchew, pietruszka, seler korzeń i liść, pasternak, cebula, bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; **o**pakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	5
147	**Ciecierzyca/ cieciorka puszka -** Skład: Ciecierzyca, woda, sól **.** opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 2600 g.	Kg	50
148	**Makaron ryżowe skład mąka ryżowa 90 % , woda 10 % .** Po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Kg	30
149	**Olej z pestek winogron** 100% olej winogronowy, tłoczony na zimno, Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	L	10

Część 8 - RYBY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Ryba miruna nowozelandzka (filet) b/s shpvac-** produkt mrożony, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. barwie smaku i soczystości, rozmiar 6-8; z połowu (nie hodowlana),5% glazury, klasa I.	Kg	600
2	**Filety rybne w chrupiącej panierce 100 g -** produkt mrożony, skład: 100% fileta mintaja z połowu, mąka pszenna, olej, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne, bez środków konserwujących, wzmacniaczy smaku, bez barwników i aromatów; bez glazury, klasa I.	Kg	90
3	**Filet z łososia –** produkt mrożony, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. barwie smaku i soczystości; z połowu (nie hodowlana), 5% glazury, klasa I.	Kg	100
4	**Paluszki rybne w panierowane z mintaja shp -** produkt mrożony, skład: 100% fileta mintaja z połowu, mąka pszenna, olej, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne, bez środków konserwujących, wzmacniaczy smaku, bez barwników i aromatów; bez glazury, klasa I.	Kg	90
5	**Łosoś wędzony –** produkt, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie, smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach łososia , gorzki, pleśni, gnilny. Z połowu (nie hodowlana), bez barwników i aromatów.	Kg	10

Część 9 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Kalafior -** bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5- 5,0 kg.	Kg	200
2	**Brokuły -** bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5-5,0 kg.	Kg	200
3	**Marchewka z groszkiem -** barwa typowa dla groszku zielonego i marchewki, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5-5,0 kg.	Kg	500

4	**Truskawki -** owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opakowanie 2,5-5,0 kg.	Kg	150
5	**Mieszanka warzywna mrożona 1 —** (warzywa podstawowe: marchew, pietruszka, seler, por) bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5,0 kg.	Kg	1000
6	**Mieszanka warzywna mrożona 2 —** (warzywa: marchew żółta i pomarańczowa w plastrach, brokuł, fasolka szparagowa) bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5-5,0 kg.	Kg	400
7	**Cukinia –** cukinia z naskórkiem pokrojona w kostkę, nieblanszowana, utrwalona przez zamrażanie, przesortowana, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5,0 kg.	Kg	100
8	**Mieszanka kompotowa bez pestki-** mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5 kg.	Kg	600
9	**Fasola szparagowa —** zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5-5,0 kg.	Kg	400
10	**Marchew kostka —** mrożona marchew pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 2,5-5,0 kg.	Kg	200
11	**Szpinak -** bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5,0 kg.	Kg	70
12	**Wiśnie -** owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez pestek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opakowanie 2,5-5,0 kg.	Kg	80
13	**Porzeczka czerwona -** owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opakowanie 2,5-5,0 kg	Kg	10
14	**Porzeczka czarna -**owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opakowanie 2,5-5,0 kg.	Kg	10
15	**Śliwki drylowane -**owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opakowanie 2,5-5,0 kg.	Kg	20
16	**Bruksela mrożona -** bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5,0 kg.	Kg	40
17	**Maliny -** owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opakowanie 2,5-5,0 kg.	Kg	150
18	**Pietruszka –**mrożony korzeń pietruszki pokrojony w kostkę, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 2,5-5,0 kg	Kg	10
19	**Natka pietruszki –**świeższa mrożona posiekana natka pietruszki: barwa typowa dla natki, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5,0 kg.	Kg	20
20	**Cebula -** mrożona cebula pokrojona w kostkę, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opak. 2,5-5,0 kg.	Kg	5
21	**Leczo –**bukiet warzyw mrożonych (papryka, pomidor, cukinia, cebula, pieczarki, marchew), barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5-5,0 kg.	Kg	100
22	**Warzywa na patelnię - –** bukiet warzyw mrożonych (ziemniaki, marchew, kukurydza, cebula, brokuł, papryka, fasola), barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,opak.2,5-5,0 kg.	Kg	800
23	**Dynia kostka** – produkt głęboko mrożony, nieoblodzony, sypki, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 0,5-5,0 kg.	Kg	50
24	**Mini marchewka —**, produkt głęboko mrożony sypka, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 0,5-5,0 kg.	Kg	200

25	**Groszek–** produkt głęboko mrożony barwa typowa dla groszku zielonego, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.0,5-5,0 kg.	Kg	100
26	**Frytki (do piekarnika) –** skład: ziemniaki, olej: przygotowane z ziemniaków zawierających dużo skrobi, nieoblodzone, głęboko mrożone, wstępnie podsmażone, sypkie nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.0,5-5,0 kg.	Kg	200
27	**Koperek –**mrożony koperek , pokrojony , sypki, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 2,5-5,0 kg.	Kg	20
28	**Mieszanka chińska -** skład: marchew, kiełki fasoli Mung, papryka, por, cebula, pędy bambusa 10%, grzyby Mun 10% nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.450 g.	kg	20
29	**Mieszanka meksykańska –** skład: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, fasola szparagowa, kukurydza, groch zielony, papryka, fasola czerwona blanszowana, cebula.	Kg	20

Część 10 - WYROBY GARMAŻERYJNE - MĄCZNE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Uszka z grzybami —** produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, pieczarki, cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; uszka szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	70
2	**Pierogi ruskie —** produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, ziemniaki, ser biały- min.45% cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	1800
3	**Pierogi z mięsem i kapustą —** produkt świeży (niemrożony) skład: mąka pszenna, mięso - min.45%, kapusta- min.45% cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	180
4	**Pierogi z mięsem-** produkt świeży (niemrożony) skład: mąka pszenna, mięso wieprzowe- min.90% cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	90
5	**Pierogi z owocami -** produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, owoce, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	360
6	**Gołąbki z ryżem i mięsem** - produkt świeży (niemrożony), potrawa półmięsna z farszu zawiniętego w rolki z liści białej kapusty głowiastej, skład farszu: mielone mięso wieprzowe, ryż, cebula, grzyby, przyprawy, olej, sól, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	1200
7	**Knedle ze śliwkami-** produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, ziemniaki, jajka, śliwki, olej, sól, przyprawy; szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu,	Kg	240

	masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
8	**Pyzy z mięsem -** produkt świeży (niemrożony), skład: surowe i gotowane ziemniaki, mąka pszenna, jajka, mięso wieprzowe, olej, sól, przyprawy; szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	480
9	**Kluski śląskie -** produkt świeży (niemrożony), skład: ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, jajka, olej, sól, przyprawy; szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	900
10	**Kopytka -** produkt świeży (niemrożony), skład: ziemniaki, mąka pszenna, jajka, olej, sól, przyprawy; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	900
11	**Pierogi z kapustą i pieczarkami** — produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, kapusta kiszona min.45%, pieczarki min. 45%, cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	300
12	**Pierogi leniwe** – produkt świeży, niemrożony, skład: mąka, ser biały min. 75%, jajka, przyprawy, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	300
13	**Naleśniki z dżemem -** produkt świeży, niemrożony, skład: mąka, mleko, jajka, dżem (różne smaki), olej, przyprawy, naleśniki niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	300
14	**Paszteciki z kapustą i pieczarkami** - produkt świeży, niemrożony, skład: kapusta kiszona 70%, boczniaki 15% ciasto drożdżowe, cebula, olej roślinny, kminek, sól, pieprz, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	180
15	**Paszteciki/ krokiety z mięsem** - produkt świeży, niemrożony, skład: mięso wieprzowe 80%, ciasto drożdżowe, jaja, sezam, przyprawy, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania**.**	Kg	120
16	**Krokiety z serem i brokułami** - produkt świeży, niemrożony, skład: mąka pszenna, ser żółty, 40%, brokuły 40%, szynka, majonez, czosnek, mleko, jaja, przyprawy, zawartość farszu nie mniej niż 30%, produkt po obróbce termicznej barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	150
17	**Krokiety z serem i grzybami** - produkt świeży, niemrożony, skład: mąka pszenna, grzyby (boczniak lub pieczarka) 70%, jaja, ser żółty, cebula, olej roślinny, przyprawy, zawartość farszu nie mniej niż 30%, produkt po obróbce termicznej, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę	Kg	90

	dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
18	**Płaty naleśnikowe** - produkt świeży, niemrożony , skład : jajka, mleko, woda, mąka, cukier, sól, olej , przyprawy, naleśniki niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	kg	400
19	**Pierogi z serem na słodko**- produkt świeży, niemrożony , skład : mąka, jajka, woda, sól, masło lub oliwa z oliwek ; farsz : ser biały min 75% , cukier waniliowy ,cukier, sól. Barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	360
20	**Naleśniki z jabłkami** - produkt świeży, niemrożony, skład : jajka, mleko, woda, mąka, cukier, sól, olej , przyprawy, naleśniki niepopękane , jabłka, cynamon, przyprawy, naleśniki niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	10000
21	**Racuchy z jabłkami** - produkt świeży, niemrożony, skład : mąka pszenna, mleko, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, jajka, cukier, jabłka, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	300
22	**Kluski na parze -** mąka pszenna , woda, cukier, olej rzepakowy drożdże, mleko, sól.	Kg	100
23	**Kopytka ze szpinakiem** produkt świeży (niemrożony), skład: ziemniaki, mąka pszenna, jajka, szpinak, olej, sól, przyprawy; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	100
24	**Pierogi z kaszą gryczaną -** produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, kasza gryczana, ser biały, cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	200

Część 11 - WYROBY GARMAŻERYJNE - SURÓWKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Surówka z czerwonej kapusty -** produkt świeży, skład: czerwona kapusta parzona, cebula, kwasek cytrynowy, olej roślinny, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	150
2	**Surówka z kiszonej kapusty -** produkt świeży, skład: kapusta biała kiszona, marchew, jabłka, olej roślinny, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	400
3	**Surówka z białej kapusty -** produkt świeży, skład: kapusta biała, marchew, olej roślinny, kwasek cytrynowy, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	400
4	**Surówka z kapusty pekińskiej -** produkt świeży, skład: kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, koper, majonez, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu,	Kg	300

	bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
5	**Surówka z buraczków -** produkt świeży, skład: buraki czerwone gotowane, cebula, kwasek cytrynowy, olej roślinny, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	300
6	**Surówka z pora -** produkt świeży, skład: kapusta biała, por, majonez, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	150
7	**Surówka z rzepy -** produkt świeży, skład: czarna rzepa, jabłka, marchew, majonez, śmietana 12%, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
8	**Surówka z selera i jabłek -** produkt świeży, skład: seler, jabłka, marchew, majonez, śmietana 12%, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	150
9	**Surówka z pomidorów -** produkt świeży, skład: pomidory, szczypiorek, zioła, olek, kwasek cytrynowy, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	Kg	100
10	**Surówka z ogórków kiszonych -** produkt świeży, skład: ogórki kiszone, marchew, cebula, zioła, olej, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	Kg	200
11	**Mizeria -** produkt świeży, skład: ogórki zielone, śmietana 12%, cukier, sól, kwasek cytrynowy; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	Kg	150
12	**Surówka z młodej kapusty** - produkt świeży, skład: kapusta biała młoda, marchew, koper, olej roślinny, kwasek cytrynowy, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
13	**Surówka z marchwi i jabłek** - produkt świeży, skład: marchew, jabłka, śmietana 18%, kwasek cytrynowy, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	100
14	**Surówka wielowarzywna** - produkt świeży, skład: kapusta pekińska, rzodkiewka, ogórek zielony, cebula czerwona, natka pietruszki, marchewka, olej rzepakowy, kwasek cytrynowy, cukier, sól, pieprz, ocet balsamiczny; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
15	**Surówka z rzodkiewki białej i marchewki** - produkt świeży, skład : utarta rzodkiewka biała, utarta marchew, kwasek cytrynowy, cukier, sól, natka pietruszki, śmietana 18%; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez	Kg	50

	wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
16	**Sałatka z pomidorów i ogórków kiszonych** - produkt świeży, skład: pomidory, ogórki kiszone, cebula, śmietana 18% , sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
17	**Mix sałat z sosem winegret -** produkt świeży, skład: sałaty: frisee, escarole, radicchio i rucoli, parmezan, oliwa, ocet winny, czosnek, sól, pieprz; barwa charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	200
18	**Surówka z selera z orzechami i ananasem** - produkt świeży, skład : starte jabłko i seler, pokrojony ananas, garść orzechów włoskich, mały jogurt naturalny, miód, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez spożycia, warunki przechowywania. zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
19	**Surówka z marchewki i selera-** - produkt świeży, skład: marchew, seler, śmietana 12%, kwasek cytrynowy, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
20	**Surówka colesław-** produkt świeży, skład: kapusta biała drobno krojona, marchew, olej roślinny, kwasek cytrynowy, cukier, sól; chrzan, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50
21	**Surówka brokułowa-** skład: brokuł parzony z sosem jogurtowym czosnkowym , barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze , czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	50

Część 12 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	**Bułki -** o wadze 50g, bułka mieszana produkowana z mąki żytniej i pszennej typ 750, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	2000
2	**Bułka grahamka -** o wadze 50g, bułka mieszana produkowana z mąki żytniej i razowej, z dodatkiem czystych ziaren /słonecznik, dynia, płatki jęczmienne, owsiane/, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	200
3	**Bułka maślana -** o wadze 60g, bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem masła, mleka, jaj, bez dodatków smakowych, bez	Szt.	1200

	spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
4	**Rogal maślany -** o wadze 80g, rogalik produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem mleka, masła, jaj, bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku rogali, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	1000
5	**Paluch drożdżowy -** o wadze 86g, produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem mleka, jaj, oleju i maku, bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	1000
6	**Bułka tarta -** opakowanie 0,5 - 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej zwykłej i wyborowej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	200
7	**Chleb zwykły -** o wadze 600g, skład: mąka pszenna 60% typ 750, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, bez spulchniaczy, niedopuszczalny wypiek z cista mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.	Szt.	1800
8	**Chleb razowy -** o wadze 480g, pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na zakwasie, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, bez spulchniaczy, podłużny bochenek, lub nadany formą, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki - brązowa do ciemnobrązowej, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego; pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	80
9	**Chleb graham -** o wadze do 600g, wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, bez spulchniaczy, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	50
10	**Bułka drożdżowa z owocami -** waga ok. 50g/ 1 szt., pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem, kształt - okrągły lub podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki - jasnej, miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach - aromatyczny swoisty dla drożdżówek, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, drożdżówka z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy budyniowej lub owocowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta	Szt.	200

	mrożonego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki, kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
11	**Wafle ryżowe 130 g —** ok 14 kromek w opakowaniu, wypiekane są z naturalnego ryżu brązowego z dodatkiem obłuszczonych np. pestek dyni i soli. Zawierają węglowodany złożone, nie zawierają glutenu, cholesterolu ani sztucznych dodatków smakowych oraz zapachowych. bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - próżniowo, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, oraz warunki przechowywania.	Szt.	400
12	**Chałka drożdżowa 400g -** pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek, kształt - pleciony, podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z delikatną kruszonką, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki - jasnej, miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach - aromatyczny swoisty dla drożdżówek, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, drożdżówka, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki, kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	120
13	**Bułka weka —** długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, o wadze 350-500g, bułka z mąki pszennej typ 550 lub 750 z dodatkiem drożdży i soli, oraz innych dodatków smakowych i zgodnie z recepturą wypieku bułek, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	500
14	**Bułka drożdżowa z serem** - waga ok. 50g/ 1 szt., pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem, kształt - okrągły lub podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki - jasnej, miękisz - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach - aromatyczny swoisty dla drożdżówek, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, drożdżówka z nadzieniem z masy serowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki, kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	1500
15	**Chleb żytni** – mąka żytnia 60% typ 2000 , mąka żytnia 25% typ 720 , paka pszenna 15 % typ 750 woda, drożdze sól **,** niedopuszczalny wypiek z cista mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta.	Szt.	50
16	**Chleb orkiszowy-** mąka żytnia 50 % typ 720 , mąka orkiszowa 40 % , mąka pszenna typ 750 10 % woda drożdze s**ól ,** niedopuszczalny wypiek z cista mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta.	Szt.	50

Część 13 – JAJA KURZE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 0 (chowu ekologicznego) , średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	1000

2	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 1 z (z wolnego wybiegu) , średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	5600
3	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 2 (chowu ściółkowego) średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	4000

Część 14 – SOKI JEDNIODNIOWE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Soki jednodniowe trzy lub więcej składnikowe **-** Tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), Zawierające w składzie tylko owoce i warzywa, Niepoddane procesowi pasteryzacji tzw. Jednodniowe 3 lub więcej składnikowe. Dostarczane w opakowaniach 3 lub 5 litrowe.	L	800

Sporządził: Iwona Sławińska - intendent

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ
FORMULARZ OFERTY

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

I. DANE WYKONAWCY

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

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

Adres Wykonawcy/ów

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

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym: ……

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

e- mail…..…….....……..…..…

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

……..

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór dostawcy artykułów spożywczych, na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu.

III. OFERTA

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

CZĘŚĆ 1 - MIĘSO

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Karkówka wieprzowa, bez kości	Kg	600		
2	Łopatka wieprzowa	Kg	200		
3	Schab bez kości	Kg	500		
4	Szynka wieprzowa bez kości	Kg	600		
5	Wołowina pieczeniowa	Kg	600		
6	Antrykot wołowy	Kg	120		
7	Polędwica wieprzowa	Kg	600		
8	Pręga wołowa bez kości	Kg	60		
9	Łopatka wołowa	Kg	150		
10	Szponder	Kg	250		
11	Pręga wołowa z kością	Kg	60		
12	Żeberka mostki	Kg	60		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZĘŚĆ 2 - WĘDLINY

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Kiełbasa podwawelska wędzona, parzona	Kg	100		
2	Kiełbasa biała parzona	Kg	30		
3	Szynka z kurczaka	Kg	15		
4	Boczek wędzony, parzony, paski	Kg	84		
5	Kiełbasa krakowska wędzona, parzona, suszona	Kg	18		
6	Parówki drobiowe	kg	60		
7	Parówki z szynki wieprzowe	Kg	60		
8	Pasztet drobiowo-wieprzowy pieczony gat. I	Kg	30		
9	Szynka wieprzowa wiejska tradycyjnie wędzona	Kg	10		
10	Kiełbasa szynkowa	Kg	10		
11	Kabanosy drobiowe, cienkie, wędzone, parzone, suszone	Kg	24		
12	Filet zapiekany z indyka	Kg	10		
13	Szynka z kotła	Kg	80		
14	Filet gotowany z kurczaka	Kg	40		
15	Kiełbasa śląska extra	Kg	180		
16	Frankfuterki	Kg	90		
17	Ogonówka	Kg	60		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZĘŚĆ 3 - DRÓB

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Filet z piersi kurczaka, świeży	Kg	1200		
2	Kurczak cały	Kg	600		
3	Filet z piersi indyka, świeży	Kg	600		
4	Pałka z kurczaka	Kg	120		
5	Skrzydła z indyka	Kg	600		
6	Udziec z kurcząt.	Kg	600		
7	Skrzydełka z kurczaka	Kg	600		
8	Kurczak zagrodowy	Kg	150		
9	Udziec z indyka	Kg	375		
10	Kura rosołowa	Kg	250		
11	Szyja indycza	Kg	50		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 4 - WARZYWA NIEPRZETWORZONE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Buraki ćwikłowe	Kg	350		
2	Botwinka	Szt.	50		
3	Cebula	Kg	200		
4	Fasola Jaś	Kg	100		
5	Groch łuskany	Kg	60		
6	Cukinia	Kg	30		
7	Kalarepa	Kg	10		
8	Kalafior	Kg	50		
19	Kapusta głowiasta biała	Kg	800		
10	Brokuł	Kg	30		
11	Kapusta kiszona	Kg	500		
12	Marchew	Kg	3500		
13	Ogórek kiszony.	Kg	1000		
14	Ogórek świeży	Kg	800		
15	Papryka czerwona	Kg	50		
16	Pietruszka korzeń	Kg	1200		
17	Pomidor	Kg	600		
18	Por	Szt.	1000		
19	Sałata zielona	Szt.	400		
20	Sałata lodowa i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	1000		
21	Rzodkiewka	Pęcz.	300		
22	Seler korzeń	Kg	900		
23	Czosnek główki	Szt.	70		
24	Biała rzepa	Kg	210		
25	Fasolka szparagowa żółta	Kg	100		
26	Imbir świeży	Kg	2		
27	Pieczarki	Kg	300		
28	Ziemniaki jadalne	Kg	500		
29	Ziemniaki jadalne młode	Kg	1000		
30	Koperek	Szt.	600		
31	Natka pietruszki	Szt.	500		

32	Szczypiorek	Szt.	500		
33	Soczewica	Kg	60		
34	Ziemniaki jadalne obrane	Kg	10000		
35	Marchew obrana	Kg	200		
36	Pietruszka korzeń obrana o średnicy 4-6 cm, bez naci.	Kg	200		
37	Seler korzeń obrany	Kg	200		
38	Dynia hokkaido	Kg	20		
39	Pomidorki koktajlowe	Kg	100		
40	Kapusta biała szatkowana	Kg	1000		
41	Zioła świeże w doniczce (mięta, melisa, bazylia , kolendra, lubczyk, kolendra)	Kg	2		
42	Orzechy	Kg	20		
43	Mix sałat 180 g	Szt.	2000		
44	Marchewka surowa typu Maritki do chrupania	Szt.	300		
45	Kapusta pekińska	Kg	500		
46	Sałata rzymska mini	Kg	100		
47	Kiełki świeże np. słonecznika, rzodkiewki soi , brokuł	Kg	2		
48	Kapusta czerwona	Kg	600		
49	Gotowane buraki czerwone. ćwikłowe pakowane próżniowo	Kg	50		
50	Kapusta włoska	Kg	400		
51	Cebula czosnkowa	Kg	50		
52	Cebula czerwona	Kg	50		
53	Rzodkiew biała sopel	Kg	350		
54	Roszponka sałata jadalna umyta	Kg	50		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 5 - OWOCE NIEPRZETWORZONE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Cytryna klasa I	Kg	60		
2	Brzoskwinie klasa I	Kg	60		
3	Morela klasa I ;	Kg	60		
4	Winogrona zielone klasa I bezpestkowe klasa I	Kg	200		
5	Arbuz klasa I	Kg	10		
6	Borówka klasa I	Kg	60		
7	Kiwi klasa I	Szt.	60		
8	Maliny klasa I	Kg	10		
9	Rabarbar klasa I	Kg	5		
10	Śliwki (węgierki) klasa I	Kg	20		
11	Gruszka klasa I	Kg	60		
12	Jabłko deserowe klasa I	Kg	3000		
13	Banan klasa I	Kg	2000		
14	Mandarynka klasa I.	Kg	150		
15	Truskawka klasa I	Kg	150		
16	Morele suszone bez pestek klasa I	Kg	2		
17	Rodzynki klasa I	Kg	10		
18	Żurawina suszona klasa I	Kg	10		
19	Pomarańcza klasa I bezpestkowa	Kg	100		
20	Słonecznik łuskany klasa I	Kg	10		
21	Nektaryna klasa I	Kg	50		
22	Pestka dyni klasa I	Kg	2		
SUMA					

(słownie:…….....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 6 – NABIAŁ

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Masło extra 82%	Szt.	2000		
2	Jogurt naturalny	Szt.	1500		
3	Kefir naturalny	L.	100		
4	Serek homogenizowany	Szt.	1500		
5	Ser topiony	Szt.	120		
6	Maślanka naturalna	L.	50		
7	Śmietana 18%	Szt.	2100		
8	Mleko 2%, butelka	L.	4000		
9	Ser biały półtłusty	Kg	500		
10	Ser żółty	Kg	300		
11	Jogurt pitny owocowy, różne smaki	Szt.	1200		
12	Śmietanka 30% UHT do zup i sosów	Szt.	300		
13	Mleko 3,5 %	L	240		
14	Pudding waniliowy BIO	Szt.	1000		
15	Ser mozzarella	Kg	50		
16	Ser parmezan wiórki	Kg	120		
17	Maślanka owocowa	L	18		
18	Ekologiczny jogurt owocowy	Szt.	1200		
19	Jogurt owocowy (z całymi owocami)	Szt.	1000		
20	Jogurt owocowy (owoce przetarte)	Szt.	1000		
21	Deser z kaszy manny z malinami BIO	Szt.	1200		
22	Jogurt BIO truskawkowy z komosą ryżową	Szt.	1200		
23	Serek homogenizowany o smaku waniliowym BIO	Szt.	300		
24	Jogurt typu greckiego naturalny	Szt.	1200		
25	Jogurt typu greckiego truskawkowy	Szt.	500		
26	Puree jabłkowe z jogurtem naturalnym, truskawką, śliwką i płatkami	Szt.	600		
27	Jogurt truskawkowy bez dodatków cukrów 150g	Szt.	600		
28	Jogurt wiśniowy bez dodatków cukrów	Szt.	600		
29	Śmietana jogurtowa 9 % do zup i sosów	Szt.	200		
30	Masło klarowane	Szt.	30		
SUMA					

(słownie:.....) w tym cena netto ……

CZEŚĆ 7 – ART. OGÓLNOSPOŻYWCZE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Ananas w puszce	Szt.	220		
2	Barszcz biały bio	Szt.	300		
3	Barszcz czerwony koncentrat w płynie	Szt.	240		
4	Bazylia otarta 100%	Szt.	20		
5	Biszkopty	Szt.	100		
6	Baton musli owocowy (jabłkowy, malinowy, morelowy)	Szt.	650		
7	Brzoskwinie w puszce	Szt.	120		
8	Budyń śmietankowy	Szt.	180		
9	Chrupki kukurydziane	Szt.	1200		
10	Chrupki gryczane	Szt.	60		
11	Chrzan tarty	Szt.	50		
12	Ciastka kruche	Szt.	500		
13	Ciasteczka orkiszowe	Kg	20		
14	Ciasteczka owsiane.	Szt.	500		
15	Kakao i miód płatki kukurydziane	Szt.	50		
16	Pełne ziarno płatki kukurydziane	Szt.	50		
17	Płatki żytnie	Szt.	50		
18	Cripsy owocowe	Szt.	1440		
19	Cukier biały, kryształ	Kg	1000		
20	Cukier trzcinowy nierafinowany	Szt.	200		
21	Cukier puder	Szt.	20		
22	Cukier waniliowy	Szt.	200		
23	Curry	Szt.	10		
24	Cynamon	Szt.	10		
25	Czosnek granulowany	Szt.	650		
26	Dżem owocowy100% owoców	Szt.	300		
27	Fasolka konserwowa biała i czerwona	Szt.	100		
28	Groszek konserwowy	Szt.	200		
29	Herbata miętowa	Szt.	65		
30	Herbata z suszonych owoców	Szt.	120		
31	Herbata zwykła ekspresowa	Szt.	200		
32	Imbir mielony	Szt.	6		
33	Kakao prawdziwe	Szt.	30		

34	Kasza gryczana	Kg	180		
35	Kasza jęczmienna	Kg	300		
36	Kasza kukurydziana 100%	Kg	8		
37	Kasza manna (grysik) 100%	kg	30		
38	Kasza pęczak	Kg	500		
39	Kawa Inka	Szt.	25		
40	Keczup	Szt.	70		
41	Koncentrat pomidorowy 30%	Szt.	50		
42	Kukurydza konserwowa	Szt.	100		
43	Kurkuma przyprawa	Szt.	100		
44	Kwasek cytrynowy spożywczy	Szt.	100		
45	Liść laurowy	Szt.	200		
46	Lubczyk	Szt.	100		
47	Majeranek	Szt.	100		
48	Majonez	Szt.	50		
49	Makaron nitki	Szt.	500		
50	Makaron świderki	Szt.	900		
51	Makaron kokardki	Szt.	650		
52	Makaron tagliatelle	Szt.	200		
53	Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu)	Szt.	60		
54	Makrela w puszce w pomidorach	Szt.	120		
55	Makrela wędzona	Kg	20		
56	Masło czekoladowe	Szt.	15		
57	Mąka pszenna	Kg	600		
58	Mąka ziemniaczana	Szt.	30		
59	Miód prawdziwy wielokwiatowy	Szt.	40		
60	Mus owocowy	Szt.	6000		
61	Musztarda	Szt.	70		
62	Olej rzepakowy	L.	400		
63	Oliwa z oliwek Extra Virgin	Szt.	10		
64	Oregano	Szt.	20		
65	Paluszki słone, z makiem lub z sezamem	Szt.	100		
66	Papryka łagodna/ pikantna w proszku	Szt.	200		
67	Pestki słonecznika	Szt.	20		
68	Pieprz naturalny mielony	Szt.	300		
69	Płatki jęczmienne	Szt.	30		
70	Płatki kukurydziane	Kg	40		
71	Płatki owsiane	Szt.	20		
72	Płatki ryżowe	Szt.	16		
73	Pomidor w puszce krojony	Szt.	500		

74	Pomidory z bazylią i czosnkiem (przyprawa)	Szt.	50		
75	Przekąska typu Fit Snack ziarnisty	Szt.	500		
76	Przyprawa do gulaszu	Szt.	20		
77	Przyprawa do kurczaka	Szt.	400		
78	Przyprawa do ziemniaków i frytek	Szt.	50		
79	Przyprawa rosół wołowy	Szt.	40		
80	Rumianek herbata ziołowa	Szt.	20		
81	Ryż typu parboiled	Kg	500		
82	Sezam	Szt.	30		
83	Sezamki batony	Szt.	3000		
84	Soczki owocowe 100% z rurką (różne smaki)	Szt.	4000		
85	Soda oczyszczona spożywcza	Szt.	30		
86	Sok tłoczony z owoców	Szt.	100		
87	Sok owocowy przecierowy– karotka	L.	150		
88	Sos sojowy jasny	Szt.	5		
89	Sos sojowy ciemny	Szt.	5		
90	Sól morska.	Kg	200		
91	Sól niskosodowa	Kg	100		
92	Syrop owocowy różne smaki	Szt.	150		
93	Szczaw w słoiku	Szt.	150		
94	Tuńczyk w puszce	Szt.	40		
95	Tymianek	Szt.	10		
96	Wafle orkiszowe	Szt.	200		
97	Wafle owsiane pełne ziarno	Szt.	200		
98	Wafle ryżowe	Szt.	200		
99	Vegeta naturalna	Szt.	200		
100	Zacierka	Szt.	300		
101	Ziele angielskie	Szt.	50		
102	Zioła prowansalskie	Szt.	20		
103	Żurek-zupa w butelce	Szt.	500		
104	Zioła mix do sałatek	Szt.	20		
105	Zioła mix do mięs	Szt.	10		
106	Pieprz kolorowy	Szt.	20		
107	Przyprawa do ryby	Szt.	40		
108	Drożdże	Kg	2		
109	Wafle kukurydziane extra cienkie	Szt.	1000		
110	Pomidory suszone w oleju	Kg	50		
111	Ocet winny lub jabłkowy	Szt.	10		
112	Mąka kukurydziana	Kg	30		
113	Passata pomidorowa z 100% pomidorów.	Kg	800		

114	Makaron pełnoziarnisty	Kg	100		
115	Proszek do pieczenia	Kg	1		
116	Sok buraczany naturalny 100%	L	100		
117	Sok cytrynowy	L	100		
118	Sok pomarańczowy	L	100		
119	Olej roślinny 3 ziarna	L	20		
120	Sok tłoczony 100 %	L	100		
121	Makaron penne	Kg	200		
122	Makaron spaghetti	Kg	400		
123	Makaron łazankowy	Kg	200		
124	Cieciorka/ ciecierzyca ziarno	Kg	10		
125	Oliwki zielone drylowane	Kg	5		
126	Estragon.	Szt.	20		
127	Rozmaryn	Szt.	20		
128	Kasza bulgur z pszenicy durum	Kg	50		
129	Oblaty	Szt.	500		
130	Musli	Szt.	50		
131	Pestki dyni	Szt.	20		
132	Mus owocowo-warzywny 100 %	Szt.	100		
133	Gofry naturalne bez dodatku cukru	Szt.	100		
134	Cząber	Szt.	20		
135	Kolendra cała	Szt.	20		
136	Makrela w puszce w oleju	Szt.	100		
137	Peperonata	Kg	10		
138	Kasza kuskus	Kg	100		
139	Ryż brązowy	Kg	100		
140	Mąka pełnoziarnista	Kg	100		
141	Mus owocowy z kaszą i płatkami bez dodatku cukru produkt pasteryzowany 100g	Szt.	100		
142	Mąka ryżowa	Kg	20		
143	Płatki migdałów	Kg	4		
144	Galaretka o smaku truskawkowym BIO	Szt.	50		
145	Papryka wędzona słodka w proszku	Szt.	20		
146	Warzywa suszone susz warzywny	Kg	5		
147	Ciecierzyca/ cieciorka puszka	Kg	50		
148	Makaron ryżowy	Kg	30		
149	Olej z pestek winogron	L	10		
SUMA					

(słownie:.....) w tym cena netto ……

CZEŚĆ 8 – RYBY

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Ryba miruna nowozelandzka (filet) b/s shpvac	Kg	600		
2	Filety rybne w chrupiącej panierce	Kg	90		
3	Filet z łososia	Kg	100		
4	Paluszki rybne w panierowane z mintaja shp	Kg	90		
5	Łosoś wędzony.	Kg	10		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 9 - MROŻONKI

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Kalafior	Kg	200		
2	Brokuły	Kg	200		
3	Marchewka z groszkiem	Kg	500		
4	Truskawki	Kg	150		
5	Mieszanka warzywna mrożona 1	Kg	1000		
6	Mieszanka warzywna mrożona 2	Kg	400		
7	Cukinia	Kg	100		
8	Mieszanka kompotowa bez pestki	Kg	600		
9	Fasola szparagowa	Kg	400		
10	Marchew kostka	Kg	200		
11	Szpinak	Kg	70		
12	Wiśnie	Kg	80		
13	Porzeczka czerwona	Kg	10		
14	Porzeczka czarna	Kg	10		
15	Śliwki drylowane	Kg	20		
16	Bruksela mrożona	Kg	40		
17	Maliny	Kg	150		
18	Pietruszka	Kg	10		
19	Natka pietruszki	Kg	20		
20	Cebula	Kg	5		
21	Leczo	Kg	100		
22	Warzywa na patelnię	Kg	800		
23	Dynia kostka	Kg	50		
24	Mini marchewka	Kg	200		
25	Groszek	Kg	100		
26	Frytki (do piekarnika)	Kg	200		
27	Koperek	Kg	20		
28	Mieszanka chińska	kg	20		
29	Mieszanka meksykańska	Kg	20		
SUMA					

(słownie:.....) w tym cena netto ……

CZEŚĆ 10 - WYROBY GARMAŻERYJNE – MĄCZNE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Uszka z grzybami.	Kg	70		
2	Pierogi ruskie	Kg	1800		
3	Pierogi z mięsem i kapustą	Kg	180		
4	Pierogi z mięsem	Kg	90		
5	Pierogi z owocami	Kg	360		
6	Gołąbki z ryżem i mięsem	Kg	1200		
7	Knedle ze śliwkami	Kg	240		
8	Pyzy z mięsem	Kg	480		
9	Kluski śląskie	Kg	900		
10	Kopytka	Kg	900		
11	Pierogi z kapustą i pieczarkami	Kg	300		
12	Pierogi leniwe	Kg	300		
13	Naleśniki z dżemem	Kg	300		
14	Paszteciki z kapustą i pieczarkami	Kg	180		
15	Paszteciki z mięsem	Kg	120		
16	Krokiety z serem i brokułami	Kg	150		
17	Krokiety z serem i grzybami	Kg	90		
18	Płaty naleśnikowe	Kg	400		
19	Pierogi z serem na słodko	Kg	360		
20	Naleśniki z jabłkami	Szt.	10000		
21	Racuchy z jabłkami	Szt.	300		
22	Kluski na parze	Kg	100		
23	Kopytka ze szpinakiem	Kg	100		
24	Pierogi z kaszą gryczaną	Kg	200		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 11 - WYROBY GARMAŻERYJNE – SURÓWKI

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Surówka z czerwonej kapusty	Kg	150		
2	Surówka z kiszonej kapusty	Kg	400		
3	Surówka z białej kapusty	Kg	400		
4	Surówka z kapusty pekińskiej	Kg	300		
5	Surówka z buraczków	Kg	300		
6	Surówka z pora	Kg	150		
7	Surówka z rzepy	Kg	50		
8	Surówka z selera i jabłek	Kg	150		
9	Surówka z pomidorów	Kg	100		
10	Surówka z ogórków kiszonych	Kg	200		
11	Mizeria	Kg	150		
12	Surówka z młodej kapusty	Kg	50		
13	Surówka z marchwi i jabłek	Kg	100		
14	Surówka wielowarzywna	Kg	50		
15	Surówka z rzodkiewki białej i marchewki	Kg	50		
16	Sałatka z pomidorów i ogórków kiszonych	Kg	50		
17	Mix sałat z sosem winegret	Kg	200		
18	Surówka z selera z orzechami i ananasem	Kg	50		
19	Surówka z marchewki i selera	Kg	50		
20	Surówka colesław	Kg	50		
21	Surówka brokułowa	Kg	50		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 12 - PIECZYWO

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Bułki	Szt.	2000		
2	Bułka grahamka	Szt.	200		
3	Bułka maślana	Szt.	1200		
4	Rogal maślany	Szt.	1000		
5	Paluch drożdżowy	Szt.	1000		
6	Bułka tarta	Kg	200		
7	Chleb zwykły	Szt.	1800		
8	Chleb razowy	Szt.	80		
9	Chleb graham	Szt.	50		
10	Bułka drożdżowa z owocami	Szt.	200		
11	Wafle ryżowe 130 g	Szt.	400		
12	Chałka drożdżowa 400g	Szt.	120		
13	Bułka weka	Szt.	500		
14	Bułka drożdżowa z serem	Szt.	1500		
15	Chleb żytni	Szt.	50		
16	Chleb orkiszowy	Szt.	50		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

CZEŚĆ 13 – JAJA KURZE

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

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 0 (chowu ekologicznego) , średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	1000		
	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 1 z (z wolnego wybiegu) , średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	5600		
	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 2 (chowu ściółkowego) średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	4000		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

Część 14 – SOKI JEDNIODNIOWE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1	Soki jednodniowe trzy lub więcej składnikowe- Tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), Zawierające w składzie tylko owoce i warzywa, Niepoddane procesowi pasteryzacji tzw. Jednodniowe 3 lub więcej składnikowe. Dostarczane w opakowaniach 3 lub 5 litrowe.	L	800		
SUMA					

(słownie:.....)

w tym cena netto ……

IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

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

   1) .....

   2) .....

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

   1) .....

   2) .....

9. Oferta została złożona na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

.....	.....
miejscowość, data	pieczęć i podpis upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ
OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do postępowania na Wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu

działając w imieniu Wykonawcy:.....

.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

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

Oświadczam[1)], że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.

…… .....

pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Oświadczam [2)], że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24, ust 1, pkt…… lub art. 24, ust. 5, pkt 2 i 4, ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

……
……
……
……
……

…… .....

pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

<u>Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów</u>

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdz. V SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

_____

_____

_____

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

<u>Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca</u>

Oświadczam, że w stosunku do ww. podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

…… .....

pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

[1), 2)] – należy podpisać właściwą cześć Oświadczenia

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SIWZ
PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zawarta w dniu …… 2020 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – w imieniu i na rzecz której działa **Mariusz Rusinek** - Dyrektor Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 3 z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Inflanckiej 13, 51-354Wrocław,- 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 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu - w trybie przetargu nieograniczonego.

§ 1

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

§ 2

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

1) Mięso wieprzowe, wołowe, drób dostarczane w przeddzień przygotowywania do obiadu lub w danym dniu pomiędzy godzina 6.00 a 7.00 rano.
2) Świeża wędlina dostarczana w dniu przygotowywania posiłku pomiędzy godzina 6.00 a 7.00 rano.
3) Pieczywo dostarczone codziennie pomiędzy godzina 6.00 a 7.00 rano.
4) Warzywa okopowe dostarczane według zamówień w każdym dniu tygodnia pomiędzy godzina 6.00 a 7.00 rano.
5) Jajka dostarczane w dniu zamówienia pomiędzy godzina 6.00 a 7.00 rano.
6) Owoce świeże, świeża zielenina dostarczana codziennie pomiędzy godzina 6.00 a 8.00 rano.
7) Świeże produkty cukiernicze dostarczane wg zamówienia do godz.10.00.
8) Mleko i wyroby mleczne dostarczane codziennie pomiędzy godzina 6.00 a 7.00 rano.
9) Mrożonki /owoce i warzywa/dostarczane do godz. 12.00.

8. W okresie wakacyjnym, ze względu na znikomą ilość wydawanych posiłków, terminy poszczególnych dostaw, będą obopólnie ustalane przez strony umowy.
9. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i składowania 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 2015 poz. 594, z późn. zm.)
2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29)
7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz

uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 31 sierpnia 2015 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 46)
16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

6. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 8 do SIWZ).
7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach i szkołach (załącznik nr 9 do SIWZ).
8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

§ 4

1. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego będzie zobowiązany przy odbiorze zamówionej partii towaru sprawdzić jego ilość i stan. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego po stwierdzeniu niezgodności asortymentowych, ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem, w

wyznaczonym przez siebie terminie - licząc od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania ww. terminu Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.

3. Zastrzeżenia w zakresie określonym w ust. 2 są niezwłocznie komunikowane Wykonawcy, a jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy dodatkowo umieszczana jest odpowiednia adnotacja na dowodzie dostawy.
4. Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru jest zobowiązany uczynić to niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godzin od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.
5. Jeżeli Wykonawca nie dokona oględzin w terminie podanym w ust. 4 uważa się, ze 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 5 godzin do Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu lub innego specjalistycznego laboratorium w celu wydania orzeczenia co do jakości dostarczonego towaru.
7. Koszt badania próbek ponosi Wykonawca gdy ocena wykaże wadliwą jakość dostarczonego towaru.
8. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony umowy.
9. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw. Odnośnie dostaw mięsa, wędlin i drobiu każda dostawa ma być zrealizowana z wystawieniem Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego przez Wykonawcę. Handlowy Dokument Identyfikacyjny ma umożliwić identyfikację producenta, samej przesyłki oraz odbiorców produktów. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia lub przedstawienia dokumentu identyfikacyjnego, który zawiera co najmniej:

   1) Adnotację potwierdzającą, że jest to dokument identyfikacyjny
   2) Kolejny numer, datę oraz miejsce wystawienia,
   3) Datę wysłania,
   4) Nazwa, siedziba, adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu wystawiającego dokument identyfikacyjny,
   5) Opis towaru (rodzaj produktu, liczba i rodzaj opakowań, waga netto, pochodzenie surowca),
   6) Miejsce pozyskania/przetworzenia/składowania,
   7) Data wysyłki i miejsce przeznaczenia,
   8) Rodzaj środka transportu i jego numer rejestracyjny,
   9) Czytelny podpis i pieczęć.

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

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

§ 5

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: ….. zł brutto (*słownie złotych: …….. 00/100*), w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.

2. Ceny jednostkowe towarów określone w załączniku do umowy, są niezmienne przez cały okres realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie wypłacane będzie po dostawie zamówionych artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego oraz po stwierdzeniu przez pracownika Zamawiającego dostarczenia wszystkich zamówionych pozycji i ilości, na podstawie faktury płatnej przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.
4. Faktury będą wystawiane zbiorczo raz w tygodniu, zgodnie z zamówieniami lub po każdej dostawie i doręczane bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.
5. Faktury/rachunki należy wystawiać w następujący sposób:
   Nabywca: Gmina Wrocław, Plac Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551
   Odbiorca/Płatnik: Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 3, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
7. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 3, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym. Wykonawca powinien poinformować odbiorcę, że będzie wystawiał faktury za pośrednictwem w/w platformy.
8. Faktura musi być wystawiona przy uwzględnieniu następujących danych:

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

   ODBIORCĄ TOWARU jest ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 3, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław

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

§ 6

1. Zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (PZP) Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian do umowy:

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

2. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy PZP:

   1) Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
   2) Zmiany danych teleadresowych;
   3) Zmiany osób wskazanych do kontaktów miedzy stronami;

3. Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby firmy i zamieszkania jej właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez Wykonawcę adres za doręczony. Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, rękojmi oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.
4. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

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

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

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

§ 8

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

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

   Do obliczenia wartości kar umownych o których mowa w pkt. 2 i 3, przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z dokumentów ostatniej dostawy.
2. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, oraz ma prawo żądania odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.
3. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych za opóźnienie.

§ 9

1. Umowa zostaje zawarta od dnia …….r. do dnia 29 października 2021 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 - miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 10

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

§ 11

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

§ 12

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 13

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

§ 14

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

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

W § 2 ust 8 umowy - odpowiedni zapis dotyczący godzin dostaw danego asortymentu znajdzie się w umowie podpisywanej przez Wykonawcę wybranego do realizacji danej części zamówienia publicznego.
W § 5 ust. 1 umowy – umieszczona zostanie tabela, z zaproponowanymi przez wybranego Wykonawcę cenami jednostkowymi, artykułów spożywczych, do dostawy których zobowiązał się on w złożonej przez siebie ofercie

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

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

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

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

1. .....

..... miejscowość, data

..... pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ
WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU DOSTĘPNYCH WKONAWCY, KTÓRYCH BĘDZIE UŻYWAŁ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

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

*niepotrzebne skreślić

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

..... miejscowość, data

..... pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

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

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

Ja..... /imię i nazwisko/

reprezentując:

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

oświadczam:

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

..... miejscowość, data

..... pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

---

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

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

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

..... miejscowość, data

..... pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA !

Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej: http://zsp3wroclaw.szkolnastrona.pl/bip/ informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)

DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI

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

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

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 substancja wzmacniająca smak i zapach	- napoje - napoje bezalkoholowe - napoje o zawartości alkoholu poniżej15% obj. - słodziki stołowe - wyroby cukiernicze - przetwory zbożowe - syropy - napoje mleczne - desery - lody - ciasta - słodycze - koncentraty zup i sosów - gumy do żucia - preparaty do higieny jamy ustnej Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	- ból głowy - nadpobudliwość - problemy z wątrobą - kłopoty ze wzrokiem - problemy z oddychaniem - choroby nerek - u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
AMARANT	**E 123**	barwnik	- kolorowe napoje alkoholowe - płatki zbożowe - kawior - ciasta w proszku - galaretki kasze - napoje bezalkoholowe - przetwory z czarnej porzeczki	- odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach - niebezpieczny dla astmatyków - ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów) - podejrzewany o działanie rakotwórcze
ASPARTAM	**E 951**	substancja słodząca substancja. wzmacniająca smak	- napoje - napoje bezalkoholowe - napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. - dżemy i przetwory owocowe - desery - koncentraty zup i sosów - słodziki stołowe - wyroby cukiernicze - ciastka - słodycze - gumy do żucia - w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci)	Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały: - zawroty i bóle głowy, - napady padaczkowe, - migrena, - upośledzenie percepcji, - pobudzenie, - agresja, - frustracja, - depresja, - zaburzenia ustroju. Aspartam jest źródłem fenyloalaniny. Osoby chore na fenyloketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenyloalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu.
AZORUBINA	**E 122**	barwnik	- aromatyzowane napoje bezalkoholowe; - lody - budynie w proszku - wyroby piekarnicze i cukiernicze	- niebezpieczna dla astmatyków - może powodować nadpobudliwość u dzieci - powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę - kancerogenny (rakotwórczy) u zwierząt
AZOTANY SODU **AZOTANY POTASU**	**E 251** **E 252**	substancja konserwująca	- mięso - przetwory mięsne - warzywa (nieprawidłowe - nawożenie) - woda pitna (zanieczyszczona nawozami)	- Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotynów w sposób niekontrolowany. - Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny,

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

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

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

SODU **WAPNIA**	**E 211** **E 213**		- sosy owocowe, warzywne - konserwy rybne - koncentraty pomidorowe	- astma - pokrzywka - nadpobudliwość wymioty - podrażnia śluzówkę żołądka i jelit - w połączeniu z witaminą C może reagować. tworząc benzen (C_6H_6) – związek rakotwórczy - podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
SYROP GLUKOZOWY **SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY**	**-**	substancja słodząca	- powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych - żywność typu light - mleko zagęszczone - napoje mleczne jogurty - serki i deserki mleczne lody - napoje owocowe i nektary - napoje energetyzujące i izotoniczne - konserwy rybne - wyroby garmażeryjne - sałatki - dżemy - wędliny - keczup - musztarda - płatki śniadaniowe - słodycze! - napoje gazowane - mrożona herbata - likiery - toniki - wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)	Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę. Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popularne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości: - podwyższa poziom „złego” cholesterolu - może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości - podwyższa ciśnienie krwi - wywołuje stany zapalne organizmu - prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby - zwiększa ryzyko nowotworów - powoduje problemy z sercem
TAURYNA	**-**	biostymulator - wpływa na metabolizm oraz przyspiesza regenerację mięśni	- napoje energetyzujące mleka modyfikowane dla dzieci - odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę, glukuronolakton i inne substancje - suplementy diety - karmy dla zwierząt	- wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach - odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa) - wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów - pełni rolę neurotransmitera (neuroprzekaźnik – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych) - ma działanie antyoksydacyjne - bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie) - przyśpiesza detoksykację - zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego - suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni - utrudnia zasypianie - rozszerza naczynia krwionośne - ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach

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

			- konserwy rybne	- powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę

Program finansowany przez Miasto Wrocław

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

Autorzy:

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

mgr inż. Dorota Rożańska

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

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

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

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

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

30.	mąka ziemniaczana	Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczana jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomaga zatrzymać wilgotność, np. pieczywa. 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 sklejonych 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 sklejonych 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 sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.
35.	ryż paraboliczny suchy	Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych 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.
II	**Mięso, wędliny, jaja, ryby 38–63**	
38	cielęcina	Cielęcina łopatka, górka i karkówka, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wywary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
39	jajka	Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego. Preferowane są jaja z jak najwyższego systemu chowu.
40	filet z dorsza	Filet z dorsza bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy.
41	filet z łososia	Filet z łososia bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 4 miesiące.
42	kiełbasa krakowska sucha	Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko około 25%, tłuszcz około 24%. Powierzchnia czysta, na przekroju sucha. Smak i zapach świadczący o świeżości. Bez oznak pleśni. 100 g kiełbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsa wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników.

43	łopatka wieprzowa	Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
44	makrela wędzona	Makrela wędzona na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywana w temperaturze 0°C - 10°C trwała tylko 4 dni.
45	mięso z indyka	Tuszki schłodzone, pierś z kością, noga, udo, podudzie, skrzydło, szyja, pierś, pierś bez kości, filet, sznycel. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
46	mięso z piersi indyka	Tuszka schłodzona z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
47	mięso z piersi kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
48	mięso z piersi kurczaka bez skóry	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i skóry o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
49	mięso z ud kurczaka	Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż piersi z kurczaka dlatego robi wrażenie bardziej soczystego niż piersi. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone
50	polędwica sopocka	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany i solony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
51	polędwica z indyka	Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (piersi) indyka. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
52	sardynki w oleju	Sardynka w zalewie olejowej, z ryb poddanych wstępnej obróbce mechanicznej i cieplnej. Konserwa z ryb parowanych, ryb podwędzanych lub z ryb podsuszanych. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
53	schab	Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgów, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
54	schab bez kości	Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgów, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
55	szynka wiejska	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
56	szynka wieprzowa gotowana	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
57	szynka z piersi kurczaka	Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
58	śledź w oleju	Preferowane śledzie dalekomorskie – matjasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.
59	śledź w sosie pomidorowym	Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
60	śledź wędzony Pikling	Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C 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 podwięziami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
62	wołowina chuda	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniste) lub II (chude ścięgniste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
63	wołowina pieczeniowa	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniste) lub II (chude ścięgniste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
III	**Produkty mleczne 64–76**	
64	jogurt naturalny	Produkt z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek mleka w proszku lub odparowanie części wody, poddany pasteryzacji, ukwaszony zakwasem z czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej (*Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus, i Sreptococcus thermophilus*), 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 *Lactobacillus* oraz rodzajów *Lactococcus, Leuconostoc i Acetobacter* oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże *Kluyveromyces marxianus, Saccharomyces cerevisae i exiguus.* 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, ookreślonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia,poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku *Lactobacillus* oraz rodzajów *Lacto coccus, Leuconostoc i Acetobacter* oraz fermentujące i Niefermentujące laktozę drożdże *Kluyveromyces marxianus, Saccharomyces cerevisae i exiguus.* 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. Napójmleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak Lactococcus lactis sub. cremoris, lactis i Leuconostoc mesenteroides sub. cremoris. Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
68	mleko 0,5%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
69	mleko 2%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
70	mleko ukwaszone	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.
71	ser feta	Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miąższu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia.

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

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

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

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

JADŁOSPISY REALIZOWANE WE WROCŁAWSKICH SZKOŁACH PODSTAWOWYCH - WYCIĄG

Autorzy:

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

mgr inż. Dorota Rożańska

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

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

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

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

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

		bułkowa (typ 650), chlebowa (typ 750 lub 850), sitkowa (typ 1400), graham (typ 1850), razowa (typ 2000) .Kolor charakterystyczny dla mąki o danym stopniu przemiału. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
29.	mąka pszenna typ 500	Mąka krupczatka. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
30.	mąka ziemniaczana	Wytwarzana jest z gotowanych całych ziemniaków. Mąką ziemniaczana jest cięższa od skrobi, stosuje się ją do wypieków, pomaga zatrzymać wilgotność, np. pieczywa. 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 sklejonych 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 sklejonych 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 sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. Niedozwolony ryż porcjowany jednostkowo w woreczkach, przeznaczony do gotowania w nich.
35.	ryż paraboliczny suchy	Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. Niedozwolony ryż porcjowany jednostkowo w woreczkach, przeznaczony do gotowania w nich.
36.	ryż suchy	Biały lub brązowy. Jak w poz. 34
37.	skrobia ziemniaczana	Pozyskiwana ze świeżych ziemniaków, z których po rozdrobnieniu wypłukiwana jest skrobia. Uzyskany krochmal poddawany jest czyszczeniu, suszeniu i przesianiu. Ostatecznie ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Ściśnięty w dłoni charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
II	**Mięso, wędliny, jaja, ryby** **38 – 63**	
38	cielęcina	Cielęcina łopatka, górka i karkówka, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wywary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
39	jajka	Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego.

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

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

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

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

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

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

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