**Szkoła Podstawowa nr 22 we Wrocławiu**

**ul. Stabłowicka 143**

**54-062 Wrocław**

**Tel. 71 798 68 45**

**https://sp22.edupage.org/**

**e-mail:** [sekretariat.sp022@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp022@wroclawskaedukacja.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**

ZNAK SPRAWY**: SP22/2/2017**

**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 20 WE WROCŁAWIU**

Zatwierdził:

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

Wrocław, czerwiec 2017

**SPIS TREŚCI**

**A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**

1. Nazwa i adres zamawiającego
2. Tryb udzielania zamówienia publicznego
3. Opis przedmiotu zamówienia;
4. Termin wykonania zamówienia;
5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania

Va

VI.

VII.

VIII.

IX.

tych warunków;

Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.

Wykaz oświadczeń i dokumentów,·jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu

potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek

wykluczenia;

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz

przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych

do porozumiewania się z Wykonawcami;

Wymagania dotyczące wadium;

Termin związania ofertą;

X. Opis sposobu przygotowywania ofert;

XI.

XII.

XIII.

XIV.

XV.

XVI.

XVII.

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;

Opis sposobu obliczenia ceny;

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz

z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;

Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty

w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;

Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie

realizacji zamówienia publicznego;

Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku

postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;

Informacje uzupełniające

**B. Załączniki do SIWZ**

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego –
2. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
3. 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

1. 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 i szkołach - Załącznik nr 9

1. **Nazwa i adres zamawiającego**
2. Zamawiającym jest: Szkoła Podstawowa nr 22, Wrocław 54-062, ul. Stabłowicka 143 na rzecz nowobudowanego Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu, ul. Karpnicka 2.
   1. **Tryb udzielenia zamówienia publicznego**
3. 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”.
4. 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.
5. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.
   1. **Opis przedmiotu zamówienia**
6. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy lub wykonawców dostaw artykułów spożywczych do kuchni na potrzeby żywieniowe dzieci z Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu.
7. 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.
8. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
9. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
10. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
11. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień o których mowa w art. 67 ust.

1 pkt 7 ustawy PZP.

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:
   1. MIESO, WEDLINY, DRÓB
   2. WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE
   3. NABIAŁ
   4. ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE
   5. MROŻONKI
   6. RYBY
   7. PIECZYWO
   8. PRZETWORY I SOKI
3. 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 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 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

1. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w - Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego - stanowiącej

**Załącznik nr 1** do SIWZ.

1. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4** do SIWZ.

**IV Termin wykonania zamówienia**

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia od daty zawarcia umowy do dnia 31.08.2018r.

* 1. **Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
   * 1. **Nie podlegają wykluczeniu – w przedmiotowym postępowaniu Zamawiający zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy PZP wykluczy:**

– wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;

– 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,

– 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);

– 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;

– 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;

– 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;

– 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;

– wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

– 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;

– 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;

– 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);

– wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

– 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.

1. 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).
      1. 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.
2. 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.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w rozdziale V. 1. 2) lit. a-b 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.
   3. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia (transport, wydanie wniesienie i zeskładowanie), wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te wezmą udział w realizacji dostaw, do realizacji których te doświadczenie jest wymagane.
4. Warunki udziału w postępowaniu są tożsame dla każdej z poszczególnych części zamówienia publicznego określonych w rozdziale III SIWZ.

**Va Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.**

1. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:
   1. 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;
   2. 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;

**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**. Informacjezawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

* + 1. 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.
    2. 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.
    3. 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.
  1. Wykonawcy, **w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej**

<https://sp22.edupage.org/>; https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/bip

**informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**, przekażezamawiającemu **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej** **samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP**. Wrazze 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.

1. **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:
      1. 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.

* + 1. 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.
  1. 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:
     1. Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, do korzystania z nich na okres wykonywania niniejszego zamówienia publicznego.
     2. 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.

1. 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.
2. Dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 3, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
3. 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.
4. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
5. W zakresie nie uregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).
6. 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. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje, Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VI niniejszej SIWZ

**(również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania do uzupełnienia, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP)** dla których dopuszczalna jest wyłącznie formapisemna.

1. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres określony na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
2. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres poczty elektronicznej lub faks wskazany na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
3. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2** dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w rozdz. VII. 7 niniejszej SIWZ.
7. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
8. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
9. Ze strony Zamawiającego pracownikami upoważnionymi do kontaktowania się z

Wykonawcami, w sprawie niniejszej procedury jest **Małgorzata Kurkowska – Kierownik Gospodarczy.**

1. Przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt – zarówno z Zamawiającym, jk i osobami uprownionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, żę Zamawiający nie będzie eagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub / i osobisty.

**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.
3. **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 lit a do c, niniejszej SIWZ –

**Załącznik nr 3 do SIWZ;**

1. 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.
2. Złożenie większej liczby ofert na realizację określonej części zamówienia publicznego przez danego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich ofert przez niego złożonych.
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.

1. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. 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.
3. 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).
4. Całość oferty musi być umieszczona w nieprzezroczystej kopercie, opatrzonej opisem:

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO NR 20 WE WROCŁAWIU**

13. 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.

1. 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.

1. 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.

1. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.
2. 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.

1. 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.
2. 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.

1. 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 **30 czerwca 2017** roku, do godz. 10.00, w sekretariacie Szkoły nr 22 we Wrocławiu, ul. Stabłowicka 143, 54-062 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 30 czerwca 2017 roku, o godz. 10:30, w siedzibie Szkoły nr 22 we Wrocławiu, ul. Stabłowicka 143, 54-062 Wrocław ; SALA NR 9
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej:

<https://sp22.edupage.org/>; https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/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.

1. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.
2. 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. 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.
3. Zamawiający przewiduje możliwości zmian ceny ofertowej brutto w sytuacjach wymienionych we wzorze umowy (Załącznik nr 4 do SIWZ).
4. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
   1. 6. 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%**

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

*Kc*(*x*)100 *CMIN*

*C*(*x*)

gdzie:

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

***CMIN***  cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach,

***C(x)***  cena zawarta w ofercie „x”.

1. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;
2. 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).
3. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
5. 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.
6. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzania aukcji elektronicznej.

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

1. Umowa ma 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.

1. 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.

**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. Z uwagi na fakt, iż placówka do której dostawa żywności jest w trakcie budowy, oraz nie jest znana finalna ilość dzieci korzystających z żywienia szkoły, ilości zamawianych artykułów spożywczych będą znane na początku roku szkolnego 2017/2018. Z Zespołu Szkolno – przedszkolnego nr 20 będzie korzystało około 200 dzieci przedszkolnych i około 500 uczniów szkolnych.
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 § 4 wzoru umowy).**

1. 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;
2. 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.
3. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są wartościami oczekiwanymi – ze względu na brak powierzchni magazynowej i możliwości składowania produktów w opakowaniach hurtowych.
4. **Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 8 do SIWZ).**
5. **Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (załącznik nr 9 do SIWZ).**

**Część 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LP** |  |  | **NAZWA TOWARU** |  |  | **Jednostka** |  | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  |  |  | **miary** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  | **2** |  |  | **3** |  | **4** |  |
| 1 | |  | Boczek łuskany, świeży lub wędzony | | |  | kg | 1 | |  |
| 2 | |  | Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia b/k | | |  | kg | 1 | |  |
| 3 | |  | Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone) | | |  | kg | 1 | |  |
| 4 | |  | Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone) | | |  | kg | 1 | |  |
| 5 | |  | Kiełbasa | śląska (na ogniska) (min zawartość mięsa wieprzowego 87%, bez | |  | kg | 1 | |  |
|  | wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających) | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | Kurczak tuszka (wypatroszony, mięso świeże, nie mrożone) kl. I | | |  | kg | 1 | |  |
| 7 | |  | Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego | | |  | kg | 1 | |  |
|  | mechanicznie), kl. I, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Wędlina drobiowa o zawartości min 87% mięsa (polędwica z indyka, szynka | | |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | drobiowa, | kurczak gotowany, pierś z indyka lub w kawałku), bez wzmacniaczy | |  | kg | 1 | |  |
|  |  |  | smaku, konserwantów przedłużających świeżość. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Wędlina sucha: Kiełbasa krakowska sucha, kabanosy, Kiełbasa wieprzowa, grubo | | |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona, gdzie do wytworzenia 100 g produktu | | |  | kg | 1 | |  |
|  |  |  | zużyto min.146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. | | |  |  |  | 1 |  |
| 10 | |  | Wędlina wieprzowa chuda o zawartości min 87 % mięsa - ( szynka gotowana, | | |  | kg | 1 | |  |
|  | polędwica wieprzowa w kawałku, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | Wieprzowina - karczek b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) | | |  | kg | 1 | |  |
| 12 | | Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) | | | | kg | | 1 | |  |
| 13 | | Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże, nie mrożone) | | | | kg | | 1 | |  |
| 14 | | Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie | | | | kg | | 1 | |  |
| mrożone) | | | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 15 | | Wieprzowina - środkowy schab b/k, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) | | | | kg | | 1 | |  |
| 16 | | Wołowina b/k - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone) | | | | kg | | 1 | |  |
|  | |  | | | |  | |  | |  |

\*wszystkie produkty nie mogą zawierać produktów niewskazanych w diecie dzieci zawartych w Księdze zdrowego żywienia opracowanej przez Zespół d.s. żywienia działający przy Urzędzie Miasta Wrocławia. Wykaz produktów i substancji niewskazanych znajduje się w załączniku nr 8 do SIWZ oraz pod adresem:

<http://www.szkolawformie.pl/sites/szkolawformie.pl/files/field/attachment/2015/05/29/dodatki_do_zywnosci.pdf>

http://www.szkolawformie.pl/artykul/545-nowe-rekomendacje-dla-wroclawskich-szkol

**Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  | **Jednostka** |  | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  | **miary** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  | **3** |  |  |  |
| 1 | |  | Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, |  | Szt. | 1 | |  |
|  | luzem, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | |  | Banany - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, |  | Kg | 1 | |  |
|  | luzem |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Biała rzepa, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |
| 4 | |  | Burak ćwikłowy luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |
| 5 | |  | Cebula luz - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |
| 6 | |  | Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |
| 7 | |  | Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |
| 8 | |  | Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak |  | Szt. | 1 | |  |
|  | gnicia, uszkodzeń skóry |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | Dynia - kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |
| 10 | |  | Fasola sucha biała Jaś mały kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, |  | Kg | 1 | |  |
|  | uszkodzeń skóry, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | Fasola sucha biała Jaś średni kl I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, |  | Kg | 1 | |  |
|  | uszkodzeń skóry, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Granat, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Szt. | 1 | |  |
| 13 | |  | Groch łuskany nasiona suche całe kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, |  | Kg | 1 | |  |
|  | uszkodzeń skóry, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | Groch nasiona suche połówki kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, |  | Kg | 1 | |  |
|  | uszkodzeń skóry, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | Komisówka, General Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, |  | Kg | 1 | |  |
|  |  |  | uszkodzeń skóry, |  |  |  |  |  |
| 16 | |  | Imbir korzeń kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |
|  |  |  | Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, |  |  |  |  |  |
| 17 | |  | Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - |  | Kg | 1 | |  |
|  |  |  | kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  |  |  |  |  |
| 18 | |  | Jarmuż świeży , masa ok.300g, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, |  | Opak. | 1 | |  |
|  | zawilgocenia |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | |  | Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń |  | Kg | 1 | |  |
|  | skóry, |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | |  | Kapusta biała - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |
|  | |  |  |  |  |  | |  |
| 21 | |  | Kapusta czerwona - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |
|  |  |  | Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl.I. |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi |  |  |  |  |  |
| 22 | |  | fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do |  | Kg | 1 | |  |
|  | kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, |  |  |  |  |  |
|  |  |  | wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. |  |  |  |  |  |
| 23 | |  | Kapusta pekińska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |
| 24 | | Kapusta włoska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
|  | | Kiełki (różne gatunki: brokułu, rzeżuchy, fasolki mung, lucerny), opakowanie 50g | |  | |  | |  |
| 25 | | świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Opak. | | 1 | |  |
|  | |  | |  | |  | |  |
| 26 | | Kiwi - kl.I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Szt. | | 1 | |  |
| skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 27 | | Koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, | | Szt. | | 1 | |  |
| oznak gnicia | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 28 | | Mango świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Szt. | | 1 | |  |
|  | | Marchew, , luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, | |  | |  | |  |
| 29 | | Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, | | kg | | 1 | |  |
|  | | dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  | |  | |  |
| 30 | | Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg)-kl. I świeża, dojrzała, bez | | Szt. | | 1 | |  |
| plam, oznak gnicia, | |  |
|  | |  | |  | |  |
|  | | Ogórek kiszony pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt | |  | |  | |  |
|  | | spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych | |  | |  | |  |
| 31 | | zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. | | Kg | | 1 | |  |
| Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie | |  |
|  | |  | |  | |  |
|  | | dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy | |  | |  | |  |
|  | | fermentacji. | |  | |  | |  |
| 32 | | Ogórek zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 33 | | Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak | | Kg | | 1 | |  |
| gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 34 | | Pieczarki kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 35 | | Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
| uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 36 | | Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 37 | | Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Szt. | | 1 | |  |
| 38 | | Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 39 | | Rzodkiew biała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 40 | | Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak | | Szt. | | 1 | |  |
| gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 41 | | Sałata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie) świeża, dojrzała, bez plam, | | Szt. | | 1 | |  |
| oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 42 | | Sałata roszponka kl. I, opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam, oznak | | Opak. | | 1 | |  |
| gnicia, uszkodzeń liści, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 43 | | Seler korzeniowy, luz -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
| skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 44 | | Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g)-kl. I świeży, dojrzały, | | Szt. | | 1 | |  |
| bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 45 | | Winogrona (białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
| uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 46 | | Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 | | Kg | | 1 | |  |
| lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 47 | | Zioła w doniczkach - świeże (bazylia, mięta, melisa, oregano, tymianek) kl. I świeże, | | Szt. | | 1 | |  |
| dojrzałe, bez plam, oznak gnicia | |  |
|  | |  | |  | |  |
|  | | **Warzywa i owoce sezonowe** | |  | |  | |  |
| 1 | | Agrest-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 2 | | Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 3 | | Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
| skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 4 | | Botwina - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, | | pęczek | | 1 | |  |
| 5 | | Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści | | Szt. | | 1 | |  |
| (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 6 | | Brukselka - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
|  | |  | |  | |  | |  |
| 7 | | Brzoskwinia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 8 | | Cebulka młoda - biała, luz , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
| uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 9 | | Czereśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 10 | | Dynia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 11 | | Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
| uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 12 | | Jagoda świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
|  | | Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści | |  | |  | |  |
| 13 | | (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, | | Szt. | | 1 | |  |
|  | | uszkodzeń, | |  | |  | |  |
| 14 | | Kapusta biała młoda -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, | | Kg | | 1 | |  |
| 15 | | Kiwi - kl.I - całe świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Szt. | | 1 | |  |
| 16 | | Malina , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
| 17 | | Mandarynka -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 18 | | Marchew wczesna z natką , luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | | pęczek | | 1 | |  |
| uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 19 | | Melon żółty świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 20 | | Morele-kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 21 | | Nektarynki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 22 | | Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII ) - kl. I świeże, dojrzałe, | | Kg | | 1 | |  |
| bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 23 | | Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII)- kl. I świeża, | | pęczek | | 1 | |  |
| dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 24 | | Pomarańcza świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 25 | | Porzeczki czarne -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | Kg | | 1 | |  |
| 26 | | Porzeczki czerwone -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
| skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 27 | | Sałata masłowa świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Szt. | | 1 | |  |
| 28 | | Seler korzeniowy młody z natką - szt.-kl. I świeży, dojrzały bez plam, oznak gnicia, | | kg | | 1 | |  |
| uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 29 | | Szparagi świeże białe - zielone kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, | | Kg | | 1 | |  |
| uszkodzeń | |  |
|  | |  | |  | |  |
| 30 | | Szpinak świeży, kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
|  | | Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, | |  | |  | |  |
| 31 | | President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley kl. I świeża, | | Kg | | 1 | |  |
|  | | dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  | |  | |  |
| 32 | | Truskawki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
| 34 | | Wiśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | | Kg | | 1 | |  |
| 35 | | Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 | | Kg | | 1 | |  |
| świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | |  |
|  | |  | |  | |  |

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

**Część 3 - NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  | **MINIMALNA** |  |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** | |  |  |  |  | **GRAMATURA** |  | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  |  |  | **MIARY** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **OPAKOWANIA** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  | **2** |  |  |  | **3** |  | **4** |  | **5** |  |
| 1 | | Drożdże 100 g bez konserwantów | | |  |  |  | Szt. |  | 100 g | 1 | |  |
|  |  |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | | Jaja kurze świeże klasy A, rozmiar L (waga 63-73g), klasa 0 | | | | |  | Szt. |  | 63g - 70g | 1 | |  |
| lub 1 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Jogurt naturalny min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | | biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji | | | | |  | Szt. |  | 1000 g | 1 | |  |
|  |  | zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10%, | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | | bez | konserwantów, | stabilizatorów | i | substancji |  | Szt. |  | 380 g | 1 | |  |
|  |  | zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | | nie mniejszej niż 82,5% tł. bez konserwantów i sztucznych | | | | |  | Szt. |  | 200 g | 1 | |  |
|  |  | barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | tłuszczu | | nie mniejszej | | |  | niż | 99,8% | tł. | mlecznego | | | bez | | | Szt. | | 500g | 1 | |  |
|  | konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | stabilizatorów. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Maślanka naturalna | | | | min.1,5 % tłuszczu, | | | | bez konserwantów, | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 7 | |  | stabilizatorów i substancji zagęszczających, przeciwutleniaczy, | | | | | | | | | | | | | | | Szt. | | 1000 ml | 1 | |  |
|  |  |  | stabilizatorów. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | Mleko świeże , pasteryzowane, normalizowane (w folii) 3,2% tł. | | | | | | | | | | | | | | | Szt. | | 1000 ml | 1 | |  |
|  | bez konserwantów, przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | Mleko UHT | | | / karton / 3,2% tł, przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | | | | | | | | | Szt. | | 1000 ml | 1 | |  |
| 10 | |  | Ser | kozi, | | naturalny, | | bez | | substancji | | zagęszczających. | | | | | | kg | | 1000 | 1 | |  |
|  | przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, zawartość | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w | | | | | | | | | | | | | | | Szt. | | kg | 1 | |  |
|  | folięztworzywasztucznego,bezkonserwantów, | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | przeciwutleniaczy, stabilizatorów. | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Ser typu greckiego feta, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów, | | | | | | | | | | | | | | | szt. | | 270g | 1 | |  |
|  | konserwantów. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ser | typu |  | mozarella - | |  | opakowanie, | | bez konserwantów, | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 13 | |  | stabilizatorów i substancji | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Szt. | | 125g | 1 | |  |
|  |  |  | zagęszczających, przeciwutleniaczy, stabilizatorów.. | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ser żółty, | | podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | holendersko - szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, | | | | | | | | | | | | | | | Szt. | | kg | 1 | |  |
|  |  |  | Edamski, | |  | Podlaski, Sokół lub inne równoważne, | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | kawałkowane, plasterkowane | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | Serek naturalny /homogenizowany - opakowanie - wiaderko. | | | | | | | | | | | | |  |  | Szt. | | kg | 1 | |  |
| 16 | |  | Serek wiejski - bez konserwantów, stabilizatorów i substancji | | | | | | | | | | | | | | | Szt. | | 150g | 1 | |  |
|  | zagęszczających). | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | |  | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12% tł., | | | | | | | | | | | | bez | | | Szt. | | 400g | 1 | |  |
|  | konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | |  | Śmietana | | o | zawartości | | tłuszczu nie mniejszej niż | | | | | | 18% | | tł. | | Szt. | | 400g | 1 | |  |
|  | konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | |  | Śmietana | | o | zawartości | | tłuszczu nie mniejszej niż | | | | | | 30% | | tł. | | Szt. | | 1000g | 1 | |  |
|  | konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  | **MINIMALNA** |  |  |  |
|  | **LP** |  |  |  |  |  | **NAZWA TOWARU** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | **GRAMATURA** |  | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **MIARY** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **OPAKOWANIA** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** |  | **4** |  | **5** |  |
|  | 1 | | Agar z alg - naturalny zagęstnik / żelatyna/ | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  | Op. |  | 1 kg | 1 | |  |
| 2 | |  | Bazylia otarta - 100%, bez antyzbrylaczy, substancji | | | | | | | | | | |  |  |  |  | Op. |  | 300 g | 1 | |  |
|  | wzmacniających smak i aromat | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Majonez | | sałatkowy | | bez | | konserwantów, | | |  | stabilizatorów, | | | |  | Szt. |  | 400 g | 1 | |  |
|  | przeciwutleniaczy | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | |  | Majonez | | sałatkowy | | bez | | konserwantów, | | |  | stabilizatorów, | | | |  | Szt. |  | 700 g | 1 | |  |
|  | przeciwutleniaczy | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | bez dodatku nasion, nadzień i zdobień; postać: sypka bez | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | grudek; barwa: od szarokremowej do złocistej, może być | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | niejednolita; zapach: swoisty, bez obcych zapachów; smak: | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 5 | | typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych | | | | | | | | | | | |  |  |  | szt. |  | 5kg | 1 | |  |
|  |  |  | posmaków; nie dopuszczalna obecność zanieczyszczeń | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | organicznych i nieorganicznych: nie dopuszczalna masa | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | netto produktu powinna wynosić 500g; okres przydatności do | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

odbiorcy opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje: − nazwę produktu, − termin przydatności do spożycia, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę netto, − warunki przechowywania − oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Chrupiące plasterki jabłka ( różne smaki ) , bez | |  |  |  |  |
| 6 | konserwantów, suszone metodą mikrofalowo – próżniową, | | Szt. | 18g | 1 |  |
| bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | aromat, niesiarkowane | |  |  |  |  |
| 7 | Chrupki kukurydziane bezglutenowe | | Szt. | 200 g | 1 |  |
| 8 | Ciastka kruche bez substancji słodzących, bez tłuszczu | | Op. | 2 kg | 1 |  |
| palmowego, bez konserwantów, aromatów | |  |
|  |  |  |  |  |
| 9 | Ciastka petit buree bez substancji słodzących, bez tłuszczu | | Op. | 2kg | 1 |  |
| palmowego, bez konserwantów, aromatów | |  |
|  |  |  |  |  |
| 10 | Ciastka zbożowe bez substancji słodzących, bez tłuszczu | | Op. | 2 kg | 1 |  |
| palmowego, bez konserwantów, aromatów | |  |
|  |  |  |  |  |
| 11 | Ciecierzyca / cieciorka/, sucha, bez oznak pleśni, bez | | Op. | 5kg | 1 |  |
| zanieczyszczeń, | |  |
|  |  |  |  |  |
| 12 | Ciecierzyca / cieciorka/ | | Op. | 1kg | 1 |  |
| 13 | Cukier kryształ bez zanieczyszczeń, | | szt. | 1kg | 1 |  |
| 14 | cukier puder bez zanieczyszczeń, | | Szt. | 1kg | 1 |  |
| 15 | Cukier trzcinowy nierafinowany bez zanieczyszczeń, | | Szt. | 1kg | 1 |  |
| 16 | Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków | | Szt. | 1kg | 1 |  |
| 17 | Herbata czarna liściasta | | szt. | 100g | 1 |  |
|  | Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, | |  |  |  |  |
| 18 | m.in..: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z | | op. | 40g | 1 |  |
|  | żurawiną, wieloowocowa, hibiskus | |  |  |  |  |
|  | Herbata owocowa –susz naturalny z owoców - różne smaki, | |  |  |  |  |
| 19 | m.in..: malinowa, owoce leśne, czarny bez, czarna | | op. | 125g-150g | 1 |  |
|  | porzeczka, aronia. | |  |  |  |  |
| 18 | Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in..: mięta | | Op. | 46g | 1 |  |
| pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa | |  |
|  |  |  |  |  |
| 19 | Herbatniki ( bez dodatku cukru ) bez substancji słodzących, | | Op. | 1kg | 1 |  |
| bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów | |  |
|  |  |  |  |  |
| 20 | Imbir mielony 100% | | Op. | 30g | 1 |  |
| 21 | Kakao naturalne w proszku - 100% ziarna kakaowca | | Szt. | 250 g | 1 |  |
| 22 | Kardamon mielony 100% | | Szt. | 50g | 1 |  |
| 23 | Kasza bulgur |  | Szt. | 5 kg | 1 |  |
| 24 | Kasza gryczana niepalona (kl.I) | | Szt. | 5kg | 1 |  |
| 25 | Kasza jaglana | (kl. I) | Szt. | 5 kg | 1 |  |
| 26 | Kasza jaglana | (kl. I) | Op. | 2 kg | 1 |  |
| 27 | Kasza jęczmienna pęczak (kl. I) | | Op. | 5kg | 1 |  |
| 28 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska (kl. I) | | Op. | 5kg | 1 |  |
| 29 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska (kl. I) | | Op. | 2kg | 1 |  |
| 30 | Kasza kukurydziana (kl. I) | | Op. | 1kg | 1 |  |
| 31 | Kasza kuskus (kl. I) | | Op. | 2kg | 1 |  |
| 32 | Kawa zbożowa INKA | | Szt. | 250 g | 1 |  |
| 33 | Ketchup (205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) | | Op. | 980 g | 1 |  |
| oraz bez skrobi i kwasku cytrynowego. Produkt | |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | bezglutenowy. Bez konserwantów. |  |  |  |  |
|  | Ketchup 205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) |  |  |  |  |
| 34 | oraz bez skrobi i kwasku cytrynowego.. | Szt. | 5,50 kg | 1 |  |
|  | Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów. |  |  |  |  |
| 35 | Kminek mielony 100% | op. | 300g | 1 |  |
| 36 | Ksylitol ( sok z brzozy ) | Op. | 750 ml | 1 |  |
| 37 | Kurkuma 100% | Op. | 100 g | 1 |  |
| 38 | Liść laurowy - w całości | Op. | 100 g | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 39 | Lubczyk - liść suszony | Op. | 100 g | 1 |  |
| 40 | Majeranek otarty - 100% | Op. | 100 g | 1 |  |
|  | Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy, m.in..: nitki |  |  |  |  |
| 41 | krojone gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, muszelki, | Op. | 250 g | 1 |  |
|  | łazanki |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 42 | Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy, m.in.: świderki, | Op. |  | 1 |  |
| łazanki, muszelki, muszelki mini, w kształcie ryżu | 500 g |  |
|  |  |  |  |
|  | Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, |  |  |  |  |
| 43 | różne kształty, m.in..: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, | Op. | 5kg | 1 |  |
|  | kolanka, kokardki |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, |  |  |  |  |
| 44 | różne kształty, m.in..: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, | Op. | 400 g | 1 |  |
|  | kolanka, kokardki |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 45 | Makaron razowy żytni - różne kształty, m.in.: świderki, | Op. | 5kg | 1 |  |
| kolanka, gwiazdki i inne |  |
|  |  |  |  |  |
| 46 | Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in..: spaghetti, | Op. |  | 1 |  |
| gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki | 3 kg |  |
|  |  |  |  |
| 47 | Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in..: spaghetti, | Op. |  | 1 |  |
| gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki | 400 g |  |
|  |  |  |  |
| 48 | Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, | Op. | 1kg | 1 |  |
| wysuszona, zmielona i przesiana |  |
|  |  |  |  |  |
| 49 | Mąka orkiszowa typ 630 | Op. | 1kg | 1 |  |
| 50 | Mąka pszenna poznańska typu 650 | Op. | 1kg | 1 |  |
| 51 | Mąka pszenna tortowa typu 550 | Szt. | 1kg | 1 |  |
| 52 | Mąka ziemniaczana (kl. I) | Op. | 1kg | 1 |  |
|  | Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, |  |  |  |  |
| 53 | w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być | Szt. | 900g | 1 |  |
|  | mieszaniną różnych miodów (opakowanie gramatura 900 g) |  |  |  |  |
|  | Miód 100% naturalny nektarowy, bez barwników i |  |  |  |  |
| 54 | domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może | Szt. | 370g | 1 |  |
|  | być mieszaniną różnych miodów (opakowanie 370 g) |  |  |  |  |
| 55 | Morela suszona, niesiarkowana, nie z Chin | Op. | 1kg | 1 |  |
| 56 | Olej lniany budwigowy nieczyszczony (zimno tłoczony) | Szt. | 300 g | 1 |  |
| 57 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nieerukowy (tłoczony | Op. | 5l | 1 |  |
| na zimno) |  |
|  |  |  |  |  |
| 58 | Olej z pestek winogron | Szt. | 1000 ml | 1 |  |
| 59 | Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku | Szt. | 1000 ml | 1 |  |
| 60 | Oregano otarte | Szt. | 150 g | 1 |  |
| 61 | Orzechy laskowe, nie z Chin | Szt. | 1kg | 1 |  |
| 62 | Orzechy włoskie, nie z Chin | Op. | 1kg | 1 |  |
| 63 | Otręby - różne rodzaje / pszenne , orkiszowe , żytnie ……/ | op. | 100 g | 1 |  |
| 64 | Paluszki orkiszowe pełnoziarniste | op. | 100 g | 1 |  |
| 65 | Paluszki z sezamem | Szt. | 150 g | 1 |  |
| 66 | Papryka mielona słodka - 100% | Szt. | 150 g | 1 |  |
| 67 | Pestki dyni ,nie z Chin | Op. | 1kg | 1 |  |
| 68 | Pieczywo ryżowe - różne rodzaje z pełnego ziarna. | Op. | 210 g | 1 |  |
| 69 | Pieprz cytrynowy, mielony | Szt. | 100 g | 1 |  |
| 70 | Pieprz czarny mielony 100 % | Op. | 500g | 1 |  |
| 71 | Pieprz ziołowy mielony 100% | Op. | 500 -600g | 1 |  |
| 72 | Płatki jaglane błyskawiczne(kl. I) | Op. | 300 g | 1 |  |
| 73 | Płatki jęczmienne (kl. I) struktura i konsystencja sypka w | Op. | 500 g | 1 |  |
| postaci płatków bez grudek. |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 74 | | |  |  | Płatki migdałowe , pochodzenie UE | |  | Op. |  | 100 g | 1 |  |
| 75 | | |  |  | Płatki orkiszowe (kl. I) struktura i konsystencja sypka w | |  | Op. |  | 400g | 1 |  |
|  |  | postaci płatków bez grudek. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76 | | |  |  | Płatki owsiane górskie (kl. I - struktura i konsystencja sypka. | |  | Op. |  | 500g | 1 |  |
| 77 | | |  |  | Płatki ryżowe (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci | |  | Op. |  | 1kg | 1 |  |
|  |  | płatków bez grudek. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Płatki śniadaniowe kukurydziane typu CornFlakes inne | |  | Op. |  |  |  |  |
| 78 | | |  |  | równoważne o zawartości kukurydzy min 92% - różne | |  |  |  | 500 g | 1 |  |
|  |  |  |  |  | rodzaje z pełnego ziarna. | |  |  |  |  |  |  |
| 79 | | |  |  | Proszek do pieczenia | |  | Op. |  | 30 g | 1 |  |
| 80 | | |  |  | Rodzynki sułtańskie, nie z Chin, niesiarkowane | |  | Op. |  | 1kg | 1 |  |
| 81 | | |  |  | Rozmaryn suszony | |  | Szt. |  | 300 g | 1 |  |
| 82 | | |  |  | Rurki waflowe | |  | Kg |  | 1 kg | 1 |  |
| 83 | | |  |  | Ryż brązowy długoziarnisty | |  | Op. |  | 1 kg | 1 |  |
| 84 | | |  |  | Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze | |  | kg |  | 1kg | 1 |  |
|  |  | odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki. | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 85 | | |  |  | Ryż do risotta | |  | Op. |  | 1kg | 1 |  |
| 86 | | |  |  | Ryż długoziarnisty Paraboiled | |  | Op. |  | 1 kg | 1 |  |
| 87 | | |  |  | Siemię lniane ziarna w całości | |  | op. |  | 400g | 1 |  |
| 88 | | |  |  | Smalec | |  | Szt. |  | 250g | 1 |  |
| 89 | | |  |  | Soczewica czerwona | |  | Op. |  | 1kg | 1 |  |
| 90 | | |  |  | Soczewica zielona | |  | Op. |  | 1kg | 1 |  |
| 91 | | |  |  | Sól morska drobnoziarnista z magnezem ( bez | |  | Op. |  | 350g | 1 |  |
|  |  | antyzbrylacza ) | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 92 | | |  |  | Sól niskosodowa z potasem i magnezem ( bez | |  | Op. |  | 350g | 1 |  |
|  |  | antyzbrylacza ) | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 93 | | |  |  | Sól niskosodowa z potasem i magnezem ( bez | |  | Op. |  | 1kg | 1 |  |
|  |  | antyzbrylacza ) | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 94 | | |  |  | Stewia ( liście ) | |  | Op. |  | 250 g | 1 |  |
| 95 | | |  |  | Sucharki pełnoziarniste | |  | Op. |  | 250 g | 1 |  |
| 96 | | |  |  | Śliwka suszona, niesiarkowana, nie z Chin | |  | Op. |  | 1 kg | 1 |  |
| 97 | | |  |  | Tymianek otarty | |  | Op. |  | 100 g | 1 |  |
| 98 | | |  |  | Wafle ryżowe naturalne i wieloziarniste | |  | Kg |  | 100 g | 1 |  |
| 99 | | |  |  | Wanilia w laskach | |  | Op. |  | 2,5 kg | 1 |  |
| 100 | | | |  | Wiórki kokosowe | |  | Op. |  | 100 g | 1 |  |
| 101 | | | |  | Woda mineralna niegazowana | |  | szt. |  | 1500 ml | 1 |  |
| 102 | | | |  | Woda mineralna niegazowana | |  | szt. |  | 500 ml | 1 |  |
| 103 | | | |  | Woda mineralna niegazowana | |  | Szt. |  | 5000 ml | 1 |  |
| 104 | | | |  | Ziarna sezamu oczyszczonego | |  | Szt. |  | 1kg | 1 |  |
| 105 | | | |  | Ziarna słonecznika łuszczone | |  | kg |  | 1kg | 1 |  |
| 106 | | | |  | Ziele angielskie w całości | |  | op. |  | 250-300 g | 1 |  |
| 107 | | | |  | Zioła prowansalskie-100% | |  | op. |  | 200 g | 1 |  |
| 108 | | | |  | Żurawina suszona, niesiarkowana | |  | op. |  | 1kg | 1 |  |
|  |  |  |  |  | Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść | |  | op. |  |  |  |  |
| 110 | | | |  | laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i | |  |  |  | 1000 ml | 1 |  |
|  |  |  |  |  | sztucznych barwników | |  |  |  |  |  |  |
| **Część 5 - MROŻONKI** | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  | **MINIMALNA** |  |  |
|  | **LP** |  |  |  |  | **NAZWA TOWARU** |  |  | **GRAMATURA** | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  |  |  |  | **MIARY** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **OPAKOWANIA** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  | **2** | | |  | **3** |  | **4** | **5** |  |
| 1 | |  |  | Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. | | |  | op. |  | 2500 g | 1 |  |
| 2 | |  |  | Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. | | |  | op. |  | 450 g | 1 |  |
| 3 | |  |  | Brukselka głęboko mrożona - kl.I. | | |  | op. |  | 2500 g | 1 |  |
| 4 | |  |  | bukiet warzyw głęboko mrożony kl. I | | |  | op. |  | 2500 g | 1 |  |
|  |  | |  | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | 5 | | bukiet warzyw głęboko mrożony kl. I | | | |  | op. |  | 1000g | 1 |  |
|  | 6 | | Czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. | | | |  | op. |  | 450 g | 1 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | | Czerwona porzeczka głęboko mrożona bez szypułek; klasy I. | | | |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 8 | | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cieta, - | | | |  |  | op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| kl.I. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cieta, - | | | |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
| kl.I. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | | Frozana Smoothie Truskawkowa Rozkosz Mieszanka | | | |  |  | op. |  | 200g | 1 | |  |
| owocowa 200 g | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | | Frozana Smoothie Egzotyczny Mieszanka owocowa 200 g | | | |  |  | op. |  | 200g | 1 | |  |
| 12 | | Groszek zielony głęboko mrożony, kl. I | | |  |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 13 | | Groszek zielony głęboko mrożony, kl. I | | |  |  |  | op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| 14 | | Jagoda głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. | | | |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 15 | | Jeżyna mrożona, -bez szypułek kl.I. | | |  |  |  | op. |  | 450g | 1 | |  |
| 16 | | Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. | | |  |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 17 | | Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. | | |  |  |  | op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| 18 | | kukurydza mrożona kl. I | | |  |  |  | op. |  | 1000g | 1 | |  |
| 19 | | Malina głęboko mrożona, Bez szypułek; klasy I. | | | |  |  | op. |  | 5000 g | 1 | |  |
| 20 | | Marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), | | | |  |  | op. |  | 5000 g | 1 | |  |
| kl. I. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | | Marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), | | | |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
| kl. I. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne | | | |  |  | op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne | | | |  |  | op. |  | 1000 g | 1 | |  |
| porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Mieszanka warzyw głeboko mrożona - 7 składnikowa | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 | | (marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka | | | |  |  | op. |  | 2500 g | 1 | |  |
|  |  | szparagowa, groszek zielony) kl. I. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Mieszanka warzyw głeboko mrożona - 7 składnikowa | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 | | (marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka | | | |  |  | op. |  | 450 g | 1 | |  |
|  |  | szparagowa, groszek zielony) kl. I. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 | | Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, | | | |  |  | Op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| kl. I. marchew - kostka, groch - zielony. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27 | | Szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony, kl. I. | | |  |  |  | Op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 28 | | Szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony, kl. I. | | |  |  |  | Op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| 29 | | Truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I. | | | |  |  | Op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| 30 | | Wiśnia bez pestek głęboko mrożona, kl. I, | | |  |  |  | Op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| 31 | | Wiśnia bez pestek głęboko mrożona, kl. I, | | |  |  |  | Op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 32 | | Włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew , | | | |  |  | Op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| pietruszka, seler, por );kl. I | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 33 | | Włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew , | | | |  |  | Op. |  | 450 g | 1 | |  |
| pietruszka, seler, por );kl. I | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 34 | | Żurawina mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I | | | |  |  | Op. |  | 450 g | 1 | |  |
| 35 | | Żurawina mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I | | | |  |  | Op. |  | 2500 g | 1 | |  |
| **Część 6 - RYBY** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  | **MINIMALNA** |  |  |  |
|  | **LP** |  |  | **NAZWA TOWARU** |  |  |  |  | **GRAMATURA** |  | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  |  |  |  | **MIARY** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **OPAKOWANIA** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** | |  |  |  | **3** |  | **4** |  | **5** |  |
|  |  | Dorsz świeży polędwiczki bez skóry, kl. I /nie czarniak, nie | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | plamiak/ płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ryby | cięciem, wykonanym równolegle do | | kręgosłupa, bez | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | skóry | i wyrostków ościstych kręgosłupa, | | błona otrzewna | i |  | kg |  | 1kg | 1 | |  |
|  |  | żebra usunięte, świeży; filety ułożone warstwowo w bloki | | | | z |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | oddzielenie każdego fileta (shatter pack); filety całe, bez | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej | | | | |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | barwie, charakterystycznej dla dorsza; powierzchnie cięć | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | pozostałości wnętrzności; tkanka mięsna sprężysta do | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | osłabionej; zapach charakterystyczny dla dorsza; smak i | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką; | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | okres przydatności do spożycia deklarowany przez | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Limanda żółtopłetwa - filet bez skóry, do 15% glazury płat | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | mięsa z limandy o nieregularnej wielkości i kształcie, | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 2 | oddzielenie | | każdego fileta | | | (shatter | | pack); | | zapach | kg | 1kg | 1 |  |
| charakterystyczny dla limandy smak i zapach po ugotowaniu | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | swoisty, właściwy dla limandy; nie do-puszcza się smaku | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dla limandy; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | odbiorcy. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | 2% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 3 | zastosowaniem | | | przekładek | z | folii | umożliwiające | | | łatwe | kg | 1kg | 1 |  |
| oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Łosoś wędzony filet, kl. I bez ości, płat mięsa z łososia o | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | błona otrzewna i żebra usunięte; zapach charakterystyczny | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 4 | dla łososia smak i zapach swoisty, właściwy dla łososia nie | | | | | | | | | | kg | 1kg | 1 |  |
| dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | lub | jełkiego; | | tekstura | zwarta, | | krucha, | | soczysta, | |  |  |  |  |
|  | charakterystyczna dla łososia | | | |  | dopuszcza się lekko miękką; | | | | |  |  |  |  |
|  | okres przydatności do spożycia deklarowany przez | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty | | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Karmazyn wędzony – tuszka | | | | kl. I zapach charakterystyczny | | | | | |  |  |  |  |
|  | dla karmazyna smak i zapach swoisty, właściwy dla | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 5 | karmazyna nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i | | | | | | | | | | kg | 1kg | 1 |  |
| zapachu obcego lub jełkiego; tekstura zwarta, krucha, | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | soczysta, | | charakterystyczna | | | dla | karmazyna; | | | okres |  |  |  |  |
|  | przydatności | | do | spożycia deklarowany | | | | przez | producenta | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do | |  |  |  |  |
|  | magazynu odbiorcy. |  |  |  |  |  |
|  | Mintaj (filet mrożony bez skóry), bez glazury , płaty produkcji | |  |  |  |  |
|  | morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z łososia o | |  |  |  |  |
|  | nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych | |  |  |  |  |
|  | części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle | |  |  |  |  |
|  | do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, | |  |  |  |  |
|  | błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone | |  |  |  |  |
|  | warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii | |  |  |  |  |
| 6 | umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); | | kg | 1kg | 1 |  |
| zapach charakterystyczny dla łososia smak i zapach po | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | ugotowaniu swoisty, właściwy dla łososia nie do-puszcza się | |  |  |  |  |
|  | smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; | |  |  |  |  |
|  | tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, | |  |  |  |  |
|  | charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; | |  |  |  |  |
|  | okres przydatności do spożycia deklarowany przez | |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy. |  |  |  |  |  |
|  | Miruna bez skóry (filet mrożony), bez glazury , płaty produkcji | |  |  |  |  |
|  | morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z miruny o | |  |  |  |  |
|  | nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych | |  |  |  |  |
|  | części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle | |  |  |  |  |
|  | do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, | |  |  |  |  |
|  | błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone | |  |  |  |  |
|  | warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii | |  |  |  |  |
| 7 | umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); | | kg | 1kg | 1 |  |
| zapach charakterystyczny dla miruny smak i zapach po | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | ugotowaniu swoisty, właściwy dla miruny nie dopuszcza się | |  |  |  |  |
|  | smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; | |  |  |  |  |
|  | tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, | |  |  |  |  |
|  | charakterystyczna dla miruny dopuszcza się lekko miękką; | |  |  |  |  |
|  | okres przydatności do spożycia deklarowany przez | |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy. |  |  |  |  |  |
|  | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszce, | kl. I |  |  |  |  |
|  | zapach charakterystyczny dla tuńczyka smak i zapach po | |  |  |  |  |
|  | otwarciu puszki swoisty, właściwy dla tuńczyka nie dopuszcza | |  |  |  |  |
| 8 | się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego | lub | puszka | 1700g | 1 |  |
| jełkiego; tekstura tuńczyka zwarta, krucha, soczysta, | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | charakterystyczna dla tuńczyka; okres przydatności do | |  |  |  |  |
|  | spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie | |  |  |  |  |
|  | mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | |  |  |  |  |

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

**Część 7 - PIECZYWO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  | **MINIMALNA** |  |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** | |  |  |  | **GRAMATURA** |  | **ILOŚĆ** |  |
|  |  |  |  | **MIARY** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **OPAKOWANIA** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  | **2** |  |  | **3** |  | **4** |  | **5** |  |
|  |  | **Bułeczki maślane** -wyrób produkowany z mąki pszennej z | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | dodatkiem masła, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ekstraktu słodowego oraz | | innych dodatków | smakowych |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; | | | |  | Szt. |  | 70g | 1 | |  |
|  |  | kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | dopuszczalne | wyroby | zdeformowane, | zgniecione, |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim | | | |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | niedopieczonym, | | | z | zakalcem, | | | kruszącym | | się, |  |  |  |
|  | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | przydatności do spożycia deklarowany przez producenta | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | informacje: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową oraz | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka grahamka** -pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | surowców określonych recepturą; masa 50 - 100g; kształt | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | śladami pleśni; skórka: ściśle połączona z miękiszem, | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej; | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm; miękisz o barwie | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | lepkim, | niedopieczonym, | | | | z zakalcem, | | kruszącym | | się, |  |  |  |
| 2 | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i | | | | | | | | | | Szt. | 50g | 1 |
|  | zapach: swoisty, typowy dla tego rodzaju pieczywa, | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | należy podać następujące informacje: − nazwę pieczywa, − | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | wykaz surowców, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | aktualnie obowiązującym prawem. | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka weka (krojona**) pieczywo pszenne zwykłe | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | bochenki | o | kształcie | | podłużnym, niedopuszczalne wyroby | | | | | |  |  |  |
|  | zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | pleśni; skórka ściśle | | |  | połączona | | z miękiszem, | | błyszcząca, | |  |  |  |
| 3 | gładka | lub | skostkowana, | | | o | barwie | od | złocistej | do | Szt. | 300g | 1 |
|  | jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i | | | | | | | | | |  |  |  |

zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z

załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; każdy bochenek chleba pszennego krojonego w folii powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Bułka wrocławska** pieczywo pszenne zwykłe produkowane z | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | surowców określonych recepturą, krojone w kromki, | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; miękisz o dość | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | niedopieczonym, | | z | zakalcem, | | | kruszącym | | się, |  |  |  |  |
|  | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zapach | typowy | dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny | | | | | | |  |  |  |  |
| 4 smak i | | zapach | świadczący o | | nieświeżości | | | lub inny obcy; | | Szt. | 50g | 1 |  |
|  | Okres przydatności do spożycia deklarowany przez | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | folia przeznaczona do kontaktu z żywnością; opakowania | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | jednostkowepowinnyzabezpieczaćproduktprzed | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | załamaniami, | | zagięciami | | i | innymi | | uszkodzeniami | |  |  |  |  |
|  | mechanicznymi; Bułka powinna być oznakowana etykietą | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zawierającą następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | surowców, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | obowiązującym prawem. | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka wrocławska** ( krojona ) pieczywo pszenne zwykłe | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: | | | | | | | | |  |  |  |  |
| 5 | bochenki o kształcie | | | podłużnym, | | niedopuszczalne | | | wyroby | Szt. | 300 g | 1 |  |
| zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | miękisz | o dość | równomiernej | | porowatości i | | | równomiernym | |  |  |  |  |

zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z

załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi; każdy bochenek bułki wrocławskiej pszennej krojonej opakowany w folii powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Chleb kukurydziany** pieczywo zwykłe produkowane z mąki | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | kukurydzianej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | surowców określonych recepturą, krojone w kromki, | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; miękisz o dość | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | niedopieczonym, | z | zakalcem, | | | kruszącym | | się, |  |  |  |  |
|  | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny | | | | | | | |  |  |  |  |
| 6 | smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g: | | | | | | | | Szt. | 500 g | 1 |  |
| 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | folia przeznaczona do kontaktu z żywnością; opakowania | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | jednostkowepowinnyzabezpieczaćproduktprzed | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | transportowe powinny stanowić kosze plastikowe wykonane z | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | załamaniami, | zagięciami | | i | innymi | | uszkodzeniami | |  |  |  |  |
|  | mechanicznymi; każdy bochenek chleba pszennego | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | krojonego w folii powinien być oznakowany etykietą | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | zawierającą następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | surowców, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | obowiązującym prawem. | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb graham (krojony)** | |  | pieczywo mieszane wyrabiane z | | | | |  |  |  |  |
| 7 | mąki żytniej i pszennej, | | na kwasie z | | | dodatkiem drożdży, | | | Szt. | 400 g - 450 g | 1 |  |
| ziarna słonecznikowego obłuszczonego, soli i innych | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | surowców określonych recepturą wygląd: bochenki o kształcie | | | | | | | |  |  |  |  |

nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka: ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g: 500; okres przydatności do spożycia chleba mieszanego słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; każdy bochenek chleba mieszanego słonecznikowego powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Chleb orkiszowy (krojony**) pieczywo mieszane wyrabiane z | |  |  |  |  |
|  | mąki orkiszowej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, | |  |  |  |  |
|  | ziarna słonecznikowego obłuszczonego, soli i innych | |  |  |  |  |
|  | surowców określonych recepturą wygląd: bochenki o kształcie | |  |  |  |  |
|  | nadanym formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, | |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka: | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, | |  |  |  |  |
|  | o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się | |  |  |  |  |
|  | widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne | |  |  |  |  |
|  | pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, miękisz o | |  |  |  |  |
|  | równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z | |  |  |  |  |
|  | widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | |  |  |  |  |
| 8 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | Szt. | 400g | 1 |  |
| lub soli, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g: | |  |  |  |  |
|  | 500; okres przydatności do spożycia chleba mieszanego | |  |  |  |  |
|  | słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien | |  |  |  |  |
|  | wynosić nie mniej niż 24 godz. od daty dostawy do magazynu | |  |  |  |  |
|  | odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z | |  |  |  |  |
|  | materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z | |  |  |  |  |
|  | żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed | |  |  |  |  |
|  | zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, | |  |  |  |  |
|  | suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; | |  |  |  |  |
|  | każdy bochenek chleba mieszanego słonecznikowego | |  |  |  |  |
|  | powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |
| 9 | **Chleb razowy- żytni** | **(krojony** ) pieczywo żytnie | Szt. | 500g | 1 |  |
| produkowane z mąki żytniej na kwasie, z dodatkiem drożdży, | |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | soli i innych surowców określonych recepturą, wygląd: | | | | | |  |  |  |
|  | bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, | | | | | |  |  |  |
|  | niedopuszczalne |  | wyroby | zdeformowane, | | zgniecione, |  |  |  |
|  | zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle | | | | | |  |  |  |
|  | połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od | | | | | |  |  |  |
|  | brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie | | | | | |  |  |  |
|  | mniejsza niż 3mm; grubość skórki dla chleba formowanego, w | | | | | |  |  |  |
|  | miejscach przylegających do formy, nie mniejsza niż 1,5mm, | | | | | |  |  |  |
|  | miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym | | | | | |  |  |  |
|  | zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po | | | | | |  |  |  |
|  | lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez | | | | | |  |  |  |
|  | deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu | | | | | |  |  |  |
|  | lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, | | | | | |  |  |  |
|  | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli smak i | | | | | |  |  |  |
|  | zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny | | | | | |  |  |  |
|  | smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres | | | | | |  |  |  |
|  | przydatności do spożycia deklarowany przez producenta | | | | | |  |  |  |
|  | powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do | | | | | |  |  |  |
|  | magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe | | | | | |  |  |  |
|  | wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do | | | | | |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | | | |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | | | |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | | | |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba żytniego razowego | | | | | |  |  |  |
|  | powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | | | |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − | | | | | |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | | | |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | | | |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb razowy- żytni (krojony )** z ziarnami pieczywo | | | | | |  |  |  |
|  | mieszane wyrabiane z mąki orkiszowej i pszennej z | | | | | |  |  |  |
|  | dodatkiem ziaren, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna | | | | | |  |  |  |
|  | słonecznikowego obłuszczonego, soli i innych surowców | | | | | |  |  |  |
|  | określonych recepturą wygląd: bochenki o kształcie nadanym | | | | | |  |  |  |
|  | formą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, | | | | | |  |  |  |
|  | zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka: ściśle | | | | | |  |  |  |
|  | połączona z miękiszem, chropowata, lekko błyszcząca, o | | | | | |  |  |  |
|  | barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się | | | | | |  |  |  |
|  | widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne | | | | | |  |  |  |
|  | pęknięcia; grubość skórki nie mniejsza niż 3mm, miękisz o | | | | | |  |  |  |
|  | równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu z | | | | | |  |  |  |
|  | widocznymi ziarnami słonecznika; suchy w dotyku o dobrej | | | | | |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | | | |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | | | |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | | | |  |  |  |
| 10 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | | | Szt. | 500g | 1 |
|  | lub soli, typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny | | | | | |  |  |  |
|  | smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres | | | | | |  |  |  |
|  | przydatności | do | spożycia | | chleba | mieszanego |  |  |  |
|  | słonecznikowego deklarowany przez producenta powinien | | | | | |  |  |  |
|  | wynosić nie mniej niż 24 godz. od daty dostawy do magazynu | | | | | |  |  |  |
|  | odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z | | | | | |  |  |  |
|  | materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z | | | | | |  |  |  |
|  | żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed | | | | | |  |  |  |
|  | zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, | | | | | |  |  |  |
|  | suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; | | | | | |  |  |  |
|  | każdy bochenek chleba mieszanego słonecznikowego | | | | | |  |  |  |
|  | powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | | | |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − | | | | | |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową | | | | | |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | | | |  |  |  |
|  | prawem |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Chleb domowy ( krojony )** pieczywo mieszane wyrabiane z | | | |  |  |  |  |
|  | mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i | | | |  |  |  |  |
|  | innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o | | | |  |  |  |  |
|  | kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, | | | |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka | | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, | | | |  |  |  |  |
|  | intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka | | | |  |  |  |  |
|  | maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie | | | |  |  |  |  |
|  | mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej | | | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | |  |  |  |  |
| 11 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | Szt. | 400 g | 1 |  |
| lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien | | | |  |  |  |  |
|  | być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − | | | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb słonecznikowy żytni lub pszenno-żytni (krojony)** | | | |  |  |  |  |
|  | pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na | | | |  |  |  |  |
|  | kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców | | | |  |  |  |  |
|  | określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie | | | |  |  |  |  |
|  | podłużnym, | niedopuszczalne | wyroby | zdeformowane, |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka | | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, | | | |  |  |  |  |
|  | intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka | | | |  |  |  |  |
|  | maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie | | | |  |  |  |  |
|  | mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej | | | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | |  |  |  |  |
| 12 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | Szt. | 500 g | 1 |  |
|  | lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien | | | |  |  |  |  |
|  | być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − | | | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Chleb słonecznikowy żytni ( krojony )** pieczywo mieszane | | | | Szt. | 450 g | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem | | | |  |  |  |  |
|  | drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą; | | | |  |  |  |  |
|  | wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne | | | |  |  |  |  |
|  | wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze | | | |  |  |  |  |
|  | śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka | | | |  |  |  |  |
|  | lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do | | | |  |  |  |  |
|  | ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na | | | |  |  |  |  |
|  | przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość | | | |  |  |  |  |
|  | skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej | | | |  |  |  |  |
|  | porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o | | | |  |  |  |  |
|  | dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić | | | |  |  |  |  |
|  | do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza | | | |  |  |  |  |
|  | się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | |  |  |  |  |
|  | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | |  |  |  |  |
|  | lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien | | | |  |  |  |  |
|  | być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − | | | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb wieloziarnisty lub inne** | | **równoważne** ( krojony ) | |  |  |  |  |
|  | pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na | | | |  |  |  |  |
|  | kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców | | | |  |  |  |  |
|  | określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie | | | |  |  |  |  |
|  | podłużnym, | niedopuszczalne | wyroby | zdeformowane, |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka | | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, | | | |  |  |  |  |
|  | intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka | | | |  |  |  |  |
|  | maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie | | | |  |  |  |  |
|  | mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej | | | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | |  |  |  |  |
| 14 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | Szt. | 400 g | 1 |  |
|  | lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien | | | |  |  |  |  |
|  | być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − | | | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski, wiejski lub** | | | | Szt. | 550-600 g | 1 |  |
| **inne równoważne (krojony)** pieczywo mieszane wyrabiane z | | | |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i | | | |  |  |  |  |
|  | innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o | | | |  |  |  |  |
|  | kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, | | | |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka | | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, | | | |  |  |  |  |
|  | intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka | | | |  |  |  |  |
|  | maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie | | | |  |  |  |  |
|  | mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej | | | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | |  |  |  |  |
|  | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | |  |  |  |  |
|  | lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien | | | |  |  |  |  |
|  | być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − | | | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pieczywo-chałka** | pieczywo | pszenne | półcukiernicze |  |  |  |  |
|  | produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem | | | |  |  |  |  |
|  | cukru, tłuszczu, mleka i innych surowców określonych | | | |  |  |  |  |
|  | recepturą; wygląd: kształt kopulasty owalny o końcach | | | |  |  |  |  |
|  | zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub | | | |  |  |  |  |
|  | równolegle ułożone wałeczki; nie dopuszczalne wyroby | | | |  |  |  |  |
|  | zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami | | | |  |  |  |  |
|  | pleśni; skórka: ściśle połączona z miękiszem, gładka, | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką | | | |  |  |  |  |
|  | lub nie posypana, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; | | | |  |  |  |  |
|  | grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; miękisz o dość | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, | | | |  |  |  |  |
|  | suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim | | | |  |  |  |  |
|  | nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego; nie dopuszcza | | | |  |  |  |  |
|  | się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | |  |  |  |  |
| 16 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | Szt. | 200 g | 1 |  |
|  | lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych | | | |  |  |  |  |
|  | przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania | | | |  |  |  |  |
|  | powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i | | | |  |  |  |  |
|  | zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych | | | |  |  |  |  |
|  | zapachów i uszkodzeń mechanicznych; do każdego | | | |  |  |  |  |
|  | opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: nazwę pieczywa, wykaz surowców, nazwę | | | |  |  |  |  |
|  | dostawcy – producenta, adres, masę jednostkową oraz | | | |  |  |  |  |
|  | pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **chleb żytni** pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na | | | | szt. | 500 g | 1 |  |
| kwasie, z dodatkiem drożdży, | | soli i innych surowców | |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | określonych recepturą, wygląd: bochenki o kształcie | | | | | |  |  |  |  |
|  | podłużnym lub nadanym formą, niedopuszczalne wyroby | | | | | |  |  |  |  |
|  | zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami | | | | | |  |  |  |  |
|  | pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, | | | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; | | | | | |  |  |  |  |
|  | grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm; grubość skórki | | | | | |  |  |  |  |
|  | dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do | | | | | |  |  |  |  |
|  | formy, nie mniejsza niż 1,5mm, miękisz o dość równomiernej | | | | | |  |  |  |  |
|  | porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o | | | | | |  |  |  |  |
|  | dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić | | | | | |  |  |  |  |
|  | do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza | | | | | |  |  |  |  |
|  | się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | | | |  |  |  |  |
|  | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub soli smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych | | | | | |  |  |  |  |
|  | przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania | | | | | |  |  |  |  |
|  | powinny zabezpieczać | | produkt przed | | zniszczeniem i | |  |  |  |  |
|  | zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych | | | | | |  |  |  |  |
|  | zapachów i uszkodzeń mechanicznych; każdy bochenek | | | | | |  |  |  |  |
|  | chleba żytniego razowego powinien być oznakowany etykietą | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub banderolą zawierającą następujące dane: − nazwę | | | | | |  |  |  |  |
|  | pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę dostawcy – | | | | | |  |  |  |  |
|  | producenta, adres, − masę jednostkową, oraz pozostałe | | | | | |  |  |  |  |
|  | informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem | | | | | |  |  |  |  |
|  | **chleb sitkowy** pieczywo wykonane z mąki żytniej sitkowej, | | | | | |  |  |  |  |
|  | Chleb ma szaro-miodowy kolor. Miękisz jest średnio porowaty, | | | | | |  |  |  |  |
|  | smak lekko kwaskowy, przyjemny podczas jedzenia. | | | | | |  |  |  |  |
|  | Niedopuszczalne | wyroby | | zdeformowane, | | zgniecione, |  |  |  |  |
|  | zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle | | | | | |  |  |  |  |
|  | połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, | | | | | |  |  |  |  |
|  | błyszcząca, o barwie | | od | brązowej do | ciemnobrązowej, | |  |  |  |  |
|  | intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka | | | | | |  |  |  |  |
|  | maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie | | | | | |  |  |  |  |
|  | mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i | | | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej | | | | | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | | | |  |  |  |  |
| 18 | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | | | | szt. | 400g | 1 |  |
| kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany | | | | | |  |  |  |  |
|  | przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od | | | | | |  |  |  |  |
|  | daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania stanowią | | | | | |  |  |  |  |
|  | kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do | | | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien | | | | | |  |  |  |  |
|  | być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą | | | | | |  |  |  |  |
|  | następujące dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − | | | | | |  |  |  |  |
|  | nazwę dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową, | | | | | |  |  |  |  |
|  | oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | | | |  |  |  |  |
|  | prawem. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Bułka kajzerka** pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki | | |  |  |  |  |
|  | pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców | | |  |  |  |  |
|  | określonych recepturą; wygląd: kształt kopulasty o podstawie | | |  |  |  |  |
|  | owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z | | |  |  |  |  |
|  | poprzecznym podziałem lub bez; nie dopuszczalne wyroby | | |  |  |  |  |
|  | zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami | | |  |  |  |  |
|  | pleśni; skórka: ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka | | |  |  |  |  |
|  | lub skostkowana w miejscach po nacięciach chropowata, o barwie | | |  |  |  |  |
|  | od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż | | |  |  |  |  |
|  | 1,5mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; | | |  |  |  |  |
|  | miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego | | |  |  |  |  |
|  | bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu | | |  |  |  |  |
| 19 | lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym | | się, | szt. | 85g | 1 |  |
| zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak | | |  |  |  |  |
|  | i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres | | |  |  |  |  |
|  | przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien | | |  |  |  |  |
|  | wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu | | |  |  |  |  |
|  | odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z | | |  |  |  |  |
|  | materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z | | |  |  |  |  |
|  | żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed | | |  |  |  |  |
|  | zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, | | |  |  |  |  |
|  | bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na | | |  |  |  |  |
|  | opakowaniu należy podać następujące informacje: − nazwę | | |  |  |  |  |
|  | pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę dostawcy – producenta, | | |  |  |  |  |
|  | adres, − masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z | | |  |  |  |  |
|  | aktualnie obowiązującym prawem | |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka kukurydziana** pieczywo mieszane wyrabiane z mąki | | |  |  |  |  |
|  | kukurydzianej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych | | |  |  |  |  |
|  | surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o kształcie | | |  |  |  |  |
|  | podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, | | |  |  |  |  |
|  | zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z | | |  |  |  |  |
|  | miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od | | |  |  |  |  |
|  | brązowej do ciemnobrązowej, intensywność zabarwienia skórki na | | |  |  |  |  |
|  | przekroju bochenka maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki | | |  |  |  |  |
|  | górnej nie mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej | | |  |  |  |  |
|  | porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o | | |  |  |  |  |
|  | dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | |  |  |  |  |
| 20 | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub | | | szt. | 50g | 1 |  |
| soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub | | |  |  |  |  |
|  | inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez | | |  |  |  |  |
|  | producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty | | |  |  |  |  |
|  | dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego; opakowania | | |  |  |  |  |
|  | stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów | | |  |  |  |  |
|  | przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny | | |  |  |  |  |
|  | zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, | | |  |  |  |  |
|  | powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; każdy bochenek chleba zwykłego powinien być | | |  |  |  |  |
|  | oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące | | |  |  |  |  |
|  | dane: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców − nazwę dostawcy – | | |  |  |  |  |
|  | producenta, adres, − masę jednostkową, oraz pozostałe | | |  |  |  |  |
|  | informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. | |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka mantówka** | pieczywo mieszane wyrabiane z mąki | |  |  |  |  |
|  | żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i | | |  |  |  |  |
| 21 | innych surowców określonych recepturą; wygląd: bochenki o | | | szt. | 30g | 1 |  |
| kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, | | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka | | |  |  |  |  |
|  | ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, | | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, | | | | | |  |  |  |  |
|  | intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka | | | | | |  |  |  |  |
|  | maleje w kierunku miękiszu; grubość skórki górnej nie | | | | | |  |  |  |  |
|  | mniejsza niż 2,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i | | | | | |  |  |  |  |
|  | równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej | | | | | |  |  |  |  |
|  | krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do | | | | | |  |  |  |  |
|  | stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się | | | | | |  |  |  |  |
|  | wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, | | | | | |  |  |  |  |
|  | kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, | | | | | |  |  |  |  |
|  | niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości | | | | | |  |  |  |  |
|  | lub inny obcy; g: 500; okres przydatności do spożycia | | | | | |  |  |  |  |
|  | deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż | | | | | |  |  |  |  |
|  | 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania | | | | | |  |  |  |  |
|  | stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów | | | | | |  |  |  |  |
|  | przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania | | | | | |  |  |  |  |
|  | powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i | | | | | |  |  |  |  |
|  | zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych | | | | | |  |  |  |  |
|  | zapachów i uszkodzeń mechanicznych; każdy bochenek | | | | | |  |  |  |  |
|  | chleba zwykłego powinien być oznakowany etykietą lub | | | | | |  |  |  |  |
|  | banderolą zawierającą następujące dane: − nazwę pieczywa, | | | | | |  |  |  |  |
|  | − wykaz surowców − nazwę dostawcy – producenta, adres, − | | | | | |  |  |  |  |
|  | masę jednostkową, oraz pozostałe informacje zgodnie z | | | | | |  |  |  |  |
|  | aktualnie obowiązującym prawem. | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | **Bułka drożdżowa z owocami** – bez konserwantów, | | | | |  | szt. | 65g | 1 |  |
| polepszaczy, bez tłuszczu palmowego | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Rogal maślany** wyrób produkowany z maki pszennej z | | | | | |  |  |  |  |
|  | dodatkiem masła cukru, mleka w proszku, soli, mleka, | | | | | |  |  |  |  |
|  | ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych | | | | | |  |  |  |  |
|  | zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; | | | | | |  |  |  |  |
|  | kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie | | | | | |  |  |  |  |
|  | dopuszczalne | wyroby | zdeformowane, | | zgniecione, | |  |  |  |  |
|  | zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim | | | | | |  |  |  |  |
|  | nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji | | | | | |  |  |  |  |
|  | struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, | | | | | |  |  |  |  |
|  | niedopieczonym, | z | zakalcem, | kruszącym | | się, |  |  |  |  |
|  | zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki soli; smak i | | | | | |  |  |  |  |
|  | zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny | | | | | |  |  |  |  |
| 23 | smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres | | | | | | szt. | 80g | 1 |  |
|  | przydatności do spożycia deklarowany przez producenta | | | | | |  |  |  |  |
|  | powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do | | | | | |  |  |  |  |
|  | magazynu odbiorcy; opakowania stanowią kosze plastikowe | | | | | |  |  |  |  |
|  | wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do | | | | | |  |  |  |  |
|  | kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać | | | | | |  |  |  |  |
|  | produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny | | | | | |  |  |  |  |
|  | być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń | | | | | |  |  |  |  |
|  | mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące | | | | | |  |  |  |  |
|  | informacje: − nazwę pieczywa, − wykaz surowców, − nazwę | | | | | |  |  |  |  |
|  | dostawcy – producenta, adres, − masę jednostkową oraz | | | | | |  |  |  |  |
|  | pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym | | | | | |  |  |  |  |
|  | prawem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Część 8 - PRZETWORY I SOKI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  | **MINIMALNA** |  |  |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  | **GRAMATURA** |  | **ILOŚĆ** |  |  |
|  |  |  | **MIARY** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **OPAKOWANIA** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** |  | **2** |  | **3** |  | **4** |  | **5** |  |  |
| 1 |  | Ananas plastry w lekkim syropie - kl. I. |  | Szt. |  | 580g | 1 | |  |  |
| 2 |  | Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie kl. I. |  | Szt. |  | 850g | 1 | |  |  |
|  |  | Chrzan tarty naturalny (min.75% zawartość chrzanu) - słoik - |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | kl. I; z tartych korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, |  | Szt. |  | 1000 g | 1 | |  |  |
|  |  | cukru i kwasku cytrynowego. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | Ciecierzyca konserwowa w puszce |  | Szt. |  | 425 g | 1 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | m.in: brzoskwiniowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, |  | Szt. |  | 1000 g | 1 | |  |  |
|  | malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | czarnych porzeczek (słoik) – kl. I. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | Groszek konserwowy (puszka, słoik) - kl. I. nie spoza UE |  | Szt. |  | 400 g | 1 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| 7 |  | Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I. |  | Szt. |  | 200 g | 1 | |  |  |
| 8 |  | Pomidory krojone w puszcze (bez konserwantów, ) - kl. I. |  | Szt. |  | 2500 g | 1 | |  |  |
| 9 |  | Peperonata paprykowa (bez konserwantów) - kl. I. |  | Szt. |  | 1000 g | 1 | |  |  |
| 10 |  | Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I. |  | Szt. |  | 800 g | 1 | |  |  |
| 11 |  | Mleczko kokosowe ( zaw. kokos, woda) |  | Szt. |  | 200 ml | 1 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | Kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) |  | Szt. |  | 690 g | 1 | |  |  |
|  | niemodyfikowana genetycznie kl. I. niesłodzona |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | Fasolka czerwona konserwowa ( puszka , słoik ) |  | Szt. |  | 400 g | 1 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez |  | Szt. |  | 2500 g | 1 | |  |  |
|  | konserwantów) - kl. I, nie spoza UE |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Powidła śliwkowe - kl.I. Przetwór otrzymany ze śliwek, o |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | odpowiednio smarownej konsystencji. Powidła bez |  | Szt. |  | 300 g | 1 | |  |  |
|  | zagęstników, słodzików i innych zbędnych dodatków. Zawiera |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | wyłącznie cukry występujące w owocach. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny (różne |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | smaki: jabłkowy, jabłkowo - gruszkowy, marchwiowo - |  | Szt. |  | 5 000 ml | 1 | |  |  |
|  |  | jabłkowy, jabłkowo - malinowy, pomarańczowo - jabłkowy ) nie |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | z soku zagęszczonego |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny (różne |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | smaki: jabłkowy, jabłkowo - gruszkowy, marchwiowo - |  | Szt. |  | 1 000 ml | 1 | |  |  |
|  |  | jabłkowy, jabłkowo - malinowy, pomarańczowo - jabłkowy ) nie |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | z soku zagęszczonego |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | Oliwki zielone. Oliwki zielone drylowane w zalewie. |  | Szt. |  | 125g | 1 | |  |  |

**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

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

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym: .…………………………………………………

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

Faks…………………………………………… 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 20 we Wrocławiu.

**III. OFERTA**

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

**CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **Jednostka** |  |  | **Cena** |  |  | **WARTOŚĆ** |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  | **ILOŚĆ** | **jednostkowa** |  |  |  |  |
|  |  |  | **miary** |  |  |  | **BRUTTO** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  | **3** |  | **4** | **5** |  |  | **6=4x5** |  |  |
| 1 | |  | Boczek łuskany, świeży lub wędzony |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 2 | |  | Cielęcina (świeża, nie mrożona) - udziec, cielęcina zadnia b/k |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 4 | |  | Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 5 | |  | Kiełbasa śląska (na ogniska) (min zawartość mięsa wieprzowego 87%, bez wzmacniaczy smaku i |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | substancji zagęszczających) |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | Kurczak tuszka (wypatroszony, mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 7 | |  | Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), kl. I, bez |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | wzmacniaczy smaku, konserwantów |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | Wędlina drobiowa o zawartości min 87% mięsa (polędwica z indyka, szynka drobiowa, kurczak gotowany, |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | pierś z indyka lub w kawałku), bez wzmacniaczy smaku, konserwantów przedłużających świeżość. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Wędlina sucha: Kiełbasa krakowska sucha, kabanosy, Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | parzona, suszona, gdzie do wytworzenia 100 g produktu zużyto min.146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | substancji zagęszczających. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | |  | Wędlina wieprzowa chuda o zawartości min 87 % mięsa - ( szynka gotowana, polędwica wieprzowa w |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | kawałku, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | Wieprzowina - karczek b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 13 | |  | Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | Wieprzowina - środkowy schab b/k, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 16 | |  | Wołowina b/k - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone) |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **SUMA** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | (słownie:.................................................................................................................................................... |  |  | ) | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | w tym cena netto ………………………………………………………… |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**CZĘŚĆ 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **Jednostka** |  |  | **Cena** |  |  | **WARTOŚĆ** |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  | **ILOŚĆ** | **jednostkowa** |  |  |  |  |
|  |  |  | **miary** |  |  |  | **BRUTTO** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  | **3** |  | **4** | **5** |  |  | **6=4x5** |  |  |
| 1 | |  | Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem, |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 2 | |  | Banany - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Biała rzepa, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 4 | |  | Burak ćwikłowy luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 5 | |  | Cebula luz - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 7 | |  | Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | skóry |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | Dynia - kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 10 | |  | Fasola sucha biała Jaś mały kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | Fasola sucha biała Jaś średni kl I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Granat, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 13 | |  | Groch łuskany nasiona suche całe kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | Groch nasiona suche połówki kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | |  | Imbir korzeń kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | |  | Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | uszkodzeń skóry, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | |  | Jarmuż świeży , masa ok.300g, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, zawilgocenia |  | Opak. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 19 | |  | Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 20 | |  | Kapusta biała - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 21 | |  | Kapusta czerwona - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl.I. Produkt spożywczy otrzymany |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | |  | plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | przyspieszaczy fermentacji. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | |  | Kapusta pekińska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 24 | |  | Kapusta włoska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  | Kg | 1 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 25 | Kiełki (różne gatunki: brokułu, rzeżuchy, fasolki mung, lucerny), opakowanie 50g świeże, dojrzałe, bez | Opak. | 1 |  |  |  |
| plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 26 | Kiwi - kl.I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Szt. | 1 |  |  |  |
| 27 | Koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia | Szt. | 1 |  |  |  |
| 28 | Mango świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Szt. | 1 |  |  |  |
| 29 | Marchew, , luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, | kg | 1 |  |  |  |
| Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 30 | Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg)-kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | Szt. | 1 |  |  |  |
|  | Ogórek kiszony pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze |  |  |  |  |  |
| 31 | świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu | Kg | 1 |  |  |  |
| procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. |  |  |  |  |  |
| 32 | Ogórek zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 33 | Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 34 | Pieczarki kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 35 | Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 36 | Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 37 | Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Szt. | 1 |  |  |  |
| 38 | Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 39 | Rzodkiew biała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 40 | Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Szt | 1 |  |  |  |
| 41 | Sałata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie) świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | Szt | 1 |  |  |  |
| uszkodzeń skóry, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 42 | Sałata roszponka kl. I, opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, | Opak. | 1 |  |  |  |
| 43 | Seler korzeniowy, luz -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 44 | Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g)-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, | Szt. | 1 |  |  |  |
| uszkodzeń, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 45 | Winogrona (białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 46 | Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej świeże, | Kg | 1 |  |  |  |
| dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 47 | Zioła w doniczkach - świeże (bazylia, mięta, melisa, oregano, tymianek) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, | Szt. | 1 |  |  |  |
| oznak gnicia |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Warzywa i owoce sezonowe** |  |  |  |  |  |
| 1 | Agrest-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 2 | Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 3 | Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 4 | Botwina - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, | pęczek | 1 |  |  |  |
| 5 | Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści | Szt. | 1 |  |  |  |
| (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 6 | Brukselka - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | Kg | 1 |  |  |  |
| 7 | Brzoskwinia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |
| 8 | Cebulka młoda - biała, luz , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | Kg | 1 |  |  |  |

9 Czereśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

10 Dynia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

11 Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

12 Jagoda świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia, Kg 1

Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści

13 Szt. 1

(masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, 1

14 Kapusta biała młoda -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, Kg 1

15 Kiwi - kl.I - całe świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Szt. 1

16 Malina , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, Kg 1

17 Mandarynka -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg

18 Marchew wczesna z natką , luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, pęczek 1

19 Melon żółty świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

20 Morele-kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

21 Nektarynki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII ) - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia,

22 Kg 1

uszkodzeń skóry,

Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII)- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak

23 pęczek

gnicia, uszkodzeń skóry, 1

24 Pomarańcza świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

25 Porzeczki czarne -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

26 Porzeczki czerwone -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Kg 1

27 Sałata masłowa świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń Szt. 1

28 Seler korzeniowy młody z natką - szt.-kl. I świeży, dojrzały bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Szt. 1

29 Szparagi świeże białe - zielone kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń Kg 1

30 Szpinak świeży, kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń Kg 1

Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre,

31 Kg

Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, 1

32 Truskawki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń Kg 1

34 Wiśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń Kg 1

Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez

35 Kg 1

plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,

**SUMA**

(słownie: )

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZĘŚĆ 3 - NABIAŁ**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Cena** |  | **WARTOŚĆ** |  |  |
|  | **LP** |  |  |  |  |  |  | **NAZWA TOWARU** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Jednostka miary** |  | **ILOŚĆ** | **jednostkowa** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **BRUTTO** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  |  |  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** |  | **4** | **5** |  | **6=4x5** |  |  |
| 1 | |  | Drożdże 100 g bez konserwantów | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 2 | |  | Jaja kurze świeże klasy A, rozmiar L (waga 63-73g), klasa 0 lub 1 | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Jogurt | naturalny | | min. | 2% tłuszczu lub powyżej, | | | zawierający | | biokultury | | | bez | konserwantów, | | |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | |  | Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i | | | | | | | | | | | | | | | |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | substancji zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | |  | Masło | ekstra bez | | dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie | | | | | | | mniejszej niż | | | | 82,5% tł. bez | |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | Masło | klarowane | | bez | dodatków roślinnych, o | | zawartości | | tłuszczu | | nie | mniejszej | | | niż | 99,8% tł. |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów. | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | |  | Maślanka | | naturalna | | min.1,5 % | tłuszczu, | bez | konserwantów, | | | stabilizatorów i | | | | | substancji |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | zagęszczających, przeciwutleniaczy, stabilizatorów. | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | Mleko | świeże , | | pasteryzowane, | | normalizowane | | (w | folii) | 3,2% | | tł. | bez | konserwantów, | | |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | Mleko UHT | | / karton / 3,2% tł, przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 10 | |  | Ser kozi, naturalny, bez substancji zagęszczających. przeciwutleniaczy, stabilizatorów | | | | | | | | | | | | | | |  |  | kg | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, przeciwutleniaczy, | | | | | | | | | | | | | | | |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | stabilizatorów. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Ser typu greckiego feta, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów, konserwantów. | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 13 | |  | Ser typu mozarella - opakowanie, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | zagęszczających, przeciwutleniaczy, stabilizatorów. | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ser żółty, | | podpuszczkowy dojrzewający, typu | | | | holenderskiego i | | | holendersko - | | | | szwajcarskiego, | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, | | | | | | | | | | | | | | | |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, kawałkowane, plasterkowane | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | Serek naturalny /homogenizowany - opakowanie - wiaderko. | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 16 | |  | Serek wiejski - bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających). | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12% tł., bez konserwantów, stabilizatorów i | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | |  | substancji zagęszczających. | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż | 18% tł. konserwantów, stabilizatorów i substancji | Szt. | 1 |  |  |
| zagęszczających. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 19 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż | 30% tł. konserwantów, stabilizatorów i substancji | Szt. | 1 |  |  |
| zagęszczających. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**SUMA**

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 4 - ART. OGÓLNOSPOŻYWCZE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | **JEDNOSTKA** |  |  |  | **Cena** |  | **WARTOŚĆ** |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  |  | **ILOŚĆ** |  | **jednostkowa** |  |  |  |
|  |  |  |  | **MIARY** |  |  |  | **BRUTTO** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  |  | **3** |  | **4** |  | **5** |  | **6=4x5** |  |  |
| 1 | | Agar z alg - naturalny zagęstnik / żelatyna/ | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 2 | | Bazylia otarta - 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 5 | | Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 6 | | Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 3 | | Bułka tarta | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 4 | | Chrupiące plasterki jabłka ( różne smaki ) , bez konserwantów, suszone metodą mikrofalowo – | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| próżniową, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, niesiarkowane | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | | Chrupki kukurydziane bezglutenowe | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 6 | | Ciastka kruche bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 7 | | Ciastka petit buree bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 8 | | Ciastka zbożowe bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 9 | | Ciecierzyca / cieciorka/, sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń, | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 10 | | Ciecierzyca / cieciorka/ | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 11 | | Cukier kryształ bez zanieczyszczeń, | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 12 | | cukier puder bez zanieczyszczeń, | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 13 | | Cukier trzcinowy nierafinowany bez zanieczyszczeń, | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 14 | | Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 15 | | Herbata czarna liściasta | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 16 | | Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, m.in..: dzika róża, malinowa, owoce leśne, | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | | Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, m.in..: dzika róża, malinowa, owoce leśne, | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | | Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in..: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| koperek, melisa, lipa | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | | Herbatniki ( bez dodatku cukru ) bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| konserwantów, aromatów | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | | Imbir mielony 100% | | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 21 | | Kakao naturalne w proszku - 100% ziarna kakaowca | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 22 | | Kardamon mielony 100% | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |
| 23 | | kasza bulgur | | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 | Kasza gryczana niepalona (kl.I) | | szt. | 1 |  |  |  |
| 25 | Kasza jaglana | (kl. I) | szt. | 1 |  |  |  |
| 26 | Kasza jaglana | (kl. I) | op. | 1 |  |  |  |
| 27 | Kasza jęczmienna pęczak (kl. I) | | op. | 1 |  |  |  |
| 28 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska (kl. I) | | op. | 1 |  |  |  |
| 29 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska (kl. I) | | op. | 1 |  |  |  |
| 30 | Kasza kukurydziana (kl. I) | | op. | 1 |  |  |  |
| 31 | Kasza kuskus (kl. I) | | op. | 1 |  |  |  |
| 32 | Kawa zbożowa INKA | | Szt. | 1 |  |  |  |
| 33 | ketchup (205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) oraz bez skrobi i kwasku cytrynowego. | | Op. | 1 |  |  |  |
| Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 34 | ketchup 205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) oraz bez skrobi i kwasku cytrynowego. | | Szt. | 1 |  |  |  |
| Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 35 | Kminek mielony 100% | | op. | 1 |  |  |  |
| 36 | Ksylitol ( sok z brzozy ) | | op. | 1 |  |  |  |
| 37 | Kurkuma 100% |  | op. | 1 |  |  |  |
| 38 | Liść laurowy - w całości | | op. | 1 |  |  |  |
| 39 | Lubczyk - liść suszony | | op. | 1 |  |  |  |
| 40 | Majeranek otarty - 100% | | op. | 1 |  |  |  |
| 41 | Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy, m.in..: nitki krojone gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, | | op. | 1 |  |  |  |
| muszelki, łazanki | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 42 | Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy, m.in.: świderki, łazanki, muszelki, muszelki mini, w kształcie | | op. | 1 |  |  |  |
| ryżu |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in..: spaghetti, gwiazdki, | | op. | 1 |  |  |  |
| gniazdka, świderki, kolanka, kokardki | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 44 | Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in..: spaghetti, gwiazdki, | | op. | 1 |  |  |  |
| gniazdka, świderki, kolanka, kokardki | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 45 | Makaron razowy żytni - różne kształty , m.in.: świderki , kolanka , gwiazdki i inne | | op. | 1 |  |  |  |
| 46 | Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, | | op. | 1 |  |  |  |
| kokardki |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 47 | Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, | | op. | 1 |  |  |  |
| kokardki |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 48 | Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana | | op. | 1 |  |  |  |
| 49 | Mąka orkiszowa typ 630 | | op. | 1 |  |  |  |
| 50 | Mąka pszenna poznańska typu 650 | | op. | 1 |  |  |  |
| 51 | Mąka pszenna tortowa typu 550 | | Szt. | 1 |  |  |  |
| 52 | Mąka ziemniaczana (kl. I) | | op. | 1 |  |  |  |
| 53 | Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie | | op. | 1 |  |  |  |
| może być mieszaniną różnych miodów (opakowanie gramatura 900 g) | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 54 | Miód 100% naturalny nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie | | op. | 1 |  |  |  |
| może być mieszaniną różnych miodów (opakowanie gramatura 370 g) | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 55 | Morela suszona, niesiarkowana, nie z Chin | | op. | 1 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 56 | Olej lniany budwigowy nieczyszczony (zimno tłoczony) | Szt. | 1 |  |  |  |
| 57 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nieerukowy (tłoczony na zimno) | Op. | 1 |  |  |  |
| 58 | Olej z pestek winogron | Szt. | 1 |  |  |  |
| 59 | Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku | Szt. | 1 |  |  |  |
| 60 | Oregano otarte | Szt. | 1 |  |  |  |
| 61 | Orzechy laskowe | Szt. | 1 |  |  |  |
| 62 | Orzechy włoskie | Op. | 1 |  |  |  |
| 63 | Otręby - różne rodzaje / pszenne , orkiszowe , żytnie ……/ | op. | 1 |  |  |  |
| 64 | Paluszki orkiszowe pełnoziarniste | op. | 1 |  |  |  |
| 65 | Paluszki z sezamem | Szt. | 1 |  |  |  |
| 66 | Papryka mielona słodka - 100% | Szt. | 1 |  |  |  |
| 67 | Pestki dyni | Op. | 1 |  |  |  |
| 68 | Pieczywo ryżowe - różne rodzaje z pełnego ziarna. | Op. | 1 |  |  |  |
| 69 | Pieprz cytrynowy, mielony | Szt. | 1 |  |  |  |
| 70 | Pieprz czarny mielony 100 % | op. | 1 |  |  |  |
| 71 | Pieprz ziołowy mielony 100% | op. | 1 |  |  |  |
| 72 | Płatki jaglane błyskawiczne(kl. I) | op. | 1 |  |  |  |
| 73 | Płatki jęczmienne (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. | op. | 1 |  |  |  |
| 74 | Płatki migdałowe | op. | 1 |  |  |  |
| 75 | Płatki orkiszowe (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. | op. | 1 |  |  |  |
| 76 | Płatki owsiane górskie (kl. I - struktura i konsystencja sypka. | op. | 1 |  |  |  |
| 77 | Płatki ryżowe (kl. I) struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. | op. | 1 |  |  |  |
| 78 | Płatki śniadaniowe kukurydziane typu CornFlakes inne równoważne o zawartości kukurydzy min 92% - | op. | 1 |  |  |  |
| różne rodzaje z pełnego ziarna. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 79 | Proszek do pieczenia | Op. | 1 |  |  |  |
| 80 | Rodzynki sułtańskie, nie z Chin, niesiarkowane | Op. | 1 |  |  |  |
| 81 | Rozmaryn suszony | Szt. | 1 |  |  |  |
| 82 | rurki waflowe | Kg | 1 |  |  |  |
| 83 | Ryż brązowy długoziarnisty | Op. | 1 |  |  |  |
| 84 | Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i | kg | 1 |  |  |  |
| mączki. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 85 | Ryż do rissotta | op. | 1 |  |  |  |
| 86 | Ryż długoziarnisty Paraboiled | op. | 1 |  |  |  |
| 87 | Siemię lniane ziarna w całości | op. | 1 |  |  |  |
| 88 | Smalec | Szt. | 1 |  |  |  |
| 89 | Soczewica czerwona | op. | 1 |  |  |  |
| 90 | Soczewica zielona | op. | 1 |  |  |  |
| 91 | Sól morska drobnoziarnista z magnezem ( bez antyzbrylacza ) | op. | 1 |  |  |  |
| 92 | Sól niskosodowa z potasem i magnezem ( bez antyzbrylacza ) | op. | 1 |  |  |  |
| 93 | Sól niskosodowa z potasem i magnezem ( bez antyzbrylacza ) | op. | 1 |  |  |  |
| 94 | Stewia ( liście ) | op. | 1 |  |  |  |

95 Sucharki pełnoziarniste op. 1

96 Śliwka suszona, niesiarkowana, nie z Chin op. 1

97 Tymianek otarty op. 1

98 Wafle ryżowe naturalne i wieloziarniste Kg 1

99 Wanilia w laskach op. 1

100 wiórki kokosowe op. 1

101 Woda mineralna niegazowana szt. 1

102 Woda mineralna niegazowana szt. 1

103 Woda mineralna niegazowana Szt. 1

104 Ziarna dyni łuszczone Szt. 1

105 Ziarna sezamu oczyszczonego Szt. 1

106 Ziarna słonecznika łuszczone kg 1

107 Ziele angielskie w całości op. 1

108 Zioła prowansalskie-100% op. 1

109 Żurawina suszona, niesiarkowana op. 1

Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez op. 1

110 konserwantów i sztucznych barwników

**SUMA**

(słownie: )

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 5 - MROŻONKI**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | **Jednostka** |  |  |  | **Cena** | **WARTOŚĆ** |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  |  | **ILOŚĆ** |  | **jednostkowa** |  |
|  |  |  |  | **miary** |  |  | **BRUTTO** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  |  | **3** |  | **4** |  | **5** | **6=4x5** |  |
| 1 | |  | Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 2 | |  | Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 3 | |  | Brukselka głęboko mrożona - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 4 | |  | bukiet warzyw głęboko mrożony kl. I |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 5 | |  | bukiet warzyw głęboko mrożony kl. I |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 6 | |  | Czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 7 | |  | Czerwona porzeczka głęboko mrożona bez szypułek; klasy I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 8 | |  | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cieta, - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 9 | |  | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cieta, - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 10 | |  | Frozana Smoothie Truskawkowa Rozkosz Mieszanka owocowa 200 g |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 11 | |  | Frozana Smoothie Egzotyczny Mieszanka owocowa 200 g |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 12 | |  | Groszek zielony głęboko mrożony, kl. I |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 13 | |  | Groszek zielony głęboko mrożony, kl. I |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 14 | |  | Jagoda głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 15 | |  | Jeżyna mrożona, -bez szypułek kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 16 | |  | Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 17 | |  | Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 18 | |  | kukurydza mrożona kl. I |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 19 | |  | Malina głęboko mrożona, Bez szypułek; klasy I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 20 | |  | Marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), kl. I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 21 | |  | Marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), kl. I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 22 | |  | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 23 | |  | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 24 | |  | Mieszanka warzyw głeboko mrożona - 7 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por, | brukselka, |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
|  | fasolka szparagowa, groszek zielony) kl. I. |  |  |  |  |  |  |
| 25 | |  | Mieszanka warzyw głeboko mrożona - 7 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por, | brukselka, |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
|  |  |  | fasolka szparagowa, groszek zielony) kl. I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 | |  | Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, kl. I. marchew - kostka, groch - zielony. | |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 27 | |  | Szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony, kl. I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 28 | |  | Szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony, kl. I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 29 | |  | Truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I. |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |
| 30 | |  | Wiśnia bez pestek głęboko mrożona, kl. I, |  |  | op. | 1 | |  |  |  |  |

31 Wiśnia bez pestek głęboko mrożona, kl. I, op. 1

32 Włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew , pietruszka, seler, por );kl. I op. 1

1

33 Włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew , pietruszka, seler, por );kl. I op. 1

34 Żurawina mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I op. 1

35 Żurawina mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I op. 1

**SUMA**

(słownie: )

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 6 – RYBY ŚWIEŻE**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  | **Jednostka** |  |  | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa** | **WARTOŚĆ** |  |
|  |  |  |  | **miary** |  |  | **brutto** | **BRUTTO** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  |  | **3** |  |  | **4** | **5** | **6=4x5** |  |
| 1 | |  | Dorsz świeży polędwiczki bez skóry, kl. I | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 2 | |  | Limanda żółtopłetwa - filet bez skóry, do 15% glazury | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 3 | |  | Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP 2% glazury | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 4 | |  | Łosoś wędzony filet, kl. I bez ości, | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 5 | |  | Karmazyn wędzony – tuszka kl. I | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 6 | |  | Mintaj (filet mrożony bez skóry), bez glazury (SHP - shatter pack); | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 7 | |  | Miruna (filet mrożony bez skóry), bez glazury (SHP - shatter pack); | |  | kg | | 1 | |  |  |  |
| 8 | |  | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszce, kl. I | |  | Op . | | 1 | |  |  |  |
|  |  |  | **SUMA** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | (słownie:.................................................................................................................... | |  |  |  |  | ................................ | ) |  |  |
|  |  |  | w tym cena netto ………………………………………………………… | |  |  |  |  |  |  |  |  |

**CZEŚĆ 7 - PIECZYWO**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | **Jednostka** |  |  | **Cena** |  | **WARTOŚĆ** |  |  |
|  | **LP** |  | **NAZWA TOWARU** |  |  |  | **ILOŚĆ** | **jednostkowa** |  |  |  |
|  |  |  |  | **miary** |  |  | **BRUTTO** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  | **2** |  |  | **3** |  | **4** | **5** |  | **6=4x5** |  |  |
| 1 | |  | Bułeczki maślane | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 2 | |  | Bułka grahamka | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Bułka weka (krojona) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 4 | |  | Bułka wrocławska | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 5 | |  | Bułka wrocławska ( krojona ) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | Chleb kukurydziany | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 7 | |  | Chleb graham (krojony) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | Chleb orkiszowy (krojony) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | Chleb razowy- żytni (krojony ) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 10 | |  | Chleb razowy- żytni (krojony ) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | Chleb domowy ( krojony ) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Chleb słonecznikowy żytni lub pszenno-żytni (krojony) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 13 | |  | Chleb słonecznikowy żytni ( krojony ) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | Chleb wieloziarnisty lub inne równoważne | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski, wiejski lub inne równoważne (krojony) | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 16 | |  | Pieczywo-chałka | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 17 | |  | chleb żytni | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 18 | |  | chleb sitkowy | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 19 | |  | Bułka kajzerka | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 20 | |  | Bułka kukurydziana | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 21 | |  | Bułka mantówka | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 22 | |  | Bułka drożdżowa z owocami | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 23 | |  | Rogal maślany | |  | szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **SUMA** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | (słownie:.................................................................................................................... | |  |  |  | ................................ | ) |  |  |  |  |
|  |  |  | w tym cena netto ………………………………………………………… | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**CZEŚĆ 8 - PRZETWORY**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **Jednostka** |  |  | **Cena** |  | **WARTOŚĆ** |  |  |
|  | **LP** |  |  |  | **NAZWA TOWARU** |  |  |  | **ILOŚĆ** | **jednostkowa** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **miary** |  |  | **BRUTTO** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **brutto** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1** |  |  |  | **2** |  |  | **3** |  | **4** | **5** |  | **6=4x5** |  |  |
| 1 | |  | Ananas plastry w lekkim syropie - kl. I. | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 2 | |  | Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie kl. I. | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 3 | |  | Chrzan tarty naturalny (min.75% zawartość chrzanu) - słoik - kl. I; z tartych | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, cukru i kwasku cytrynowego. | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | |  | Ciecierzyca konserwowa w puszce | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | |  | brzoskwiniowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek (słoik) – kl. I. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | |  | Groszek konserwowy (puszka, słoik) - kl. I. nie spoza UE | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 7 | |  | Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I. | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 8 | |  | Pomidory krojone w puszcze (bez konserwantów, ) - kl. I. | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 9 | |  | Peperonata paprykowa (bez konserwantów) - kl. I. | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 10 | |  | Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I. | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 11 | |  | Mleczko kokosowe ( zaw. kokos, woda) | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 12 | |  | Kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) niemodyfikowana | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | genetycznie kl. I. niesłodzona | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | |  | Fasolka czerwona konserwowa ( puszka , słoik ) | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
| 14 | |  | Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów) - kl. I, | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | nie spoza UE | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Powidła śliwkowe - kl.I. Przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | |  | smarownej konsystencji. Powidła bez zagęstników, słodzików i innych | | |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | zbędnych dodatków. Zawiera wyłącznie cukry występujące w owocach. | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Sok | tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | |  | bez konserwantów, | | naturalnie mętny (różne smaki: jabłkowy, jabłkowo - |  |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | gruszkowy, marchwiowo - jabłkowy, jabłkowo - malinowy, pomarańczowo - | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | jabłkowy ) nie z soku zagęszczonego | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Sok | tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | |  | bez konserwantów, | | naturalnie mętny (różne smaki: jabłkowy, jabłkowo | - |  | Szt. | 1 | |  |  |  |  |  |
|  | gruszkowy, marchwiowo - jabłkowy, jabłkowo - malinowy, pomarańczowo - | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | jabłkowy ) nie z soku zagęszczonego | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

18 Oliwki zielone. Oliwki zielone drylowane w zalewie. Szt. 1

**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./fax: …………………………………….. 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.

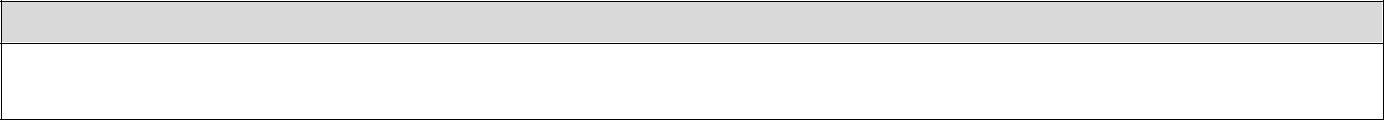
..........................

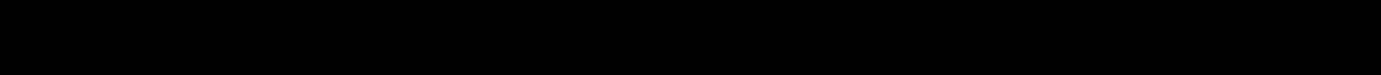
miejscowość, data

......................................................

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 20 we Wrocławiu w 2017/18 r.**

działając w imieniu Wykonawcy:…………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

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

**Oświadczam1) , że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.**

………………………………………

...................................................................................................

pieczęć Wykonawcy

data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**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).* Jednocześnieoświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze**:

…………………………………………………………………………………………..…………………...........……………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………...

…………………………………………………………………………………………..…………………...........……………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………… pieczęć Wykonawcy

...................................................................................................

data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów**

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca**

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

………………………………………

...................................................................................................

pieczęć Wykonawcy

data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA:**

**1), 2) – należy podpisać właściwą cześć Oświadczenia**

**ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SIWZ**

**PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

Zawarta w dniu ……………………2016 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkoła Podstawowa nr 22 we Wrocławiu, ul. Stabłowicka 143, 54-062 Wrocław, w imieniu i na rzecz której działa **Dyrektor Szkoły nr 22 Jarosław Wojna**

zwanym w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

………………………………………

reprezentowaną przez:

………………………………………

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 ogólnospożywczych na rzecz Przedszkola nr 10 we Wrocławiu - w trybie przetargu nieograniczonego.

**Przedmiot i sposób wykonania umowy**

* + - 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego zobowiązuje się do:
   1. Sprzedaży i przenoszenia na Zamawiającego, własności artykułów spożywczych, tj. artykułów ogólnospożywczych, asortymentowo określonych w SIWZ i złożonej przez siebie ofercie na wykonanie niniejszego zamówienia.
2. Zamawiający zobowiązuje się do:
   1. Odbierania zamówionych artykułów;
   2. Zapłaty na rzecz Wykonawcy umówionych cen.
      * 2
3. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym
   1. ilościowym, czego strony nie uznają się za odstąpienie od umowy.
5. Strony dopuszczają możliwość **zamiany** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełnił wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania,
   1. cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
6. **Artykuły wymienione w umowie są zakupywane na bieżąco przez Zamawiającego, natomiast wybrany Wykonawca będzie również zobowiązany do dostawy artykułów w niej nie wymienionych, których konieczność zakupu może pojawić się w trakcie realizacji zamówienia u Zamawiającego. Ceny takich dostaw będą na bieżąco ustalane z Wykonawcą, z tym jednakże zastrzeżeniem, że ogólna suma wartości dostaw na artykuły wymienione i nie wymienione w umowie, nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w § 4 ust 1 umowy (wynagrodzenie ogólne Wykonawcy).**
7. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilościowej asortymentu stanowiącego przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie powoduje to zwiększenia ceny zamówienia brutto.
   * 3
8. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru
9. Dowóz zamówionych produktów odbywać się będzie za pomocą przystosowanych do tego środków transportu.
10. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczające środki transportu, do przewożenia żywności (z użyciem których Wykonawca dokonuje dostaw na rzecz Zamawiającego).
11. Wydawanie zakupionych artykułów odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego w godzinach od 6.30 do 7.30 tego samego lub następnego dnia po złożeniu zamówienia za pośrednictwem e-mail lub telefonu.
12. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu

do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.

6. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

1. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonanianie zrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.
2. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 5, 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.

**Wynagrodzenie i płatności**

* + 4

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: ….. zł brutto (*słownie złotych: ………. 00/100*), zł w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Strony ustalają tygodniowy okres rozliczeń.
3. Wykonawca będzie wystawiał jedną fakturę za dostawę do obu budynków w ostatnim dniu każdego tygodnia za dostarczony w danym tygodniu asortyment.
4. Zapłata wynagrodzenia za dostarczony asortyment następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy, w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
   * + 5
6. Zamawiający oświadcza iż przewiduje możliwość istotnych zmian Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z wymienionych w niniejszym paragrafie okoliczności oraz określa warunki tych zmian.
7. W przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu Umowy nastąpi zmiana stawka obniżenia stawki podatku VAT dla dostaw objętych przedmiotem Umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmian cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w § 4 ust 1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie wykonano.
8. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian i uzupełnień nieistotnych Umowy, (nie stanowiących zmian istotnych niniejszej Umowy), w szczególności:
   1. Zmiana nazwy, siedziby stron Umowy oraz innych danych identyfikacyjnych,
   2. Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
   3. Zmiany osób wskazanych do kontaktów miedzy stronami;
9. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania Zamawiającego do wyrażenia takiej zgody.

**Jakość asortymentu**

* + - 6

1. Dostarczone artykuły muszą być zawsze świeże i charakteryzować się długim terminem przydatności do spożycia, właściwym dla swojego asortymentu .
2. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że dostarczone artykuły nie nadają się do spożycia, zawiadomi niezwłocznie o tym fakcie Wykonawcę i wezwie go równocześnie do odbioru niezdatnego do spożycia asortymentu i wymiany go na zdatny do spożycia.
3. Wykonawca zobowiązuje się wymienić niezdatny asortyment na nowy w terminie do 2 godzin od daty otrzymania zawiadomienia, o którym mowa powyżej. Zapisy § 3 ust od 2 do 5 stosuje się.
4. Wykonawca oświadcza ze wszelkie artykuły, których jest producentem lub dostawcą, wytwarzane są zgodnie z obowiązującymi normami prawa polskiego i europejskiego, a warunki produkcji oraz surowce przewidziane do przetworzenia, spełniają wymogi nakazane powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, nieuszkodzone, 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)

1. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
2. 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
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz.

29)

1. 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
2. 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
3. Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
4. 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)
5. 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
6. 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

1. 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

1. 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)
2. Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27)
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
4. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
5. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
6. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
7. 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)
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

**Kary umowne**

* + - 7

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 z § 4 ust. 1;
   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 przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z dokumentów ostatniej dostawy.

1. 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. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę,

4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

1. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie Wykonawca ma prawo żądać zapłaty ustawowych odsetek za opóźnienie.
   * 8
2. Umowa zostaje zawarta od dnia ………………. r. do dnia 31 sierpnia 2018 roku.
3. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
4. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
5. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
   * 9
6. 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.

1. Obowiązek, o którym mowa w ust. 1 jest nieograniczony w czasie. Jego uchylenia w każdym czasie w całości lub w części może dokonać Zamawiający w formie pisemnej.

§ 10

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.

§ 11

Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

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

§ 13

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

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

*W § 4 ust. 1 umowy – umieszczona zostanie tabela, z zaproponowanymi przez wybranego Wykonawc*ę *cenami jednostkowymi, artykułów spo*ż*ywczych, do dostawy których zobowi*ą*zał się on w zło*ż*onej przez siebie ofercie*

**ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ**

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA SPEŁNIANIA**

**WARUNKU WIEDZY I DOŚWIADCZENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 20 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 | Przedmiot zamówienia | Data | Data |
|  | Zamawiającego |  | rozpoczęcia | 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 20 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP | **Rodzaj** | **Marka/Typ/Model** | **Podstawa dysponowania** |
|  | **środka transportu** |  |  |
|  |  |  |  |
| 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 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 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, dlatego też zgodnie z art. 24 ust. 11, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych poniżej przedstawiam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | . . . . . . . . . . . . . | . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . |  |
| 1. | . . . |  |  |  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kod . . . . . . . | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . . |  |
|  |  |
|  | . . . . | . . |  |
|  |  |  |
|  | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | . . . . . . . . . . . . . | . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . |  |
| 2. | . . . |  |  |  |
| 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 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej https://www.edu.wroclaw.pl, informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**

**ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ**

**WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POSIŁKÓW DLA DZIECI**

**– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

**DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI**

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

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

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

**ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SIWZ**

**JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH SZKÓŁ PODSTAWOWYCH**

**– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

**XII Opis sposobu obliczenia ceny**

**OPIS PRODUKTÓW WYSTĘPUJĄCYCH W JADŁOSPISACH REALIZOWANYCH WE WROCŁAWSKICH PRZEDSZKOLACH I SZKOŁACH**

**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.

**ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ**

**WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POSIŁKÓW DLA DZIECI**

**– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

**DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI**

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |
| acesulfam K | E 950 | sub. słodząca | - napoje | - ból głowy |
|  |  |  | - napoje bezalkoholowe | - nadpobudliwość |
|  |  | sub. wzmac- | - napoje o zaw. alkoholu poniżej | - problemy z wątrobą |
|  |  | niająca smak | 15% obj. | - kłopoty ze wzrokiem |
|  |  | i zapach | - słodziki stołowe | - problemy z oddychaniem |
|  |  |  | - wyroby cukiernicze | - choroby nerek |
|  |  |  | - przetwory zbożowe | - u zwierząt doświadczal- |
|  |  |  | - syropy | nych odnotowano nowo- |
|  |  |  | - napoje mleczne | twory |
|  |  |  | - desery |  |
|  |  |  | - lody |  |
|  |  |  | - ciasta |  |
|  |  |  | - słodycze |  |
|  |  |  | - koncentraty zup i sosów |  |
|  |  |  | - gumy do żucia |  |
|  |  |  | - preparaty do higieny jamy ustnej |  |
|  |  |  | Acesulfam K jest odporny na tem- |  |
|  |  |  | peraturę do 200°C, zatem może |  |
|  |  |  | być stosowany do pieczenia |  |
|  |  |  | i gotowania. |  |
|  |  |  |  |  |
| amarant | E 123 | barwnik | - kolorowe napoje alkoholowe | - odpowiedzialny za odkła- |
|  |  |  | - płatki zbożowe | danie się wapnia na nerkach |
|  |  |  | - kawior | - niebezpieczny dla astma- |
|  |  |  | - ciasta w proszku | tyków |
|  |  |  | - galaretki | - ma działanie mutogenne |
|  |  |  | - kasze | (udowodnione u szczurów) |
|  |  |  | - napoje bezalkoholowe | - podejrzewany o działanie |
|  |  |  | - przetwory z czarnej porzeczki | rakotwórcze |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| .SpołecznegoRozwojuCentrumWrocławskieorazWrocławia MiejskiegoUrzęduSpołecznychSprawiZdrowiaWydziałprzezrealizowanegozdrowo,wartościowo”„Smacznie,projekturamachwopracowanyMateriał | żywienia.dsspecjalista–KarczewskaGrażynaOpracowanie: .nadzw.profWyka,Joanna.inż.habdrmerytoryczny:Nadzór | **DZIECIDIECIEWNIEWSKAZANEŻYWNOŚCIDODODATKI** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |
| aspartam | E 951 | sub. słodząca | - napoje | Aspartam i produkty jego rozpadu zostały |
|  |  | sub. wzmacniająca smak | - napoje bezalkoholowe | uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia |
|  |  |  | - napoje o zaw. alkoholu poniżej | dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na |
|  |  |  | 15% obj. | poziomie dopuszczalnego spożycia). |
|  |  |  | - dżemy i przetwory owocowe | U niektórych osób po spożyciu występowały: |
|  |  |  | - desery | - zawroty i bóle głowy, |
|  |  |  | - koncentraty zup i sosów | - napady padaczkowe, |
|  |  |  | - słodziki stołowe | - migrena, |
|  |  |  | - wyroby cukiernicze | - upośledzenie percepcji, |
|  |  |  | - ciastka | - pobudzenie, |
|  |  |  | - słodycze | - agresja, |
|  |  |  | - gumy do żucia | - frustracja, |
|  |  |  | - w lekach (najczęściej tych prze- | - depresja, |
|  |  |  | znaczonych dla dzieci) | - 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 bezalko- | - niebezpieczna dla astmatyków |
|  |  |  | holowe | - może powodować nadpobudliwość u dzieci |
|  |  |  | - lody | - powinny jej unikać osoby uczulone na aspi- |
|  |  |  | - budynie w proszku | rynę |
|  |  |  | - wyroby piekarnicze i cukiernicze | - kancerogenny (rakotwórczy) u zwierząt |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |  |
|  |  |  |  |  |  |
| azotany sodu | E 251 |  | - mięso | Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to |  |
|  |  |  | - przetwory mięsne | jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkie- |  |
|  |  | sub. konserwująca |  | go mogą ulegać przemianom do groźnych azotynów w sposób |  |
|  |  |  | - warzywa | niekontrolowany. |  |
|  |  |  | (nieprawidłowe | Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje |  |
|  |  |  | nawożenie) | ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są |  |
| azotany potasu | E 252 |  | - woda pitna | w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. |  |
|  |  |  | Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methe- |  |
|  |  |  | (zanieczyszczona |  |
|  |  |  | moglobinemii objawiającej się: |  |
|  |  |  | nawozami) |  |
|  |  |  | - sinicą, |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | - dusznością, |  |
|  |  |  |  | - sennością, |  |
|  |  |  |  | - bólem brzucha. |  |
|  |  |  |  | W ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| azotyny potasu | E 249 | sub. konserwująca | - przetwory mięsne | Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemo- |  |
|  |  |  | - wyroby garmaże- | globinemii (objawy jw.). Ryzyko związane z peklowaniem wiąże |  |
| azotyny sodu | E 250 | pozwala uzyskać | ryjne | się z tworzeniem z azotynów biogennych amin – nitrozamin – |  |
|  |  | pożądaną barwę |  | związków o działaniu rakotwórczym. |  |
|  |  | produktu |  | Z tego względu nie należy ogrzewać peklowanych przetworów |  |
|  |  |  |  | mięsnych, konserwowanych wędlin, a przetwory mięsne uży- |  |
|  |  |  |  | wane 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 mięsny- |  |
|  |  |  |  | mi zawierającymi azotyny – np. zapiekana z szynką i serem czy |  |
|  |  |  |  | pizza z szynką lub salami i serem. |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |
| brąz HT | E 155 | barwnik | Odporny na działanie wysokiej tem- | - biegunki |
|  |  |  | peratury, stąd powszechnie stosowa- | - pokrzywka |
|  |  |  | ny przy produkcji: | - reakcje alergiczne |
|  |  |  | - ciasta w proszku, | - może nasilać objawy astmy |
|  |  |  | - czekoladowych ciastek i herbatników. | - niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny |
|  |  |  | Ponadto może być również stosowa- | - może odkładać się w nerkach i naczyniach |
|  |  |  | ny do: | limfatycznych |
|  |  |  | - napojów bezalkoholowych, |  |
|  |  |  | - lodów. |  |
|  |  |  |  |  |
| czerwień | E 124 | barwnik | - kolorowe napoje alkoholowe | - objawy alergii – katar sienny |
| koszenilowa A |  |  | - lody, desery | - niebezpieczna dla astmatyków |
|  |  |  | - wyroby piekarnicze i cukiernicze | - może powodować nadpobudliwość u dzieci |
|  |  |  | - galaretki w proszku |  |
|  |  |  | - dżemy |  |
|  |  |  | - polewy deserowe |  |
|  |  |  | - wata cukrowa |  |
|  |  |  | - budynie w proszku |  |
|  |  |  | - napoje mleczne |  |
|  |  |  | - oranżady |  |
|  |  |  | - herbaty w proszku |  |
|  |  |  | - tabletki na ból gardła |  |
|  |  |  |  |  |
| czerwień allura AC | E 129 | barwnik | - żelki | - nasila zaburzenia koncentracji |
|  |  |  | - ciastka | - po spożyciu daje objawy ADHD |
|  |  |  | - galaretki | - podejrzewana o działanie kancerogenne (rakotwór- |
|  |  |  | - słodkie napoje | cze) |
|  |  |  | - płatki zbożowe | Udowodniono, że jej spożycie w większych ilościach |
|  |  |  |  | powoduje raka pęcherza u zwierząt, w wyniku działa- |
|  |  |  |  | nia produktów jej degradacji. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |
| glukuronolakton | - | antyoksydant | Wymieniany jest w składzie: | - ma działanie detoksykujące (składnik leków wspoma- |
|  |  |  | - suplementów diety | gających odtruwanie wątroby) |
|  |  | substancja | odchudzających, | - może mieć wpływ na przemianę glukozy w organi- |
|  |  | wspomagająca | - napojów energetycznych, | zmie |
|  |  | odtruwanie | - preparatów treningowych | - przypisuje mu się właściwości regeneracyjne |
|  |  |  | dla sportowców, które zawierają | - zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na |
|  |  |  | również kofeinę i inne substancje. | skutek nadmiernej stymulacji insuliny |
|  |  |  |  | - zmniejsza uczucie senności |
|  |  |  |  | - pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację |
|  |  |  |  | - ma działanie regenerujące |
|  |  |  |  | Brakuje badań na temat wpływu dużych dawek gluku- |
|  |  |  |  | ronolaktonu 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 woj- |
|  |  |  |  | ska w Wietnamie – działał jak narkotyk halucynogen- |
|  |  |  |  | ny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego. |
|  |  |  |  |  |
| glutaminian sodu | E 621 | sub. | Glutaminian sodu i inne wzmacnia- | - może nasilać problemy astmatyczne |
|  |  | bez smaku | cze smaku są chętnie stosowane do | - powodować bóle głowy |
|  |  |  | produktów, które w trakcie obróbki lub | - przyspieszone bicie serca |
|  |  | wzmacnia | na skutek procesu technologicznego | - pogorszenie wzroku |
|  |  | smak i zapach | straciły częściowo swój naturalny smak. | - nudności |
|  |  | innych potraw | Stąd obecne są w niemal wszystkich | - bezsenność |
|  |  |  | produktach wysoko przetworzonych, | - osłabienie |
|  |  |  | takich jak np. sproszkowane zupy czy | - otyłość |
|  |  |  | konserwy. |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |
| glutaminian sodu | E 621 | sub. | Jest na tyle atrakcyjny, że w Japonii | Glutaminian sodu obwinia się o wywoływanie reakcji |
|  |  | bez smaku | określa się go mianem *umami* – | alergicznej po zjedzeniu potraw kuchni azjatyckiej, |
|  |  |  | wyśmienity, smakowity. | w której jest używany (tzw. syndrom chińskiej restau- |
|  |  | wzmacnia |  | racji). Niektóre osoby uskarżają się na pieczenie warg, |
|  |  | smak i zapach | - koncentraty spożywcze | podrażnienie spojówek, nudności, a nawet wymioty, |
|  |  | innych potraw | - zupy, sosy i dania w proszku | bóle i sztywność karku. Nadwrażliwość na ten składnik |
|  |  |  | - przyprawy | jest kwestią indywidualną. |
|  |  |  | - sos sojowy |  |
|  |  |  | - wędliny | Drażniąco mogą działać inne ostre przyprawy (między |
|  |  |  | - konserwy | innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana |
|  |  |  |  | soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni |
|  |  |  |  | azjatyckiej. |
|  |  |  |  |  |
| karmel | E 150b | barwnik | - słodycze | - problemy żołądkowo-jelitowe |
| siarczynowy |  |  | - alkohole | - zwiększa ruch robaczkowy jelit |
|  |  |  | - herbaty rozpuszczalne | - może prowadzić do nadpobudliwości |
| karmel | E 150c |  | - napoje typu cola | - wywiera negatywny wpływ na płodność |
| moniakalny |  |  | - gotowe desery | - może zawierać toksyczne związki, które w dużych |
|  |  |  | - sosy | dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmia- |
| karmel | E 150d |  | - lody | ny w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia |
| amoniakalno- |  |  | - dżemy | w metabolizmie witaminy B6 |
| -siarczynowy |  |  | - pieczywo (zafałszowanie) |  |
|  |  |  | - kiełbasy |  |
|  |  |  | - pasztety |  |
|  |  |  | - burgery |  |
|  |  |  | - przetwory zbożowe |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| kofeina |  | - | pobudza/ | - naturalny alkaloid (zasadowy związek | Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany |  |
|  |  |  | usuwa zmę- | chemiczny, głównie pochodzenia ro- | w wydzielaniu neuroprzekaźników w mózgu, przez co |  |
|  |  |  | czenie | ślinnego, zawierający azot) występujący | może działać: |  |
|  |  |  |  | między innymi w liściach, nasionach | - mobilizująco, |  |
|  |  |  | usprawnia | i owocach wielu roślin. Powszechnie | - zmniejszać uczucie zmęczenia, |  |
|  |  |  | procesy my- | znanym źródłem kofeiny są: | - zwiększać koncentrację, |  |
|  |  |  | ślowe | - kawa, | - skracać czas reakcji, |  |
|  |  |  |  | - herbata, | - wpływać na poprawę nastroju, |  |
|  |  |  |  | - ziarno kakaowe, | - pobudzać procesy myślowe, |  |
|  |  |  |  | - orzeszki cola, | - rozszerzając naczynia krwionośne, zwiększa adaptację |  |
|  |  |  |  | - guarana, | mięśni do wysiłku fizycznego, |  |
|  |  |  |  | - dzięki swoim właściwościom pobu- | - poprawia ukrwienie serca, |  |
|  |  |  |  | dzającym, coraz częściej jest stosowana | ale również może mieć działanie negatywne: |  |
|  |  |  |  | w produkcji napojów energetyzujących, |  |
|  |  |  |  | - obciążać wątrobę i żołądek, |  |
|  |  |  |  | - słodycze, w tym cukierki z kofeiną. | - negatywnie wpływać na samopoczucie, pamięć dłu- |  |
|  |  |  |  |  | gotrwałą 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. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |  |
|  |  |  |  |  |  |
| kofeina |  |  |  | U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obser- |  |
|  |  |  |  | wowano: |  |
|  |  |  |  | - nerwowość, bóle brzucha, nudności. |  |
|  |  |  |  | W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutko- |  |
|  |  |  |  | wać 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 cyklami- | E 952 | sub. sło- | - produkty typu light | - powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności |  |
| nowy |  | dząca | - napoje gazowane | wielu leków, w szczególności doustnych preparatów |  |
| i jego sole sodowa |  |  | - gumy do żucia | stosowanych w leczeniu cukrzycy |  |
| i potasowa |  |  | - wypieki ciastkarskie i cukiernicze – | - powodują zwiększone wydalanie potasu |  |
| - cyklaminiany |  |  | ze względu na ich właściwości fizyczne | - w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek |  |
|  |  |  | (odporność na wysokie temperatury) | prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej |  |
|  |  |  |  | płodności i zmian w komórkach (w nowszych bada- |  |
|  |  |  |  | niach obserwacje te nie potwierdziły się) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| kwas fosforowy | E 338 | regulator | - słodycze | - powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wap- |  |
|  |  | kwasowości | - bezalkoholowe napoje gazowane (głównie | nia) |  |
|  |  |  | typu cola) | - osłabia zęby i ich szkliwo |  |
|  |  |  | - galaretki |  |  |
|  |  |  | - produkty mięsne, sery | Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteopo- |  |
|  |  |  | - wino owocowe, miód pitny | rozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. |  |
|  |  |  | - napoje dla sportowców |  |  |
|  |  |  | - napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky | Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój |  |
|  |  |  | - przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki |  |
|  |  |  | kośćca i jego stan u dzieci i młodzieży. |  |
|  |  |  | - przetworzone orzechy |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | - mieszanki deserowe w proszku. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |
| kwas karminowy, | E 120 | barwnik | - napoje alkoholowe | Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. |
| karmina |  |  | - sosy | Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów |
| – koszenila |  |  | - nadzienia owocowe | zwanych czerwcami. |
|  |  |  | - mięsa |  |
|  |  |  | - wypieki | Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym |
|  |  |  | - jogurty | preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób: |
|  |  |  | - polewy | - wstrząs anafilaktyczny, |
|  |  |  |  | - katar sienny, |
|  |  |  |  | - pokrzywkę. |
|  |  |  |  | Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia. |
|  |  |  |  |  |
| kwas benzoesowy | E 210 | sub. kon- | - powszechne zastosowanie | - astma |
|  |  | serwująca | - soki owocowe | - pokrzywka |
| benzoesan: |  |  | - galaretki | - nadpobudliwość |
| potasu | E 212 |  | - napoje | - wymioty |
| sodu | E 211 |  | - margaryny | - podrażnia śluzówkę żołądka i jelit |
| wapnia | E 213 |  | - sosy owocowe, warzywne | - w połączeniu z witaminą C może reagować – tworząc benzen (C6H6) – |
|  |  |  | - konserwy rybne | związek rakotwórczy |
|  |  |  | - koncentraty pomidorowe | - podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodo- |
|  |  |  |  | wać ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona. |
|  |  |  |  | Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłasz- |
|  |  |  |  | cza osoby uczulone na aspirynę. |
|  |  |  |  | Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystą- |
|  |  |  |  | pienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD). |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja dodatkowa | |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
|  |  |  |  |  |  |
| syrop glukozowy |  | - | sub. | - powszechny, występuje | - podwyższa poziom „złego” cholesterolu |
| i glukozowo- |  |  | słodząca | w wielu grupach produk- | - może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości |
| -fruktozowy |  |  |  | tów spożywczych | - podwyższa ciśnienie krwi |
|  |  |  |  | - żywność typu light | - wywołuje stany zapalne organizmu |
|  |  |  |  | - mleko zagęszczone | - prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby |
|  |  |  |  | - napoje mleczne | - zwiększa ryzyko nowotworów |
|  |  |  |  | - jogurty | - powoduje problemy z sercem |
|  |  |  |  | - serki i deserki mleczne |  |
|  |  |  |  | - lody | Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% |
|  |  |  |  | - napoje owocowe i nek- | wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzy- |
|  |  |  |  | tary | stywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania |
|  |  |  |  | - napoje energetyzujące | doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: |
|  |  |  |  | i izotoniczne | - nadciśnienia tętniczego, |
|  |  |  |  | - konserwy rybne | - zaburzenia gospodarki lipidowej, |
|  |  |  |  | - wyroby garmażeryjne | - rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki |
|  |  |  |  | – sałatki | tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę. |
|  |  |  |  | - dżemy |  |
|  |  |  |  | - wędliny | Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, |
|  |  |  |  | - keczup | ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu od- |
|  |  |  |  | - musztarda | powiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popu- |
|  |  |  |  | - płatki śniadaniowe | larne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego |
|  |  |  |  | - słodycze! | zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości. |
|  |  |  |  | - napoje gazowane |  |
|  |  |  |  | - mrożona herbata |  |
|  |  |  |  | - likiery |  |
|  |  |  |  | - toniki |  |
|  |  |  |  | - wyroby piekarskie i cu- |  |
|  |  |  |  | kiernicze (tani zamiennik |  |
|  |  |  |  | cukru, nie krystalizuje) |  |
|  |  |  |  |  |  |

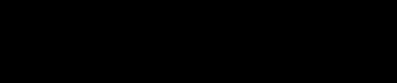
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
| dodatkowa |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| tauryna | - | biostymulator | - napoje energetyzujące | - wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach |
|  |  | - wpływa na | - mleka modyfikowane dla dzieci | - odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa) |
|  |  | metabolizm | - odżywki dla sportowców zawierające | - wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie |
|  |  | oraz przyspie- | również kofeinę, glukuronolakton i inne | i wydalanie tłuszczów |
|  |  | sza regenera- | substancje | - pełni rolę neurotransmitera (neuroprzekaźnik – związek |
|  |  | cję mięśni | - suplementy diety | chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy |
|  |  |  | - karmy dla zwierząt | 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 nadmier- |
|  |  |  |  | ne działanie pobudzające. Szczególnie że w żywności towarzyszą |
|  |  |  |  | jej inne substancje pełniące podobną rolę, łatwo więc może dojść |
|  |  |  |  | do nadmiernej suplementacji. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |
| dodatkowa |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| tartrazyna | E 102 | barwnik | - napoje w proszku | Jest to jeden z niebezpieczniejszych barwników stosowanych |
|  |  |  | - napoje bezalkoholowe | w żywności. |
|  |  |  | - likiery owocowe |  |
|  |  |  | - polewy | Barwnik ten zawiera histaminę, może więc powodować wzmożenie |
|  |  |  | - koncentraty zup i deserów | objawów chorobowych u astmatyków. |
|  |  |  | - galaretki |  |
|  |  |  | - dżemy | - u osób z nietolerancją aspiryny może powodować nasilenie |
|  |  |  | - miód sztuczny | objawów |
|  |  |  | - musztarda | - bezsenność |
|  |  |  | - niskiej jakości napoje gazowane | - agresja |
|  |  |  | - słodycze | - 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. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| substancja |  | funkcja | źródło w pożywieniu | wpływ na zdrowie |  |
| dodatkowa |  |  |  |  |  |
| tłuszcze | - | - | - margaryny | - sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych |  |
| trans |  |  | - wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie | - mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych |  |
|  |  |  | i słone ciastka i ciasteczka) | w obrębie naczyń krwionośnych |  |
|  |  |  | - chrupki | - sprzyjają miażdżycy |  |
|  |  |  | - prażynki | - powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar |  |
|  |  |  | - czipsy | - spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania |  |
|  |  |  | - dania typu instant | na raka jelita grubego aż o 86% |  |
|  |  |  | - dania typu fast food | - tłuszcze trans sprzyjają insulinooporności, a w efekcie mogą |  |
|  |  |  | - powstają w procesie smażenia | prowadzić do otyłości |  |
|  |  |  |  | - na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające |  |
|  |  |  |  | problem z nieprawidłową wartością cholesterolu |  |
|  |  |  |  |  |  |
| żółcień | E 104 | barwnik | - napoje gazowane | - zaczerwienienie |  |
| chinolinowa |  |  | - cukierki na kaszel | - wysypka |  |
|  |  |  | - lody | - anaflaksja |  |
|  |  |  | - galaretki | - impulsywność |  |
|  |  |  | - słodycze | - niepokój |  |
|  |  |  |  | - nadpobudliwość ruchowa |  |
|  |  |  |  | - problemy z koncentracją |  |
|  |  |  |  | Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo |  |
|  |  |  |  | unikać tego barwnika. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| żółcień po- | E 110 | barwnik | - napoje bezalkoholowe | - pokrzywka |  |
| marańczowa |  |  | - napoje w proszku | - zapalenia błony śluzowej nosa |  |
| FCF |  |  | - lody, desery, marmolada | - bóle brzucha |  |
|  |  |  | - wyroby piekarnicze i cukiernicze | - nudności, wymioty |  |
|  |  |  | - guma do żucia, żelki | - niestrawność |  |
|  |  |  | - musztarda | - wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci |  |
|  |  |  | - koncentraty zup i sosów w proszku | - zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt |  |
|  |  |  | - płatki zbożowe |  |
|  |  |  | - powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę |  |
|  |  |  | - konserwy rybne |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |



Program finansowany przez Miasto Wrocław



**ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SIWZ**

**JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH SZKÓŁ PODSTAWOWYCH**

**– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

**OPIS PRODUKTÓW WYSTĘPUJĄCYCH W JADŁOSPISACH REALIZOWANYCH WE WROCŁAWSKICH PRZEDSZKOLACH I SZKOŁACH**

**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 | Budyń w proszku niesłodzony o smaku śmietankowym, bez |
|  | niesłodzony | konserwantów i innych dodatków do żywności. Może być |
|  |  | zrobiony samodzielnie z surowców (mąka ziemniaczana, |
|  |  | mąka pszenna, żółtko jaja, cukier, mleko, masło). |
| 7. | budyń waniliowy | Budyń w proszku niesłodzony o smaku waniliowym, bez |
|  | niesłodzony | 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 | Budyń w proszku niesłodzony o smaku truskawkowym, |
|  | niesłodzony | 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 | Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej |
|  | słonecznikowy | 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 | Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. |
|  | sucha | 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 | Otrzymywana z ziarna pęczaku poddanego łamaniu na duże |
|  | sucha | 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 | Popularny makaron otrzymywany z mąki makaronowej |
|  | pszenicy durum suchy | 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) | Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez |
|  | suchy | 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 | Popularny, otrzymywany z mąki makaronowej durum, bez |
|  | pszenicy durum | 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 | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i |
|  | bez skóry | 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 | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze |
|  | gotowana | 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 | Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i |
|  | pomidorowym | 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 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 - 127** |  |
|  | Brokuły, brukselka, buraki, | Świeże, sezonowe, czyste, o charakterystycznej barwie, |
|  | cebula, | smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany |
|  | cukinia, dynia, fasolka | wyłącznie jadalne a nie pastewne warzyw, krajowe a w |
|  | szparagowa świeża, | sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne |
|  | groszek zielony świeży, | odmiany papryki. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez |
|  | kabaczek, kalafior, | objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń |
|  | kapusta biała, kapusta | mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez |
|  | czerwona, kapusta | szkodniki. Bez śladów przemrożeń. |
|  | pekińska, kapusta włoska, | Wszystkie warzywa klasa I. |
|  | marchewka (odmiany |  |
|  | jadalne), ogórek, ogórek |  |
|  | zielony gruntowy, papryka |  |
|  | czerwona, papryka |  |
|  | zielona, pieczarki, |  |
|  | pietruszka korzeń, |  |
|  | pomidor, por, rzodkiewka, |  |
|  | seler, ziemniaki |  |
|  |  |  |
|  | Boćwina, bazylia, cykoria, | Świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym |
|  | jarmuż, | także importowane np. różne odmiany sałat, bazylii, |
|  | koper, pietruszka natka, | sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez |
|  | sałata zielona (różne | objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń |
|  | odmiany), seler naciowy, | mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez |
|  | szczypiorek | szkodniki. Bez śladów przemrożeń. |
|  |  | Wszystkie warzywa klasa I. |
|  | czosnek | Świeży, czysty, krajowy lub z państw Unii Europejskiej. Bez |
|  |  | oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, |
|  |  | bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. |
|  | fasola biała drobna sucha | Suche nasiona roślin strączkowych w stanie |
|  | fasola biała Jaś | nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez |
|  | fasola biała sucha | uszkodzeń mechanicznych. Produkty suchy o sypkiej |
|  | soczewica czerwona sucha | konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia |
|  |  | organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich |
|  |  | pozostałości. |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | fasola biała konserwowa | Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny |
|  | fasola czerwona | kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z |
|  | konserwowa | zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych |
|  | groszek zielony | przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne |
|  | konserwowy | dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. |
|  | kukurydza konserwowa | 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. |
|  | kwaszona kapusta | Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla |
|  | (=kiszona) | fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i |
|  | ogórek kwaszony | 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. |
|  | 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. |
|  | fasolka szparagowa | Warzywa czyste, zdrowe, sypkie o wyrównanej wielkości, |
|  | mrożona | nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń |
|  | groszek zielony mrożony | mechanicznych o charakterystycznej barwie oraz typowych |
|  | szpinak mrożony | cechach smaku i zapachu, bez posmaku i zapachu obcego. |
|  | - i inne warzywa mrożone, | W stanie zamrożonym twarde i kruche, bez uszkodzeń |
|  | jeśli na świeże | spowodowanych przez szkodniki. Odpowiednio |
|  | odpowiedniki nie ma | przechowywane i transportowane z zachowaniem łańcucha |
|  | sezonu | chłodniczego. Nie mogą być rozmrożone i powtórnie |
|  |  | zamrożone. |
| **V** | **Owoce** |  |
|  | **128 – 162** |  |
|  | Arbuz, banan, borówka | Świeże, dojrzałe, sezonowe, czyste, w całości, |
|  | amerykańska | nieprzetworzone, krajowe, a w sezonie jesienno- zimowym |
|  | Brzoskwinia, cytryna, | także importowane np. pomarańcze, cytryny lub w |
|  | gruszka, jabłko | pozostałych sezonach np. arbuz, kiwi z importu. Wszystkie |
|  | kiwi, maliny, mandarynka, | owoce o charakterystycznej dla danego gatunku barwie, |
|  | morele świeże, | smaku i zapachu. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez |
|  | nektarynka, pomarańcza, | objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń |
|  | porzeczka czerwona, | mechanicznych i jakichkolwiek ubytków, bez uszkodzeń |
|  | śliwki, śliwki węgierki, | spowodowanych przez szkodniki. Owoc nie może być |
|  | truskawki świeże, | robaczywy. Bez śladów przemrożeń. |
|  | winogrona, wiśnie | Wszystkie owoce klasa I. |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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. |
|  | dynia nasiona (pestki) | Susze powinny mieć zachowany naturalny lub nadany w |
|  | figi suszone | procesie rozdrabniania (np. migdały mielone) kształt, |
|  | mak | barwę typową dla użytego surowca, nieznacznie |
|  | migdały | pociemniałą. Konsystencja powinna być elastyczna, susz |
|  | migdały mielone | sypki, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla |
|  | morele suszone | odwodnionego surowca. Niedopuszczalna jest obecność |
|  | orzechy laskowe | szkodników i objawów zapleśnienia. Owoce suszone bez |
|  | orzechy włoskie | dodatku konserwantów, takich jak: sorbinian potasu (E |
|  | rodzynki | 202) i dwutlenek siarki (E 220). |
|  | sezam nasiona |  |
|  | słonecznik nasiona | Orzechy i nasiona powinny mieć zachowany kształt, bez |
|  | śliwki bez pestek suszone | śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń |
|  | żurawina suszona | wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach |
|  |  | charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być |
|  |  | orzechy w naturalnej okrywie |
|  | 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. |
|  | truskawki mrożone (lub | Owoce czyste, bez szypułek, zdrowe, sypkie o wyrównanej |
|  | wymiennie inne dowolne | wielkości, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez |
|  | owoce mrożone jeśli na | uszkodzeń mechanicznych, o charakterystycznej barwie |
|  | świeże odpowiedniki nie | oraz typowych cechach smaku i zapachu, bez posmaku i |
|  | ma sezonu) | 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** |  |
|  | **163 – 169** |  |
|  | majonez, majonez z oleju | Produkt z oleju rzepakowego, o czystym, |
|  | rzepakowego | 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. |
|  | 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. |
|  | olej rzepakowy | Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o |
|  | uniwersalny | 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. |
|  | 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** |  |
|  | **170 – 178** |  |
|  | 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. |
|  | sok grejpfrutowy | Soki owocowe 100%, bez cukru dodanego, klarowane lub |
|  | sok jabłkowy | mętne o cechach barwy, smaku i zapachu |
|  | sok marchwiowo- | charakterystycznym dla soku z danego gatunku owoców. |
|  | bananowo-jabłkowy | Może być z dodatkiem witaminy C. |
|  | sok marchewkowo- |  |
|  | owocowy |  |
|  | sok pomarańczowy |  |
|  | sok z cytryny |  |
|  | i inne soki owocowe lub |  |
|  | marchwiowo-owocowe |  |
|  | woda | Woda źródlana lub woda mineralna (nisko- , średnio- i |
|  | woda mineralna | wysokozmineralizowana). O pierwotnej czystości |
|  |  | mikrobiologicznej. O czystym smaku i zapachu. |
| **VIII** | **Słodycze** |  |
|  | **179 - 187** |  |
|  | cukier | Produkt z buraków cukrowych, o białej barwie, bez obcych |
|  |  | zapachów i posmaków. Kryształy sypkie bez zlepów i |
|  |  | grudek. Daje klarowne roztwory wodne |
|  | cukier waniliowy lub | Produkt na bazie cukru, aromatyzowany wanilią lub |
|  | wanilinowy | etylowaniliną, o barwie białej, o czystym |
|  |  | charakterystycznym smaku i zapachu. Sypki, bez zlepów i |
|  |  | grudek. Do aromatyzowania ciast, budyniów. |
|  | dżem ananasowy | Są słodzonymi koncentratami częściowo rozdrobnionych lub |
|  | niskosłodzony | całych owoców, najczęściej jednego gatunku z dodatkiem |
|  | dżem brzoskwiniowy | pektyn, kwasów spożywczych, ewentualnie syropu |
|  | niskosłodzony | skrobiowego oraz soku buraczanego do wzmocnienia |
|  | dżem truskawkowy | barwy. Dozwolone te bez konserwantów o krótkim terminie |
|  | niskosłodzony | przydatności do spożycia po otwarciu szklanego |
|  | dżem wiśniowy | opakowania. |
|  | niskosłodzony | Niskosłodzone mają 40% dodatek cukru. |
|  | dżem z czarnych | Dozwolone słodzone sokiem jabłkowym o zawartości |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | porzeczek niskosłodzony | owoców 100%. Dozwolony dodatek pektyn jako substancji |
|  | i dżemy z innych owoców | żelującej i soku cytrynowego (lub kwasu cytrynowego) jako |
|  | niskosłodzone | regulatora kwasowości. |
|  |  | Niedozwolony dodatek syropu fruktozowo-glukozowego i |
|  |  | sztucznych substancji słodzących. |
|  | 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. Dozwolone miody tylko |
|  |  | z UE, niedopuszczalne są mieszanki miodów z krajów spoza |
|  |  | UE. |
|  | 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** |  |
|  | **188 – 201** |  |
|  | cynamon, gałka | Przyprawy dostępne w handlu w opakowaniach o |
|  | muszkatołowa mielona, | rozmiarach dostosowanych do potrzeb placówek |
|  | liść laurowy, majeranek, | zbiorowego żywienia. Przyprawy w postaci sproszkowanej |
|  | oregano, papryka słodka | (cynamon, gałka muszkatołowa, papryka słodka czerwona), |
|  | czerwona, | wysuszonych ziół/liści (majeranek, oregano, zioła |
|  | Pieprz, ziele angielskie, | prowansalskie, liść laurowy) lub wysuszonych owoców |
|  | zioła prowansalskie | pieprzu i ziela angielskiego. Przyprawy nie mogą zawierać |
|  | i inne przyprawy bez | dodatku glutaminianu sodu. |
|  | dodatku glutaminianu |  |
|  | sodu |  |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | kawa zbożowa | Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, |
|  | kawa zbożowa inka | cykorii i buraka cukrowego. Aktualnie dostępna jest w |
|  |  | formie kawy rozpuszczalnej, w torebkach do zaparzania |
|  |  | (tzw. ekspresowa), lub bardziej tradycyjnej - do gotowania. |
|  | sól | Sól kuchenna jodowana, sypka, biała, niezbrylona. |