# GMINA WROCŁAW

# PRZEDSZKOLE NR 41 we Wrocławiu

# ul. Dobra 16

# 53-678 Wrocław

https://przedszkole41.edu.wroclaw.pl

---

**S P E C Y F I K A C J A  W A R U N K Ó W  Z A M Ó W I E N I A**

**NA**

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ PRZEDSZKOLA NR 41 WE WROCŁAWIU**

## TRYB PODSTAWOWY

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

---

Zatwierdził: Dyrektor Przedszkola nr 41 we Wrocławiu – Małgorzata Szychowiak

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

---

Wrocław, październik 2026 r.

**SPIS TREŚCI**


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


**ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**


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

## I. Nazwa oraz adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551 - Przedszkole nr 41 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (53-678), przy ul. Dobrej 16, w imieniu i na rzecz której działa Dyrektor Przedszkola nr 41 we Wrocławiu
2. Numer telefonu: 71 798 68 27
3. Adres poczty elektronicznej: sekretariat.p041@wroclawskaedukacja.pl
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

   https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-660bde1c-fe74-4cc2-892a-f4cb3cd8cddc

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

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postepowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej prowadzonego postępowania, określonej w Rozdziale I, ust 4 SWZ.
2. Identyfikator postępowania ocds-148610-660bde1c-fe74-4cc2-892a-f4cb3cd8cddc

## III. Tryb udzielenia zamówienia

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

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

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

## V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawców dostaw artykułów spożywczych, do kuchni przedszkolnej, usytuowanej we Wrocławiu, przy ul. Dobrej 16, na potrzeby Przedszkola nr 41 we Wrocławiu.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do kuchni Zamawiającego oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Zamawiający nie posiada magazynów żywności tym samym wymagana jest dyspozycyjność dowozu w trybie stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.
4. W sytuacji wystąpienia nagłej potrzeby dostawy określonego towaru do Zamawiającego, Wykonawca zapewnia 1 - godzinny termin dostawy potrzebnego towaru, w godz. od 8-16.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

1) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 1:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu. Asortyment: mięso, wędliny, drób - CPV 15100000-9

2) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 2:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu. Asortyment: warzywa. owoce nieprzetworzone i jaja kurze - CPV 03110000-5; 03142500-3

3) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 3:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu. Asortyment: nabiał - CPV 15500000-3

4) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 4:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu: Asortyment: artykuły ogólnospożywcze - CPV 15800000-6

5) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 5:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu. Asortyment: mrożonki i ryby - CPV 15896000-5; 15200000-0

6) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 6:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu. Asortyment: pieczywo - CPV 15810000-9

6. Zamawiający nie ogranicza ilości części, na realizację których Wykonawcy mogą składać swoje oferty.
7. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w **Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego** - stanowiącej **Załącznik nr 1 do SWZ** oraz **Wykazie cen do Formularza ofertowego** – stanowiącym **Załącznik nr 2a do SWZ**.
8. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ.**

## VI. Termin wykonania zamówienia

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 12 miesięcy kalendarzowych, począwszy od stycznia 2026 r.

## VII. Podstawy wykluczenia

### 1. Przesłanki obligatoryjne wykluczenia

1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, w stosunku, do których spełniona jest którakolwiek przesłanka wskazana w art. 108 ust. 1 ustawy PZP (z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy PZP).

2) Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego*, z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się

   a) Wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
   b) Wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. O przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (dz. U. Z 2022 r. Poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
   c) Wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. O rachunkowości (dz. U. Z 2021 r. Poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postepowania o udzielenie zamówienia.

## VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

Nie dotyczy

## IX. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych

### 1. DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, SKŁADAJACY OFERTĘ

1) W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu składa On **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP) - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ**. Oświadczenie to nie jest podmiotowym środkiem dowodowym - potwierdza brak podstaw wykluczenia, odpowiednio na dzień składania ofert i stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

   W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1 lit. a), także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, złoży, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji przedmiotowego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

   1) Zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
   2) Sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
   3) Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

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

## X. Informacja o wymaganych przedmiotowych środkach dowodowych

Nie dotyczy

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Małgorzata Szychowiak

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia,* dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określone w Regulaminie Platformy e-Zamówienia oraz zobowiązuje się przestrzegać postanowień tego regulaminu.
3. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie

wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik").

4. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być one opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
5. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w ust. 4, sporządza się w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej, zgodnie z wymaganiami określonymi w *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy* oraz w *Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie*, w formatach danych określonych w Rozporządzeniu *Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych*, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych. Ze względu na sprawność prowadzenia postępowania, zaleca się korzystanie z następujących formatów danych:

   1) *.pdf, *.doc, *.docx, *.rtf, *.xps, *.xlsx – dla oryginałów i kopii dokumentów elektronicznych.

   2) *.pdf, *.jpg, *.tiff, *.gif - dla dokumentów elektronicznych uprzednio sporządzonych i podpisanych w tradycyjnej formie pisemnej, będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (skan - cyfrowe odwzorowanie)

6. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji" w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy" na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji" służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
7. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja". Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
8. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
9. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Zgłoś problem".
10. Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w ust 3 i 4.

## XIII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu na składanie ofert do dnia 7 grudnia 2026 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania oferta, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą - wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i powielić.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą, określonym w ust. 1.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 5, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiającym zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

## XIV. Opis sposobu przygotowania oferty

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

   1) *.pdf, *.doc, *.docx, *.rtf, *.xps, *.xlsx – dla oryginałów i kopii dokumentów elektronicznych;

   2) *.pdf, *.jpg, *.tiff, *.gif – dla elektronicznych odwzorowań (skanów) dokumentów, uprzednio sporządzonych i podpisanych w tradycyjnej formie pisemnej.

4. Sposób przygotowania wszystkich dokumentów wchodzących w skład oferty oraz załączników do niej:

   1) Do przygotowania oferty w postaci dokumentu elektronicznego (w oryginale), zaleca się wykorzystanie **Formularza Oferty,** którego wzór stanowi **Załącznik nr 2 do SWZ**. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
   2) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) – wypełniony **Wykaz cen do Formularza ofertowego** - **Załącznik nr 2a do SWZ**, na te części zamówienia publicznego, na które Wykonawca składa swoją ofertę.

3) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) - **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP) -** wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**.
4) Do oferty należy również załączyć:

   a) **Pełnomocnictwo** upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.
   b) **Pełnomocnictwo** dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

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

5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, muszą zostać przygotowane w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem - „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa". Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa, było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie (np. w formie odrębnego dokumentu elektronicznego, którego treść nie zawiera się w samej strukturze zastrzeżonych przez Wykonawcę informacji). Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy PZP.
6. **Wyżej wymienione dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą podpisuje się podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpisem zaufanym (ePUAP) lub podpisem osobistym (e-dowód). Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny (np. PAdES lub XAdES wewnętrzny). Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym (np. XAdES zewnętrzny) również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla określonych dokumentów, należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę".
7. Możliwe jest również przekazanie wszystkich niezbędnych dokumentów elektronicznych w formacie poddającym dane kompresji (np. *.zip, *.7-zip, *.rar), Opatrzenie pliku skompresowanego zawierającego wszystkie wymagane dokumenty, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

## XV. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

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

## XVI. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy na Platformie e-Zamówienia. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
2. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu (Załącznik nr 2 do SWZ - Formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
3. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa, zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
5. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 9 listopada 2026 r, do godz. 8.00. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
6. System sprawdza, czy składne i przesyłane pliki stanowiące ofertę są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). Potwierdzenia są dostępne dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
7. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

8. Sposób składania ofert opisany został w instrukcji dostępnej na Platformie e-Zamówienia: https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.2.pdf

## XVII. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 9 listopada 2026 r, o godzinie 8.15.
2. Otwarcie ofert jest niejawne. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia złożonych ofert przy udziale chętnych wykonawców
3. Zamawiający, najpóźniej przed samym otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania informacje o:

    1) Nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
    2) Cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postepowania.

## XVIII. Sposób obliczenia ceny

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części zamówienia publicznego - określonych w SWZ w sposób określony w umowie na wykonywanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4 do SWZ. Zamawiający nie ogranicza ilości części, na które Wykonawcy mogą złożyć swoje oferty.
2. Wykonawca poda cenę oferty w Wykazie cen do Formularza ofertowego, sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2a do SWZ, jako cenę brutto (z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług VAT).
3. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT, zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług.
4. Do ceny jednostkowej brutto należy doliczyć koszt opakowań zwrotnych (koszt opakowań zwrotnych nie jest obciążany VAT) - koszt jednostki miary danego produktu + jego opakowanie zwrotne mają być ujęte w cenie jednostkowej brutto tego produktu. W momencie wystawiania faktury za dostarczany towar Wykonawca będzie miał obowiązek wykazać w osobnej kolumnie wartość opakowań zwrotnych.
5. **Podana w ofercie cena całkowita zamówienia za realizację danej części zamówienia publicznego, będzie służyła wyłącznie dla porównania i oceny złożonych ofert.** Rozliczenie z tytułu zawartej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez zamawiającego i dostarczonych przez wykonawcę artykułów żywnościowych, wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Ofertowym.
6. Cena jednostkowa brutto oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe.
7. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
8. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

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

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

**Cena (C) - 100 %**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 2, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy, powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
6. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 4 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postepowanie

## XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

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

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

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje:

    1) Administratorem Twoich danych jest Przedszkole nr 41 we Wrocławiu, ul. Dobra 16, 53-678 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem poczty elektronicznej sekretariat.p041@wroclawskaedukacja.pl
    2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: CORE Consulting Sp. z o.o., ul. Stary Rynek 80/82, 61-772 Poznań albo inspektor@coreconsulting.pl.
    3) Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
    4) Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
    5) Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), a w przypadku

zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).

6) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7) Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
9) Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:

   a) Firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
   b) Kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
   c) Firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
   d) Podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
   e) Kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.

   Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego. Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Przedszkole nr 41 we Wrocławiu, ul. Dobra 16, 53-678 Wrocław bądź skontaktuj się za pośrednictwem adresu poczty elektronicznej: sekretariat.p041@wroclawskaedukacja.pl

10) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania danych:

    a) <u>wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. c RODO):</u>

       - prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO);
       - prawo do sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych (art. 16 RODO), przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
       - prawo do zgłoszenia żądania ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), z zastrzeżeniem, że nie ogranicza to przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy wniesienie żądania spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia nie będziemy udostępniać tych danych, chyba że zajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

    b) <u>wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO):</u> prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora (art. 20 RODO).

11) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat.p041@wroclawskaedukacja.pl lub listownie na adres: Przedszkole nr 41 we Wrocławiu, ul. Dobra 16, 53-678 Wrocław
12) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

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

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

| ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ |
| --- |
| **SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO** |

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych z wymienionych w niniejszej SWZ asortymentów.
2. Wszystkie produkty wchodzące w skład poszczególnych asortymentów muszą charakteryzować się **I KLASĄ jakości i przydatności do spożycia**.
3. Wielkość nabycia poszczególnych artykułów spożywczych ma charakter szacunkowy.
4. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy:

    1) Produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy,
    2) Pojawi się konieczność dokonania, dostaw art. spożywczych z określonego asortymentu, nieprzewidzianych w zawartej umowie, (a potrzeba zakupu których wyniknęła w trakcie jej realizacji) jeżeli łączna wartość tych dostaw jest niższa niż 10% wartości pierwotnej wartości umowy.
    3) 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;
    4) W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.

6. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są minimalnymi wartościami oczekiwanymi. O ile Wykonawca będzie oferował produkt w opakowaniach większych – wg swego wyboru będzie go dostarczał po cenie wynikającej z oferowanej gramatury lub proporcjonalnie wyliczy ją w oparciu o gramaturę oczekiwaną.
7. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (Załącznik nr 5 do SWZ).
8. Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (Załącznik nr 6 do SWZ).
9. Dodatkowe wymagania odnośnie poszczególnych rodzajów asortymentu:

    1) Warzywa i owoce muszą być dostarczane bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Mają być zdrowe, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
    2) Wygląd mrożonek charakterystyczny dla poszczególnych składników, produkt sypki, nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych (oprócz szpinaku), bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych produktów, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla poszczególnych składników mieszanki i bez obcego smaku i zapachu. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania

w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

3) Dostawa pieczywa podlega szczególnemu nadzorowi odbiorczemu – Zamawiający nie będzie akceptował pieczywa nie spełniającego ww wymogów. Dotyczy to zwłaszcza poziomu świeżości oraz zwartości męki szu.

10. Dowóz poszczególnych asortymentów powinien odbywać się pojazdem przystosowanym do przewozu art. spożywczych, dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
11. Szczegółowa specyfikacja towarowa podlegająca wycenie (opis + zakres), zawarta jest w Wykazie cen do Formularza ofertowego - Załącznik nr 2a do SWZ

| ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SWZ |
|---|
| **FORMULARZ OFERTY** |

## I. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie podstawowym, na podstawie art. 275, pkt 1, ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w SWZ, na WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ PRZEDSZKOLA NR 41 WE WROCŁAWIU

## II. DANE WYKONAWCY

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

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

Wykonawca jest:

Mikroprzedsiębiorcą*

Małym przedsiębiorcą*

Średnim przedsiębiorcą**

Żadne z powyższych*

**niepotrzebne skreślić*

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

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

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

## III. OFERTA

1. Ja/my* niżej podpisani:

……
*(imię, nazwisko)*

……
*(stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy/ów wymienionych w pkt II Formularza Oferty, oferuję/my wykonanie zamówienia publicznego w zakresie objętym Specyfikacją Warunków Zamówienia, według cen określonych w specyfikacji cenowej wykonanej w załączonym do oferty Wykazie cen do Formularza ofertowego - Załącznik nr 2a do SWZ

2. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty SWZ - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia. Gramatury oferowanych artykułów spożywczych spełniają wymagania dotyczące ich minimalnej wartości oczekiwanej. O ile oferowany przez nas produkt jest o WIĘKSZEJ niż oczekiwana gramaturze, będziemy go dostarczać po zaoferowanej cenie lub zaoferowana cena jest wyliczona w oparciu o gramaturę oczekiwaną.
3. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym w SWZ.
4. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
5. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie trwania postępowania. stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między zamawiającym a wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
6. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SWZ.
7. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
8. Oświadczamy, że**:

    1) Wybór oferty będzie/nie będzie* prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.
    2) Wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia): …….
    3) Wartość towaru/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia) powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to …….. zł netto.

9. Oświadczamy, że zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

| LP | CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA | DANE PODWYKONAWCY<br>(o ile jest to wiadome Wykonawcy) |
|---|---|---|
| 1 | | |

10. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.***

_____ dnia ___ ___ _____ r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpis zaufany lub podpis osobisty (e-dowód) wykonawcy

** niepotrzebne skreślić*

*** dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:*

- *wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,*
- *mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,*
- *importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez Zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.*

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

**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ**

**Oświadczenie składane w trybie art. 125 ust. 1, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych oraz ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**

## I. POSTĘPOWANIE

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ PRZEDSZKOLA NR 41 WE WROCŁAWIU

## II. DANE WYKONAWCY

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

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

reprezentowany przez: ……..…….
*(imię, nazwisko)*
…….
*(stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

* Oświadczam, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegam/my wykluczeniu z ww. postępowania na podstawie obligatoryjnych przesłanek wykluczenia (określonych w art. 108, ust. 1 ustawy PZP) oraz spełniamy warunki udziału w postępowaniu.

---

* Oświadczam, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu oraz że zachodzą w stosunku do mnie/nas podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……. ustawy PZP *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108, ust. 1 ustawy PZP).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze: ……..

*niepotrzebne skreślić

---

Oświadczam, że **nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia** z przedmiotowego postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 **ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego** (Dz. U. poz. 835).

---

Wypełnić, jeśli dotyczy:

Oświadczam, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu wskazanych przez Zamawiającego, polegam na zdolnościach następujących podmiotów udostepniających zasoby:

| Dane podmiotu | | | |
|---|---|---|---|
| Nazwa | Adres siedziby | NIP | REGON |
| | | | |

---

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

…….. *(miejscowość),* dnia ……. r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub podpis zaufany lub podpis osobisty (e-dowód) wykonawcy

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

UMOWA

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

Gminą Wrocław pl. Nowy Targ 1-8,50-141 Wrocław NIP: 897-13-83-551 - Przedszkole nr 41 im. Jana Pawła II we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (53-678), przy ul. Dobrej 16, w imieniu i na rzecz której działa Małgorzata Szychowiak - Dyrektor Przedszkola nr 41 we Wrocławiu – na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr …… z dnia ……..roku

zwaną w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

…….
zwaną w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy art. 275, pkt. 1, ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 41 we Wrocławiu, w trybie podstawowym – asortyment ……

§ 1

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

§ 2

1. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.
2. Zamawiający nie posiada magazynów żywności tym samym wymagana jest dyspozycyjność dowozu w trybie stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.
3. W sytuacji wystąpienia nagłej potrzeby dostawy określonego towaru do Zamawiającego, Wykonawca zapewnia 1 - godzinny termin dostawy potrzebnego towaru, w godz. od 8-16.
4. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
5. Wykonawca zabezpieczy artykuły na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość towaru – w tym za braki i wady powstałe w czasie transportu.
6. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej, dopuszczające środki transportu, do przewożenia żywności (z użyciem których Wykonawca dokonuje dostaw na rzecz Zamawiającego).
7. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, muszą posiadać aktualne, określone przepisami *Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy

wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.

8. Dostawa będzie realizowana na telefoniczne lub mailowe (droga elektroniczna) zapotrzebowanie. Zamówienie, z określeniem jego zakresu i wielkości, będzie składane najpóźniej w dniu poprzedzającym fizyczną dostawę do siedziby Zamawiającego, do godz. 13.00.
9. Z uwagi na istniejące warunki przechowywania i magazynowania, dostawę poszczególnych asortymentów do siedziby Zamawiającego, Wykonawca będzie wykonywał w godzinach **od 7.30 - 8.30,** następnego dnia po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego za pośrednictwem telefonu lub poczty e-mail.
10. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
11. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

§ 3

1. Dostarczone artykuły muszą charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia.
2. Dostarczane artykuły ogólnospożywcze muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania, bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian, wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
3. Artykuły będą dostarczane w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, przystosowanym do tego transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym do odbioru.
4. Artykuły będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.

    1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 1448 ze zm.)
    2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
    3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
    4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
    5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
    6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 ze zm.)
    7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
    8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 14 listopada 2024 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne
16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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. 2026 poz. 197)

6. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 5 do SWZ).
7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach (załącznik nr 6 do SWZ).
8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

§ 4

1. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego będzie zobowiązany przy odbiorze zamówionej partii towaru sprawdzić jego ilość i stan. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego po stwierdzeniu niezgodności asortymentowych, ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem, w wyznaczonym przez siebie terminie - licząc od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania ww. terminu Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
3. Zastrzeżenia w zakresie określonym w ust. 2 są niezwłocznie komunikowane Wykonawcy, a jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy dodatkowo umieszczana jest odpowiednia adnotacja na dowodzie dostawy.
4. Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru jest zobowiązany uczynić to niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godzin od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.

5. Jeżeli Wykonawca nie dokona oględzin w terminie podanym w ust. 4 uważa się, ze uznał reklamację Zamawiającego.
6. Jeżeli Wykonawca nie uznał reklamacji albo w razie niezgodności stanowisk co do oceny jakości towaru, strony niezwłocznie sporządzają protokół i pobierają próbki towaru. Pobraną próbkę wadliwego towaru Zamawiający dostarczy w ciągu 2 godzin do Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu w celu wydania orzeczenia co do jakości dostarczonego towaru.
7. Koszt badania próbek ponosi Wykonawca gdy ocena wykaże wadliwą jakość dostarczonego towaru.
8. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony umowy.
9. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie lub dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także nie dokonania jego wymiany na towar właściwy w terminach określonych w ust. 2 Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonania nie zrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.
10. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 9 Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę między ceną asortymentu, jaką Zamawiający zapłaciłby za zamówiony towar w terminie, a ceną, jaką musi zapłacić przy nabyciu zastępczym. Obowiązek ten Wykonawca spełni w ciągu 14 dni od daty wezwania do zapłaty. Niezależnie od obowiązku wyrównania szkody przez Wykonawcę Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kary umownej.

§ 5

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: …… zł brutto, w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Ceny jednostkowe towarów, są niezmienne przez cały okres realizacji umowy, za wyjątkiem sytuacji określonych w § 6 umowy.
3. Wynagrodzenie wypłacane będzie po dostawie zamówionych artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego oraz po stwierdzeniu przez pracownika Zamawiającego dostarczenia wszystkich zamówionych pozycji i ilości, na podstawie faktury zbiorczej.
4. Strony ustalają tygodniowy okres rozliczeń, rozliczany na podstawie faktur.
5. Faktura będzie płatna przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego
6. Zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług oraz Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 27 grudnia 2021 r. w sprawie korzystania z Krajowego Systemu e-Faktur za dokonane dostawy, Wykonawca będzie wystawiał Zamawiającemu ustrukturyzowaną fakturę VAT, przy zastosowaniu danych określonych poniżej:

***1. Pola dotyczące Podmiot2 (Nabywca)***

| | | |
|---|---|---|
| *Podmiot2*<br>*Dane identyfikacyjne* | *NIP* | *8971383551* |
| | *Nazwa* | *Gmina Wrocław* |
| *Podmiot2*<br>*Adres* | *KodKraju* | *PL* |
| | *Adres* | *pl. Nowy Targ 1-8,*<br>*50-141 Wrocław* |
| *Podmiot2* | ***JST*** | ***1*** |
| | *GV* | *2* |

*Uwagi:*

1. *zaznaczenie w rubryce „JST" wartości „1" informuje o tym, że faktura dotyczy jednostki podrzędnej (jednostki budżetowej lub samorządowego zakładu budżetowego)*
2. *zaznaczenie w rubryce „GV" wartości „2" informuje o tym, że Gmina Wrocław nie jest grupą VAT*

***2. Pola dotyczące Podmiot3***

| | | |
|---|---|---|
| *Podmiot3*<br>*Dane identyfikacyjne* | *NIP* | *8971615760* |
| | *Nazwa* | *Przedszkole nr 41 im. Jana Pawła II we Wrocławiu* |
| *Podmiot3*<br>*Adres* | *KodKraju* | *PL* |
| | *Adres* | *ul. Dobra 16*<br>*53-678 Wrocław* |
| *Podmiot3* | ***Rola*** | ***8*** |

*Uwagi:*

1. *W polach NIP/nazwa/adres znajdują się dane jednostki organizacyjnej, na rzecz której wystawiana jest faktura*
2. *w polu „Rola" proszę podać 8-JST odbiorca.*

7. Za datę wystawienia oraz doręczenia faktury Zamawiającemu uznaje się dzień jej wystawienia w KSeF.
8. W przypadku braku możliwości wystawienia faktury w KSeF z przyczyn technicznych (zapowiedzianych prac serwisowych, awarii systemu po stronie Ministerstwa Finansów niedostępności KSef po stronie podatnika), dopuszcza się wystawienie faktury w formie elektronicznej (PDF) lub papierowej, z obowiązkiem jej późniejszego wprowadzenia do KSeF niezwłocznie po ustaniu przyczyn uniemożliwiających wystawienie.
9. Niewywiązanie się z obowiązku wystawiania faktur zgodnie z zasadami KSeF może stanowić podstawę do wstrzymania płatności do czasu otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
10. Nie przewiduje się możliwości udzielania zaliczek.

§ 6

1. Na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy oraz określa warunki tych zmian poprzez dopuszczenie możliwości zmian umowy, w formie pisemnej lub elektronicznej z podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, dotyczących w szczególności:

    1) Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający deklaruje realizację pierwotnego zakresu zamówienia na poziomie co najmniej 1 %. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
    2) Strony dopuszczają możliwość **zmiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
    3) Zgodnie z art 455, ust 2 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza możliwość **zmiany zakresu ilościowego** asortymentu jeżeli łączna wartość zmian jest niższa niż 10% wartości pierwotnej wartości umowy.
    4) Możliwości dostaw art. spożywczych z przedmiotowego asortymentu, nieprzewidzianych w umowie, (a potrzeba zakupu których wyniknęła w trakcie realizacji umowy) jeżeli łączna wartość tych dostaw jest niższa niż 10% wartości pierwotnej wartości umowy.
    5) Zgodnie art. 439 ust. 1 ustawy PZP, po 6 miesiącach realizacji umowy, Zamawiający może dokonać zmiany wynagrodzenia wykonawcy w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, przy założeniu, że w trakcie 6 miesięcy realizacji umowy, wskaźnik ten był wyższy niż 10 %, w stosunku do miesiąca, w którym nastąpiło podpisanie umowy.
    6) Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
    7) W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
    8) W każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego;
    9) W przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy – w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa. Jeżeli zmiana dotyczy wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w § 5, ust. 1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.
    10) Zmian terminów realizacji umowy, o ile zmiana taka jest korzystna dla Zamawiającego lub jest konieczna w celu prawidłowej realizacji umowy.

11) Przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony, strajki generalne lub lokalne) i inne niemożliwe do przewidzenia okoliczności, które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
12) Wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
13) Zaistnienia innej, niemożliwej do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczności prawnej, technicznej lub ekonomicznej, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkującą brakiem możliwości należytego wykonania umowy, zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia.
14) W przypadku konieczności wprowadzenia zmian w umowie, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego;

2. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 455 ustawy PZP:

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

3. W przypadku, gdy w trakcie realizacji zamówienia, limit finansowy (cena oferty) określony w zawartej umowie ulegnie wyczerpaniu, w celu zapewnienia ciągłości realizacji świadczenia, do momentu skutecznego rozstrzygnięcia kolejnego postępowania, Zamawiający, na podstawie warunków określonych w pierwotnie zawartej umowie, będzie nabywał niezbędne dostawy przedmiotowego asortymentu (wznowienia na podstawie w art. 31 ust. 2 ustawy PZP), o ile sumaryczna wartość jego nabycia, wraz z innymi rodzajami asortymentów nie przekroczy tzw. progów unijnych określonych w art. 3 ustawy PZP.
4. Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby firmy i zamieszkania jej właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez Wykonawcę adres za doręczony. Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, rękojmi oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.

§ 7

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

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

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

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

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

3) W przypadku dostarczenia partii towaru lub jej części nie spełniających wymaganych warunków jakościowych w wysokości 10% wartości danej partii towaru lub jej części.

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

2. Maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wartości umowy.
3. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, oraz ma prawo żądania odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.

§ 9

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy kalendarzowych, począwszy od 2 stycznia 2027 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 - miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 10

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

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

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

| ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ |
| --- |
| WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI 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** | substancja słodząca<br><br>substancja wzmacniająca smak i zapach | napoje<br>napoje bezalkoholowe<br>napoje o zawartości alkoholu poniżej15% obj.<br>słodziki stołowe<br>wyroby cukiernicze<br>przetwory zbożowe<br>syropy<br>napoje mleczne<br>desery<br>lody<br>ciasta<br>słodycze<br>koncentraty zup i sosów<br>gumy do żucia<br>preparaty do higieny jamy ustnej<br><br>Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania. | ból głowy<br>nadpobudliwość<br>problemy z wątrobą<br>kłopoty ze wzrokiem<br>problemy z oddychaniem<br>choroby nerek<br>u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory |
| **AMARANT** | **E 123** | barwnik | kolorowe napoje alkoholowe<br>płatki zbożowe<br>kawior<br>ciasta w proszku<br>galaretki<br>kasze<br>napoje bezalkoholowe<br>przetwory z czarnej porzeczki | - odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach<br>- niebezpieczny dla astmatyków<br>- ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów)<br>- podejrzewany o działanie rakotwórcze |
| **ASPARTAM** | **E 951** | substancja słodząca<br><br>substancja. wzmacniająca smak | napoje<br>napoje bezalkoholowe<br>napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj.<br>dżemy i przetwory owocowe<br>desery<br>koncentraty zup i sosów<br>słodziki stołowe<br>wyroby cukiernicze<br>ciastka<br>słodycze<br>gumy do żucia<br>w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci) | Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały:<br><br>- zawroty i bóle głowy,<br>- napady padaczkowe,<br>- migrena,<br>- upośledzenie percepcji,<br>- pobudzenie,<br>- agresja,<br>- frustracja,<br>- depresja,<br>- zaburzenia ustroju.<br><br>Aspartam jest źródłem fenyloalaniny. Osoby chore na fenyloketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenyloalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu. |
| **AZORUBINA** | **E 122** | barwnik | aromatyzowane napoje bezalkoholowe;<br>lody<br>budynie w proszku<br>wyroby piekarnicze i cukiernicze | niebezpieczna dla astmatyków<br>może powodować nadpobudliwość u dzieci<br>powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę<br>kancerogenny (rakotwórczy) u zwierząt |
| **AZOTANY SODU**<br><br>**AZOTANY POTASU** | **E 251**<br><br>**E 252** | substancja konserwująca | mięso<br>przetwory mięsne<br>warzywa (nieprawidłowe nawożenie)<br>woda pitna (zanieczyszczona nawozami) | Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotynów w sposób niekontrolowany. Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: sinicą, dusznością, sennością, bólem brzucha. w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | wojska w Wietnamie – działał jak narkotyk halucynogenny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego. |
| **GLUTAMINIAN SODU** | **E 621** | substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw | Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne są w niemal wszystkich produktach wysoko przetworzonych, takich jak np. sproszkowane zupy czy konserwy. Jest na tyle atrakcyjny, że w Japonii określa się go mianem *umami* – wyśmienity, smakowity.<br><br>koncentraty spożywcze<br>zupy, sosy i dania w proszku<br>przyprawy<br>sos sojowy<br>wędliny<br>konserwy | Glutaminian sodu obwinia się o wywoływanie reakcji alergicznej po zjedzeniu potraw kuchni azjatyckiej, w której jest używany (tzw. syndrom chińskiej restauracji). Niektóre osoby uskarżają się na pieczenie warg, podrażnienie spojówek, nudności, a nawet wymioty, bóle i sztywność karku. Nadwrażliwość na ten składnik jest kwestią indywidualną. Drażniąco mogą działać inne ostre przyprawy (między innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni azjatyckiej.<br><br>może nasilać problemy astmatyczne<br>powodować bóle głowy<br>przyspieszone bicie serca<br>pogorszenie wzroku<br>nudności<br>bezsenność<br>osłabienie<br>otyłość |
| **KARMEL SIARCZYNOWY**<br><br>**KARMEL MONIAKALNY**<br><br>**KARMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY** | **E 150b**<br><br>**E 150c**<br><br>**E 150d** | barwnik | słodycze<br>alkohole<br>herbaty rozpuszczalne<br>napoje typu cola<br>gotowe desery<br>sosy<br>lody<br>dżemy<br>pieczywo (zafałszowanie)<br>kiełbasy<br>pasztety<br>burgery<br>przetwory zbożowe | problemy żołądkowo-jelitowe<br>zwiększa ruch robaczkowy jelit<br>może prowadzić do nadpobudliwości<br>wywiera negatywny wpływ na płodność<br>może zawierać toksyczne związki, które w dużych<br>dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia<br>w metabolizmie witaminy B6 |
| **KOFEINA** | **-** | pobudza/ usuwa zmęczenie<br>usprawnia procesy myślowe | Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są:<br><br>kawa,<br>herbata,<br>ziarno kakaowe,<br>orzeszki cola,<br>guarana,<br>dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana<br>w produkcji napojów energetyzujących<br>słodycze, w tym cukierki z kofeiną. | Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekaźników w mózgu, przez co może działać:<br><br>mobilizująco,<br>zmniejszać uczucie zmęczenia,<br>zwiększać koncentrację,<br>skracać czas reakcji,<br>wpływać na poprawę nastroju,<br>pobudzać procesy myślowe,<br>rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego,<br>poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne:<br>obciążać wątrobę i żołądek,<br>negatywnie wpływać na samopoczucie,<br>pamięć długotrwałą<br>i koncentrację,<br>wypłukuje wapń i magnez z organizmu,<br>przez co może negatywnie wpływać na stan kośćca.<br>spożywania kofeiny powinni unikać:<br>diabetycy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe.<br><br>Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania:<br>silne pobudzenie psychoruchowe,<br>bezsenność,<br>migotanie komór serca,<br>osłabienie<br>nudności i wymioty.<br>U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | brzucha, nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może:<br>porażeniem układu nerwowego, drgawkami, a nawet śmiercią.<br>dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy). |
| **KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE:**<br><br>**SODOWA**<br><br>**POTASOWA**<br><br>**- CYKLAMINIANY** | **E 952** | substancja słodząca | produkty typu light<br>napoje gazowane<br>gumy do żucia<br>wypieki ciastkarskie i cukiernicze ze względu na ich właściwości fizyczne<br>(odporność na wysokie temperatury) | powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy<br>powodują zwiększone wydalanie potasu<br>w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej płodności i zmian w komórkach (w nowszych badaniach obserwacje te nie potwierdziły się) |
| **KWAS FOSFOROWY** | **E 338** | regulator kwasowości | słodycze<br>bezalkoholowe napoje gazowane (głównie typu cola)<br>galaretki<br>produkty mięsne, sery<br>wino owocowe, miód pitny<br>napoje dla sportowców<br>napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky<br>przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki<br>przetworzone orzechy<br>mieszanki deserowe w proszku. | powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wapnia)<br>osłabia zęby i ich szkliwo<br><br>Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kośćca i jego stan u dzieci i młodzieży<br>. |
| **KWAS KARMINOWY**<br><br>**KARMINA – KOSZENILA** | **E 120** | barwnik | napoje alkoholowe<br>sosy<br>nadzienia owocowe<br>mięsa<br>wypieki<br>jogurty<br>polewy | Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów zwanych czerwcami. Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób:<br><br>wstrząs anafilaktyczny,<br>katar sienny,<br>pokrzywkę.<br><br>Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia. |
| **KWAS BENZOESOWY**<br><br>**BENZOESAN:**<br><br>**POTASU**<br><br>**SODU**<br><br>**WAPNIA** | **E 210**<br><br><br><br>**E 212**<br><br>**E 211**<br><br>**E 213** | substancja konserwująca | Powszechne zastosowanie<br><br>soki owocowe<br>galaretki<br>napoje<br>margaryny<br>sosy owocowe, warzywne<br>konserwy rybne<br>koncentraty pomidorowe | Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD).<br><br>astma<br>pokrzywka<br>nadpobudliwość wymioty<br>podrażnia śluzówkę żołądka i jelit<br>w połączeniu z witaminą C może reagować. tworząc benzen ($C_6H_6$) –związek rakotwórczy<br>podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona. |
| **SYROP GLUKOZOWY**<br><br><br><br>**SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY** | **-** | substancja słodząca | powszechny, występuje<br>w wielu grupach produktów spożywczych<br>żywność typu light<br>mleko zagęszczone<br>napoje mleczne jogurty<br>serki i deserki mleczne lody<br>napoje owocowe i nektary<br>napoje energetyzujące<br>i izotoniczne | Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli |

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

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

**Program finansowany przez Miasto Wrocław**

| ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SWZ |
| --- |
| JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH JEDNOSTEK OŚWIATOWYCH – STANDARDY JAKOŚCIOWE |

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

**Autorzy:**

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

mgr inż. Dorota Rożańska

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| 10. | chleb graham | Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 1850 z dodatkiem drożdży i soli kuchennej. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam). |
| 11. | chleb mieszany słonecznikowy | Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z dodatkiem nasion słonecznika. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu, polepszacze i karmel. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. słonecznik). |
| 12. | chleb żytni razowy | Wytwarzany z mąki typ 2000, w 90% z mąki żytniej i domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne, suszone drożdże spożywcze. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb pytlowy wypiekany jest wyłącznie na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, słonecznik, dynia). |
| 13. | czerstwa bułka | Dowolna sucha bułka (np. wrocławska, kajzerka, bułka Weka, bagietka) z przeznaczeniem jako dodatek do potraw z mielonego mięsa. Bez oznak pleśnienia. |
| 14. | kasza gryczana sucha | Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki:<br>- obłuszczone ziarna gryki<br>- kasza gryczana nieprażona cała –obłuszczone ziarna gryki<br>- nieprażona łamana, drobna zwana kaszą krakowską otrzymana z obłuskanego i połamanego ziarna gryki<br>- kasza gryczana prażona, cała –obłuszczone ziarno gryki prażonej<br>- kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. |
| 15. | kasza jaglana sucha | Kasza kl. I. Barwa brązowa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywę owocową a następnie obłuskane ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. |
| 16. | kasza jęczmienna pęczak sucha | Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku. Kasza łamana wiejska występuje jako gruba, średnia i drobna. Niedozwolona kasza porcjowana jednostkowo w woreczkach, przeznaczona do gotowania w nich. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. |

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

| | | |
|---|---|---|
| 32. | płatki owsiane suche | Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Polecane zwykłe płatki owsiane i górskie płatki owsiane otrzymywane przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Niepolecane są płatki owsiane błyskawiczne. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |
| 33. | płatki żytnie suche | Otrzymywane z ziarna żyta w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |
| 34. | ryż biały | Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany lub polerowany lub glazurowany. Występuje w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. |
| 35. | ryż paraboliczny suchy | Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości. |
| 36. | ryż suchy | Biały lub brązowy. Jak w poz. 34 |
| 37. | skrobia ziemniaczana | Pozyskiwana ze świeżych ziemniaków, z których po rozdrobnieniu wypłukiwana jest skrobia. Uzyskany krochmal poddawany jest czyszczeniu, suszeniu i przesianiu. Ostatecznie ma postać sypkiego, matowego proszku o barwie czysto białej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Ściśnięty w dłoni charakterystycznie chrzęści. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |
| **II** | **Mięso, wędliny, jaja, ryby 38–63** | |
| 38 | cielęcina | Cielęcina łopatka, górka i karkówka, mostek, łata, nerkówka, mięso z udźca, szyja – do gotowania, do duszenia, na gulasz, na wyroby z masy mielonej. Cielęcina goleń – do gotowania, na wywary, galarety. Mięso świeże, nie mrożone, o jednolitej barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. |
| 39 | jajka | Jaja kurze klasy A, z systemu chowu 0, 1, 2 lub 3. 0 – oznacza jaja pochodzące z produkcji ekologicznej, 1 – dotyczy jaj z chowu na wolnym wybiegu, 2 – to jaja z chowu ściółkowego, 3 – to jaja z chowu klatkowego. Preferowane są jaja z jak najwyższego systemu chowu. |
| 40 | filet z dorsza | Filet z dorsza bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z dorsza bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 6 miesięcy. |
| 41 | filet z łososia | Filet z łososia bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososia bez skóry mrożony, przechowywany w temperaturze minimum -18 °C, przechowywany nie dłużej niż 4 miesiące. |
| 42 | kiełbasa krakowska sucha | Poddana suszeniu lub podsuszaniu. Wartość energetyczna ok. 317 kcal, białko około 25%, tłuszcz około 24%. Powierzchnia czysta, na przekroju sucha. Smak i zapach świadczący o świeżości. Bez oznak pleśni. 100 g kiełbasy wyprodukowane z co najmniej 140 g mięsa wieprzowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny, bez dodatku wzmacniaczy smaku, fosforanów i sztucznych barwników. |
| 43 | łopatka wieprzowa | Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. |
| 44 | makrela wędzona | Makrela wędzona na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywana w temperaturze 0°C - 10°C trwała tylko 4 dni. |
| 45 | mięso z indyka | Tuszki schłodzone, pierś z kością, noga, udo, podudzie, skrzydło, szyja, pierś, pierś bez kości, filet, sznycel. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone |
| 46 | mięso z piersi indyka | Tuszka schłodzona z piersi z indyka, bez kości, o wyraźnie zachowanej strukturze włókien mięśniowych, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone |

| | | |
|---|---|---|
| 47 | mięso z piersi kurczaka | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone |
| 48 | mięso z piersi kurczaka bez skóry | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych bez kości i skóry o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone |
| 49 | mięso z ud kurczaka | Mięso brojlerów/lub kurczaków zagrodowych z ud o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. W ocenie organoleptycznej jest bardzo kruche, łatwe do przeżuwania, łatwostrawne. Zawiera więcej tłuszczu niż piersi z kurczaka dlatego robi wrażenie bardziej soczystego niż piersi. Mięso o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie,zapachu, smaku i soczystości. Mięso świeże, nie mrożone |
| 50 | polędwica sopocka | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany i solony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. |
| 51 | polędwica z indyka | Produkt wędzony, parzony, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (piersi) indyka. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. |
| 52 | sardynki w oleju | Sardynka w zalewie olejowej, z ryb poddanych wstępnej obróbce mechanicznej i cieplnej. Konserwa z ryb parowanych, ryb podwędzanych lub z ryb podsuszanych. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. |
| 53 | schab | Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgów, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. |
| 54 | schab bez kości | Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgów, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień. |
| 55 | szynka wiejska | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. |
| 56 | szynka wieprzowa gotowana | Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. |
| 57 | szynka z piersi kurczaka | Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości. |
| 58 | śledź w oleju | Preferowane śledzie dalekomorskie – matiasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy. |
| 59 | śledź w sosie pomidorowym | Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane. |
| 60 | śledź wędzony Pikling | Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwały tylko 4 dni. |
| 61 | wołowina | Karkówka, mostek, łopatka, pręga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i 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, określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku *Lactobacillus* oraz rodzajów *Lacto coccus, Leuconostoc i Acetobacter* oraz fermentujące i Niefermentujące laktozę drożdże *Kluyveromyces marxianus, Saccharomyces cerevisae i exiguus.* Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. |
| 67 | maślanka | Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka |
| | | krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napójmleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak Lactococcus lactis sub. cremoris, lactis i Leuconostoc mesenteroides sub. cremoris. Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. |
| 68 | mleko 0,5% | Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów. |
| 69 | mleko 2% | Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów. |
| 70 | mleko ukwaszone | Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów. |
| 71 | ser feta | Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miąższu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia. |
| 72 | ser fromage naturalny | Ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, niedojrzewający, o puszystej, jednolitej konsystencji, bez grudek, łatwy do rozsmarowania na pieczywie. O barwie białej, charakterystycznym zapachu i delikatnym smaku z lekko słodkim posmakiem. Bez substancji zagęszczających, barwników i konserwantów. |
| 73 | serek twarogowy ziarnisty | Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasowo-podpuszczkową ze skrzepu mleka, przez rozdrobnienie, tak aby ziarna serowe nie zlepiały się w masę, lecz pozostawały oddzielnie. Stopień rozdrobnienia powinien być równomierny. Pakowany aseptycznie do opakowań z tworzywa sztucznego szczelnie zamknięty wieczkiem z folii aluminiowej. Zawiera około 80% wody i co najmniej 20% tłuszczu w suchej masie. Bez oznak zepsucia. |
| 74 | ser twarogowy chudy | Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu i do 84% wody. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, lekko ziarnistej. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia. |

| | | |
|---|---|---|
| 75 | ser twarogowy półtłusty | Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% ( w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, bez grudek. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia. |
| 76 | żółty ser Gouda | Ser podpuszczkowy dojrzewający. Ser typu holenderskiego o miąższu miękkim, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko orzechowym, lekko kwaskowatym, z rzadka rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu. O kształcie płaskiego cylindra lub bloku. Bez konserwantów i substancji zagęszczających. Bez oznak zepsucia. Ser żółty Gouda może być wymiennie stosowany z innymi serami podpuszczkowymi dojrzewającymi, np. inne sery typu holenderskiego (np. edam, edamski, mazdamer, podlaski, zamojski), szwajcarskiego (np. ementaler), szwajcarsko-holenderskiego (np. tylżycki), angielskiego (np. cheddar), włoskiego (parmezan). |
| **IV** | **Warzywa**<br>**77 - 84** | |
| 77 | Brokuły, brukselka, buraki, cebula,<br>cukinia, dynia, fasolka szparagowa świeża, groszek zielony świeży, kabaczek, kalafior, kapusta biała, kapusta czerwona, kapusta pekińska, kapusta włoska, marchewka (odmiany jadalne), ogórek, ogórek zielony gruntowy, papryka czerwona, papryka zielona, pieczarki, pietruszka korzeń, pomidor, por, rzodkiewka, seler, ziemniaki | Świeże, sezonowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne warzyw, krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane np. różne odmiany papryki. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I. |
| 78 | Boćwina, bazylia, cykoria, jarmuż,<br>koper, pietruszka natka, sałata zielona (różne odmiany), seler naciowy, szczypiorek | Świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane np. różne odmiany sałat, bazylii, sezonowe np. boćwina. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez śladów przemrożeń. Wszystkie warzywa klasa I. |
| 79 | czosnek | Świeży, czysty, . Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. |
| 80 | fasola biała drobna sucha<br>fasola biała Jaś<br>fasola biała sucha<br>soczewica czerwona sucha | Suche nasiona roślin strączkowych w stanie nieprzetworzonym, bez oznak pleśnienia i przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Produkty suchy o sypkiej konsystencji. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości. |
| 81 | fasola biała konserwowa<br>fasola czerwona konserwowa<br>groszek zielony konserwowy<br>kukurydza konserwowa | Warzywa konserwowe mają zachowany swój naturalny kształt. Zalewa powinna być klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki warzyw oraz dodanych przypraw. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez posmaków i zapachów obcych. Warzywa powinny być miękkie i nierozpadające się. W składzie dopuszczalny tylko dodatek soli. Niedopuszczalne inne substancje konserwujące, barwniki, wzmacniacze smaku. Pakowane w opakowania szklane lub metalowe. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych), odpowiednio oznakowane. |
| 82 | kwaszona kapusta (=kiszona)<br>ogórek kwaszony | Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla fermentacji mlekowej, lekko ostry, aromatyczny, kwaśny i słony. Niedopuszczalny jest zapach jełki, gnilny, alkoholowy i stęchły. Bez objawów zapleśnienia i śluzowacenia. Wygląd dobrze zachowany, konsystencja jędrna nierozpadająca się przy ucisku i chrupka. Zalewa klarowna, dopuszczalne jest lekkie zmętnienie i opalizacja. Skład kapusty kwaszonej: kapusta, marchew, sól. Niedopuszczalna kapusta z octem, sorbinianem potasu (E- 202) i innymi dodatkowymi substancjami do żywności. Skład ogórków kwaszonych: ogórki w zalewie z wody, soli, kopru, chrzanu, czosnku i innych naturalnych składników, np. gorczycy. Niedopuszczalne są ogórki kwaszone z octemi innymi dodatkowymi substancjami do żywności, np. siarczynami. |
| 83 | pomidorowy przecier | Pakowany w opakowanie szklane, metalowe lub kartonik. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń (w przypadku metalowych i kartonowych), odpowiednio oznakowane. Smak i zapach powinny być charakterystyczne dla użytego surowca, bez |

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

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

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