

GMINA WROCŁAW

**LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE NR II IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH
Z ODDZIAŁAMI MISTRZOSTWA SPORTOWEGO we Wrocławiu**

**ul. Parkowa 18-26
51-616 Wrocław**

<http://lo2.wroc.pl>

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

NA

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ
LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO NR II WE WROCŁAWIU**

TRYB PODSTAWOWY

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

Zatwierdził: Dyrektor Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu – Michał Furmanek

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, listopad 2024 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 - Liceum Ogólnokształcące nr II im. Piastów Śląskich z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (51- 616), przy ul. Parkowej 18-26, w imieniu i na rzecz którego działa Dyrektor Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu.
2. Numer telefonu: 71 798 68 98
3. Adres poczty elektronicznej: sekretariat@lo2.wroc.pl
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-252471ab-0add-4bc0-b2b2-4351ded0ac8e>

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

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej prowadzonego postępowania, określonej w Rozdziale I, ust 4 SWZ.
2. Numer ogłoszenia (BZP): 2024/BZP 00579943/01
3. Identyfikator postępowania: ocds-148610-252471ab-0add-4bc0-b2b2-4351ded0ac8e

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, usytuowanej we Wrocławiu, w Internacie prowadzonym przez Liceum Ogólnokształcące nr II we Wrocławiu, przy ul. Walerego Sławka 4.
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 Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu. Asortyment: mrożonki, ryby - CPV 15896000-5, CPV 15200000-0

2) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 2:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu. Asortyment: mięso, wędliny, drób, podroby - CPV 15100000-9

3) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 3:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu. Asortyment: różne produkty spożywcze, nabiał, jaja i przetwory mleczne, warzywa i owoce nieprzetworzone, soki - CPV 03110000-5, CPV 15500000-3, CPV 15800000-6

4) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 4:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu. Asortyment: pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie - CPV 15810000-9

5) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 5:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Liceum Ogólnokształcącego nr II we Wrocławiu. Asortyment: wyroby garmażeryjne - CPV 15851000-8

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 2 stycznia 2025 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 postępowania o udzielenie zamówienia.

VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

Nie dotyczy

IX. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych

1. DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, SKŁADAJĄCY OFERTE

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

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 12 grudnia 2024 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą - wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisańskich, 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 (e-dowód) lub podpisu zaufanego (ePUAP).
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub w postaci elektronicznej, opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Dokumenty sporządza się w postaci 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. **Formularz ofertowy i pozostałe 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), Opatrzanie pliku skompresowanego zawierającego wszystkie wymagane dokumenty, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzaniem 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 o 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 14 listopada 2024 r, do godz. 8.00. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
6. System sprawdza, czy składane 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”. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

7. 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 14 listopada 2024 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 postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) Nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) Cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
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 postępowania.

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. Cena jednostkowa brutto oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe.
5. **Podana w ofercie cena całkowita zamówienia będzie służyła wyłącznie dla porównania i oceny złożonych ofert.** Rozliczenie z tytułu zawartej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę towarów wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Ofertowym.
6. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

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

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

Cena (C) - 100 %

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

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

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

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

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

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

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

1. Umowa powinna być podpisana w siedzibie Zamawiającego, w wyznaczonym przez niego terminie. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o terminie podpisania umowy.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

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

XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

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

XXIII. Klauzula informacyjna dla Wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje:
 - 1) Administratorem Twoich danych jest Liceum Ogólnokształcące nr II we Wrocławiu, ul. Parkowa 18-26, 51-616 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem e-mail: sekretariat@lo2.wroc.pl
 - 2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: CORE Consulting, ul. Stary Rynek 80/82, 61-772 Poznań 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 placówki: Liceum Ogólnokształcące nr II we Wrocławiu, ul. Parkowa 18-26, 51-616 Wrocław, bądź skontaktuj się za pośrednictwem adresu poczty elektronicznej e-mail: sekretariat@lo2.wroc.pl

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

a) wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. c RODO):

- 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 PZP 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 znajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

b) wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO): 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@lo2.wroc.pl lub listownie na adres: Liceum Ogólnokształcące nr II we Wrocławiu, ul. Parkowa 18-26, 51-616 Wrocław, 50-547 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) Wartość zmiany wynagrodzenia wynikająca z oferty na dostawę danego asortymentu, jest nie większa niż 10% od pierwotnej wartości zamówienia.
6. Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
7. W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
8. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są 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.
9. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (Załącznik nr 5 do SWZ).
10. Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (Załącznik nr 6 do SWZ).
11. 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 miękiszu.
12. Dowóz poszczególnych asortymentów powinien odbywać się pojazdem przystosowanym do przewozu art. spożywczych, dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
13. Szczegółowa specyfikacja towarowa podlegająca wycenie (opis + zakres), zawarta jest w Wykazie cen do Formularza ofertowego - Załącznik nr 2a do SWZ

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 LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO NR II WE WROCŁAWIU.

II. DANE WYKONAWCY

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

1	Pełna nazwa:		
	ulica	kod	mięscowość
	tel.:	NIP	REGON
	e-mail:		
2	Pełna nazwa:		
	ulica	kod	mięscowość
	tel.:	NIP	REGON
	e-mail:		

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. Oświadczamy że co najmniej 30 % floty środków transportu, używanej do realizacji niniejszego zamówienia publicznego, będzie napędzane paliwem alternatywnym – w rozumieniu ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych, o ile liczba używanych do realizacji zamówienia pojazdów, wymusi stosowanie takiego napędu i paliw
8. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
9. 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.
10. Oświadczamy, że zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

LP	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA	DANE PODWYKONAWCY (o ile jest to wiadome Wykonawcy)
1		

11. 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 11 (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 LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO NR II 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	miejsowość
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 udostępniających 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.

..... (miejsowość), 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 NR ILO/ /2024 (wzór umowy)

dla zadania nr

na zadanie pod nazwą:

Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do kuchni szkolnej w internacie przy ul. Walerego Sławka 4 we Wrocławiu na potrzeby żywienia uczniów - mieszkańców szkolnego internatu prowadzonego przez LO II we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania.

Zawarta w dniu we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Liceum Ogólnokształcące nr II im. Piastów Śląskich z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego ul. Parkowa 18-26, 51-616 Wrocław, zwanym dalej „Zamawiającym”, którego reprezentuje:

.....

a

....., NIP:, REGON:, wysokość kapitału zakładowego, zwanym dalej Wykonawcą reprezentowanym przez:

.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie Zamówienia Publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) – dalej zwana „ustawą”.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY I ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa (transport wraz z wniesieniem, wyładowaniem i zeskładowaniem w miejscu wskazanym przez Zamawiającego) produktów żywnościowych określonych w arkuszu kalkulacyjnym, w podanych ilościach i cenie, zgodnych z opisem przedmiotu zamówienia oraz według kolejnych zapotrzebowań Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wartości brutto umowy na etapie jej realizacji w związku z odpowiednim zmniejszeniem ilości zamawianego towaru objętego umową. Odpowiednie zmniejszenie ilości oznacza możliwość zmniejszenia zamawianych ilości każdej pozycji asortymentowej. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu.
3. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie, według zapotrzebowania Zamawiającego, które będą realizowane zgodnie z zamówieniem i w terminie zgodnym z wymaganiami Zamawiającego określonymi w SWZ oraz ze złożoną ofertą:

Nr zadania	Nazwa zadania	Częstotliwość i godzina dostawy
1	mrożonki, ryby	codziennie: poniedziałek – piątek od godz. 7.00 do 9.30
2	mięso, wędliny, drób, podroby	codziennie: poniedziałek – piątek od godz. 7.00 do 9.30
3	różne produkty spożywcze, nabiał, jaja i przetwory mleczne, warzywa i owoce nieprzetworzone, soki	codziennie: poniedziałek – piątek od godz. 7.00 do 9.30
4	pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie	codziennie: poniedziałek – piątek od godz. 5.00 do 6.00
5	wyroby garmazeryjne	codziennie: poniedziałek – piątek od godz. 7.00 do 9.30

4. W wyjątkowych sytuacjach strony umowy dopuszczają zmianę godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym.
5. Każda dostawa winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
6. Dostarczony towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków

- przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
7. Termin przydatności do spożycia artykułów spożywczych winien być nie krótszy niż trzy miesiące od daty dostarczenia, za wyjątkiem mięsa, warzyw, nabiału, jaj oraz chleba, wyrobów garmateryjnych i wyrobów cukierniczych, które będą dostarczane świeże.
8. Dostarczane art. spożywcze winny spełniać wymogi jakościowe dotyczące produktów tj.:
- 1) Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna.
 - 2) Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków.
 - 3) Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów.
 - 4) Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
 - 5) Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne. Dostarczany ser biały, żółty oraz mięso, wędliny i wyroby garmateryjne winny być opakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowych.
9. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami, jak również szczegółowy skład dostarczanych produktów. Wykonawca dostarczy powyższe na każde żądanie Zamawiającego pod rygorem odmowy odbioru dostawy.
10. Dostawa towaru odbywać się będzie sukcesywnie, każdorazowo do siedziby Zamawiającego przy ul. Walerego Sławka 4 we Wrocławiu na podstawie wysłanego zamówienia. Wydawanie zamówionych artykułów odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego w godzinach od 5:00 do 6:00 dla zadania nr 4 oraz od 7.00 do 9.30 dla pozostałych zadań.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów spożywczych według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.
12. Zlecenie składane przez Zamawiającego określać będzie asortyment towaru oraz jego ilość. Dostawy będą dokonywane partiami, w związku z bieżącymi potrzebami Zamawiającego. Zgłoszenie zapotrzebowania będzie następować telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy:, przez upoważnionego pracownika, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw.
13. Dostawy specjalne muszą być zrealizowane **w ciągu**, zgodnie z ofertą Wykonawcy.
14. Nadzór nad realizacją umowy pełnią:
- 1) ze strony Wykonawcy:, adres e-mail:, nr tel.
 - 2) ze strony Zamawiającego:, adres e-mail:, nr tel.
15. Produkty spożywcze muszą być dostarczane samochodem własnym Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu asortymentowo-cenowym lub opakowaniu o zbliżonej gramaturze.
16. Artykuły żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
17. Ponadto wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).
18. Przedmiot zamówienia obejmuje dostarczenie asortymentu do miejsca przeznaczenia własnym transportem, staraniem i na własny koszt wraz z rozładunkiem w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
19. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru dobrej jakości.
20. Wykonawca oświadcza, że dostarczane artykuły spożywcze posiadają termin ważności nie krótszy niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta, z zastrzeżeniem ust. 7.
21. W przypadku dostarczenia artykułów spożywczych niezgodnych z wymogami Umowy, Wykonawca zobowiązany jest do bezpłatnej wymiany artykułów spożywczych na zgodne z wymogami określonymi Umową i wolne od wad w terminie 2 dni roboczych od pisemnego zgłoszenia zastrzeżeń jakościowych towaru. Wymiana następuje staraniem i na koszt Wykonawcy.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. Jeśli Wykonawca nie zgodzi się z zastrzeżeniem, towar zostanie poddany badaniom w Państwowym Powiatowym Inspektoracie Sanitarnym.
23. Ilość dostarczonego towaru winna być zgodna z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego na dany dzień.
24. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamawianych ilości towarów w ramach Umowy w zależności od potrzeb Zamawiającego.
25. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niepełnej realizacji wartości Umowy.
26. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
27. 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).
28. 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 niezbędnych badań na każde żądanie Zamawiającego.
29. 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 niezakończonych rozliczeń wynikających z umowy.
30. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów ustawy z dnia 11 stycznia 2018r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych zgodnie z załącznikiem do Umowy.

§ 2

TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA, WARUNKI DOSTAW

1. Strony ustalają, że przedmiot umowy zostanie wykonany zgodnie z ofertą Wykonawcy w terminie od dnia 02.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r. (z zastrzeżeniem § 3 ust. 1 umowy).
2. Szczegółowe terminy dostaw będą podawane Wykonawcy telefonicznie lub mailowo.
3. Jedyną podstawą dokonania każdej dostawy jest złożone przez Zamawiającego zamówienie.
4. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość towaru.
5. Wykonawca będzie dostarczać towar Zamawiającemu za pomocą przystosowanego do tego własnego transportu, na swój koszt do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
6. Zamawiający potwierdzi zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym w dokumencie odbioru (protokole, WZ Wykonawcy, itp.) co stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury. Dokument odbioru stanowić będzie załącznik do faktury.
7. Zakres dostaw będzie zgodny z opisem przedmiotu zamówienia.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej zamówionej partii dostawy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia zamówionej partii dostawy w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę określonego w umowie terminu realizacji dostawy.
10. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru w wymaganych godzinach, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo do dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
11. Z dniem wygaśnięcia umowy strony przestaje wiązać wzajemne zobowiązanie w zakresie niezrealizowanych dostaw.

§ 3 CENA I WARUNKI PŁATNOŚCI ORAZ ROZLICZENIE

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy **na kwotę brutto zł** (słownie:). **Umowa wygasa w przypadku wykorzystania maksymalnej kwoty zobowiązania umownego.**
2. Wynagrodzenie to obejmuje całość kosztów związanych z kompleksową realizacją zadania. Maksymalna kwota zobowiązań finansowych nie może przekroczyć wysokości środków finansowych przeznaczonych na realizację zadań zaakceptowanych w planie finansowo-rzeczowym jednostki.
3. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zakupywanego produktu na korzyść zwiększenia ilości innego zakupywanego produktu w ramach danej grupy przy jednoczesnym nieprzekroczeniu maksymalnej wartości umowy.**
4. Rozliczenie wykonanych dostaw nastąpi w oparciu o faktury częściowe.
5. Podstawą do zapłaty za dostarczony towar będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę dwa razy w miesiącu. Dopuszcza się wystawianie faktur jeden raz w tygodniu oraz każdorazowo po dostawie towaru.
6. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy numer, zgodnie z oświadczeniem stanowiącym załącznik do umowy, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
7. Za nieterminowe regulowanie należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za opóźnienie.
8. W przypadku wyczerpania kwoty umowy, określonej w ust. 1, niniejsza umowa wygasa bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
9. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności należnych z tytułu umowy bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
10. Wykonawca jest/ nie jest* czynnym płatnikiem podatku VAT. **niepotrzebne skreślić*
11. W treści faktury Wykonawca poda: nazwę Zamawiającego, towar opisany w sposób zgodny z przedmiotem niniejszej umowy, jednostkę miary zgodnie z niniejszą umową, ilość towaru, cenę jednostkową netto, stawkę podatku VAT, wartość brutto.
12. W przypadku nie dopełnienia wymagań, określonych w ust. 11 oraz § 2 ust. 5, Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury/ rachunku wraz z dokumentem odbioru.
13. Zamawiający nie ponosi skutków zwrotu do Wykonawcy nieprawidłowo wystawionych faktur/rachunków.
14. Ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
15. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy stanowi będzie kwota odpowiadająca iloczynowi ilości faktycznie dostarczonych towarów według ich rodzaju oraz cen zawartych w ofercie, z zastrzeżeniem, że nie może ona przekroczyć wartości z ust. 1.

§ 4 PODWYKONAWCY

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca (cy)*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ją)* następujące prace:
3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części dostaw. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.

§ 5 WYMAGANIA ODNOŚNIE TOWARU ORAZ SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAWY

1. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, nieuszkodzone, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.:

- 1) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j. t. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz ustawą z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (j. t. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980) wraz z aktami wykonawczymi,
- 2) Dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności:
 - a) Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1-54; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319-337),
 - b) Rozporządzeniem (WE) Nr 83/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm., Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm.),
 - c) Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206-319, z późn. zm., Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75-119, z późn. zm.),
 - d) Rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 (Dz. Urz. UE L 31 z dnia 1 lutego 2002 r., str. 1-24, z późn. zm., Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463-486, z późn. zm.),
- 3) W przypadku zaoferowania w zestawieniu kosztów zadania produktów ekologicznych:
 - a) Ustawą z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (w przypadku zaproponowania produktów ekologicznych),
 - b) Rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. U. UE L 189 z 20.07.2007 r. str. 1 z późn. zm.).
4. Strony ustalają, że jakość towaru odpowiadać będzie wymaganiom Polskich Norm lub odpowiadającym im normom europejskim. Wyroby będą oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Dowóz towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem, do placówki Zamawiającego.
6. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.
7. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należyście zabezpieczyć Towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za brak i wady powstałe w czasie transportu.
8. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
9. Wykonawca zobowiązuje się, na żądanie Zamawiającego, do wymiany towaru jednego rodzaju na inny rodzaj z zachowaniem zasady równoważności i równowartości.
10. Dostawa towarów będzie odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GM) i dobrej praktyki higienicznej (GHP). Przy dostawie każdej partii Wykonawca musi załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu mowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia).

§ 6

ODBIÓR JAKOŚCIOWY ORAZ ILOŚCIOWO-WARTOŚCIOWY

1. Odbiór towaru będzie dokonywany przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, w placówce Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Dla określenia jakości odbieranego towaru, Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez SANEPID, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania, w ciągu trwania umowy, poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy we właściwym miejscowo akredytowanym laboratorium celem określenia zgodności towaru z normami jakościowymi. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do rozwiązania przez Zamawiającego umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia z winy Wykonawcy. W takim przypadku Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7 Umowy.
4. Zamawiający po stwierdzeniu niezgodności 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 terminie do trzech godzin od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W takim przypadku Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
5. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
6. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i jego jakości, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii i rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie sporządzonego protokołu reklamacyjnego, powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę.
7. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający ma prawo do pobrania za pośrednictwem SANEPID-U próby towaru i przekazania do zbadania w specjalistycznym akredytowanym laboratorium. Orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość Towaru.
8. W przypadku braku możliwości dostarczenia partii towaru wolnej od wad Wykonawca zwróci jego równowartość po cenach zakupu. W takim przypadku Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7 Umowy.
9. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający może skierować sprawę na drogę postępowania sądowego.

§ 7 KARY UMOWNE

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych w formie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

- a) w przypadku zwłoki w dostarczeniu zamówionych artykułów spożywczych - w wysokości 10% wartości nie dostarczonej partii towaru za każde 30 minut zwłoki, ale nie więcej niż 30% wartości brutto danego zamówienia,
- b) w przypadku zwłoki w wymianie towaru wadliwego na wolny od wad - w wysokości 10% wartości towaru dostarczonego z wadami za każdy dzień zwłoki liczony od dnia wyznaczonego na wymianę,
- c) za dostarczenie partii towaru lub jej części nie spełniających wymaganych warunków jakościowych i nie dokonanie wymiany na towar wolny od wad - w wysokości 100% wartości wadliwej partii towaru,
- d) za niedotrzymanie deklarowanego czasu dostawy specjalnej, o której mowa w § 1 ust. 13 umowy, w wysokości 200 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek,
- e) w przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego - w wysokości 10 % maksymalnej wartości brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy.

- 2) **Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną** w przypadku odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn obciążających Zamawiającego w wysokości 10% maksymalnej wartości brutto o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy, z wyjątkiem wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 456 ustawy – Prawo zamówień publicznych

3. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonania niezrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.
4. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 3, 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. Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli szkoda przekracza wysokość kar umownych.
6. Zamawiający może dokonywać potrąceń kwot kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, choćby obie należności nie były wymagalne.
7. Do obliczenia wartości kar umownych przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z dokumentów ostatniej dostawy.
8. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 2 pkt 1 nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy.

§ 8

ODSTĄPIENIE OD UMOWY / ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Poza przypadkami wynikającymi z przepisów prawa Zamawiający może odstąpić od niniejszej, bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu na wykonanie zobowiązania, również w przypadku, gdy Wykonawca realizuje umowę w sposób nierzetelny lub nieterminowy.
2. Zamawiający może odstąpić od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy:
 - 1) ze skutkiem natychmiastowym - w terminie tygodnia od wystąpienia trzykrotnego:
 - a) niedotrzymania terminów dostaw przez Wykonawcę,
 - b) dostarczenia towaru z brakami ilościowymi,
 - c) dostarczenia towaru niezgodnego z wymogami i zapisami SWZ, a dotyczącego zamówionego asortymentu.
 - 2) ze skutkiem natychmiastowym w terminie tygodnia od wykrycia dwukrotnego naruszenia norm jakościowych dostarczanego towaru.
 - 3) ze skutkiem natychmiastowym w terminie tygodnia, gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.
4. Z uprawnienia do odstąpienia umownego można skorzystać w okresie do 30 dni od dnia, w którym stwierdzone zostały okoliczności stanowiących podstawę do odstąpienia.
5. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, Wykonawcy przysługiwać będzie wyłącznie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za prawidłowo zrealizowane dostawy do dnia rozwiązania lub odstąpienia od Umowy. W tym celu Zamawiający wraz z Wykonawcą winni ustalić wartość faktycznie wykonanych już dostaw, a Wykonawca zobowiązuje się współpracować z Zamawiającym w tym zakresie.
6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy zgodnie z art. 456 ustawy Pzp. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu kary umowne od Zamawiającego.
7. Dodatkowo Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy Pzp,

- c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.
8. W przypadku, o którym mowa w ust. 7 lit. a), Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
9. W przypadkach, o których mowa w ust. 6 i ust. 7 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 9 **ZMIANY DO UMOWY**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności, wyłącznie na zasadach określonych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający przewiduje możliwości zmiany umowy w przypadku zaistnienia następujących okoliczności:
 - 1) Zmiany terminu realizacji zadania w przypadku:
 - a) przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia wydarzenia, którym nie można zapobiec), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji dostaw,
 - b) zmiana przepisów powodujących konieczność innych rozwiązań niż zakładano w opisie przedmiotu zamówienia.
 - 2) Zmiany osobowe w przypadku:
 - a) zmiany osób odpowiedzialnych za prawidłowe świadczenie usług ze strony Wykonawcy i osób wyznaczonych do współpracy w imieniu Zamawiającego.
 - 3) Zmiana rzeczowa i ilościowa:
 - a) Strony dopuszczają możliwość zamiany rzeczowej i ilościowej asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy,
 - b) Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art. 455 ust. 2 ustawy PZP,
 - c) 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,
 - d) 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.
 - 4) Zmiana wysokości wynagrodzenia:
 - a) w przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nastąpi zmiana stawki VAT dla produktów objętych przedmiotem umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w niniejszej umowie, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano,

- b) w okresie realizacji umowy dopuszcza się jednokrotną waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy, zgodnie ze zmianami wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny za kwartał poprzedzający zmianę umowy, jeżeli wskaźnik ulegnie zwiększeniu co najmniej o 3 %. Maksymalna wartość waloryzacji umowy nie może przekroczyć 10 % wartości umowy. Waloryzacji może podlegać wyłącznie wynagrodzenie za dostawy niewykonane

5) Pozostałe zmiany:

- a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. zmniejszenie wartości zamówienia, skrócenie czasu dostaw, obniżenie cen jednostkowych),
- b) zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy (np. terminu płatności faktury, zmiana okresu rozliczeniowego),
- c) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy, spowodowane rezygnacją przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. Zamawiający ustala minimalną wartość wykonania zamówienia w wysokości 10%. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami,
- d) zmiana rachunku bankowego Wykonawcy,
- e) waloryzacja wynagrodzenia:
 - w przypadku wzrostu, bądź spadku cen związanych z realizacją zamówienia Strony Umowy są uprawnione do dokonania zmiany wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 Umowy, maksymalnie do 20% ww. wynagrodzenia.
 - Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione (zmniejszone lub zwiększone) w wysokości wynikającej ze wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za poprzednie półrocze, publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny (dalej jako wskaźnik GUS). Przy czym minimalny poziom zmiany wskaźnika GUS, w wyniku którego wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zmienione wynosi 5%.
 - Waloryzacja nie obejmuje części zadania już wykonanego.

§ 10 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) oraz Oferta Wykonawcy stanowią integralną część przedmiotowej umowy.
2. Wszelkie spory związane z wykonaniem umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
4. Umowa została sporządzona dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAŁĄCZNIKI:

1. Arkusz kalkulacyjny.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE

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

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

SUBSTANCJA DODATKOWA		FUNKCJA	ŹRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPŁYW NA ZDROWIE
ACESULFAM K	E 950	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak i zapach	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. słodziki stołowe wyroby cukiernicze przetwory zbożowe syropy napoje mleczne desery lody ciasta słodczyce koncentraty zup i sosów gumy do żucia preparaty do higieny jamy ustnej Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	ból głowy nadpobudliwość problemy z wątrobą kłopoty ze wzrokiem problemy z oddychaniem choroby nerek u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
AMARANT	E 123	barwnik	kolorowe napoje alkoholowe płatki zbożowe kawior ciasta w proszku galaretki kasze napoje bezalkoholowe przetwory z czarnej porzeczki	- odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach - niebezpieczny dla astmatyków - ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów) - podejrzewany o działanie rakotwórcze
ASPARTAM	E 951	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. dżemy i przetwory owocowe desery koncentraty zup i sosów słodziki stołowe wyroby cukiernicze ciastka słodczyce gumy do żucia w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci)	Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały: - zawroty i bóle głowy, - napady padaczkowe, - migrena, - upośledzenie percepcji, - pobudzenie, - agresja, - frustracja, - depresja, - zaburzenia ustroju. Aspartam jest źródłem fenylalaniny. Osoby chore na fenylketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenylalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu.
AZORUBINA	E 122	barwnik	aromatyzowane napoje bezalkoholowe; lody budynie w proszku wyroby piekarnicze i cukiernicze	niebezpieczna dla astmatyków może powodować nadpobudliwość u dzieci powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę kancerogeny (rakotwórczy) u zwierząt
AZOTANY SODU AZOTANY POTASU	E 251 E 252	substancja konserwująca	mięso przetwory mięsne warzywa (nieprawidłowe nawożenie) woda pitna (zanieczyszczona nawozami)	Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotanów w sposób niekontrolowany. Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: sinicą, dusznością, sennością, bólem brzucha. w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta

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

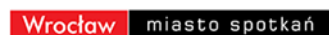
GLUTAMINIAN SODU	E 621	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	<p>Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne są w niemal wszystkich produktach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

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

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

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

Program finansowany przez Miasto Wrocław



**JADŁOSPISY ORAZ OPIS PRODUKTÓW WYSTĘPUJĄCYCH W JADŁOSPISACH
REALIZOWANYCH WE WROCŁAWSKICH SZKOŁACH PONADPODSTAWOWYCH -
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	Półowa pieczywa powinna być żytnia lub z pełnego ziarna, płatki śniadaniowe nieprzetworzone technologiczne, np. owsiane górskie, kasze grube i drobne, ryż brązowy, ryż basmati, makarony z pszenicy durum, ziemniaki z wody	Płatki kukurydziane, płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru i błyskawiczne, ryż i kasze gotowane w workach, makarony ze zwykłej mąki, ziemniaki odsmażane
Tłuszcze	Olej rzepakowy, oliwa, olej lniany, masło do smarowania pieczywa w niedużych ilościach	Olej słonecznikowy, olej kukurydziany, olej z pestek winogron, olej sojowy, boczek, smalec, słonina, margaryny twarde
Mięsa, ryby, wędliny, jaja	Tłuste ryby morskie (śledź, makrela, szprotka, łosoś, sardynka, tuńczyk, halibut) świeże, grillowane, wędzone, z 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 llna	Napoje gazowane, napoje owocowe, nektary, napoje energetyzujące

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

Grupy produktów	Produkty zamienne w obrębie grup produktów
Mleko i produkty mleczne	1. Mleko świeże na naturalne kefiry lub/ i jogurty
	2. Ser biały w kostce na twarożki wytrawne
	3. Ser żółty Gouda na inny dowolny gatunek sera żółtego
Mięsa i wędliny	1. Każda porcja drobiu na chudą porcję wieprzową, wołową, rybę morską lub słodkowodną
	2. Ryby tłuste morskie na dowolną tłustą rybę morską
	3. Szynka zamiennie z wysokogatunkowymi wędlinami z szynki lub polędwicy
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe	1. Pieczywo z pełnego ziarna na dowolne pieczywo pełnoziarniste lub/i żytnie
	2. Pieczywo żytnie 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 szklanke)
	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	grostek zielony konserwowy
96	grostek zielony świeży
97	grostek zielony mrożony
98	jarmuż
99	kabaczek
100	kalafior
101	kapusta biała
102	kapusta czerwona
103	kapusta pekińska
104	kapusta włoska
105	koper
106.	kukurydza konserwowa
107.	kwaszona kapusta
108.	marchewka
109.	ogórek
110.	ogórek kwaszony
111.	ogórek zielony gruntowy
112.	papryka czerwona
113.	papryka zielona
114.	pieczarki
115.	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 brzoskwiński 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 muskatołowa mielona
194.	herbata
195.	kakao proszek 16%
196.	kawa zbożowa
197.	kawa zbożowa inka
198.	liść laurowy
199.	majeranek
200.	oregano
201.	papryka słodka czerwona
202.	pieprz
203.	sól
204.	ziele angielskie
205.	zioła prowansalskie

Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych

Lp.	Grupy produktów	Opis produktu/surowca
I	Produkty zbożowe 1-37	
1.	bagietka	Pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiśz 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. Miękiśz 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. Miękiśz 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. Miękiśz 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. Miękiśz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam).

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

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

32.	płatki owsiane suche	Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Polecane zwykłe płatki owsiane i górskie płatki owsiane otrzymywane przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Niepolecane są płatki owsiane błyskawiczne. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
33.	płatki żytnie suche	Otrzymywane z ziarna żyta w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
34.	ryż biały	Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany lub polerowany lub glazurowany. Występuje w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.
35.	ryż paraboliczny suchy	Ryż parboiled jest preparowany termicznie, dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas gotowania. Po ugotowaniu jest lekki i puszysty, nigdy się nie skleja. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.
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 łopátka, górká 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 łososa	Filet z łososa bez skóry, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Klasa I. Filet z łososa 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	łopátka wieprzowa	Mięso bez kości. Mięśnie głęboko poprzerastane tkanką łączną, z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu. Zaokrąglona. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
44	makreła wędzona	Makreła 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 kręgow, z drugiej do kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
54	schab bez kości	Mięso bez kości. Mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity. Wycięty z jednej strony od kręgow, z drugiej od kości żebrowych. Do duszenia, pieczenia i gotowania. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
55	szynka wiejska	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy (szynki) wieprzowej. Produkt peklowany i solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
56	szynka wieprzowa gotowana	Produkt wędzony bez osłonek o zachowanej strukturze tkankowej. Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Produkt peklowany, solony, parzony. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
57	szynka z piersi kurczaka	Szynka z piersi kurczaka, pasteryzowana. Uformowane mięso z piersi kurczaka, rozdrobnione lub w kawałkach. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. jednolitej barwie, typowym zapachu, smaku i soczystości.
58	śledź w oleju	Preferowane śledzie dalekomorskie – matiasy, produkt o najwyższych walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku oraz śledzie tłuste, o zawartości tłuszczu powyżej 15% i dobrych walorach smakowych. Preferowanym olejem do sporządzania potrawy jest olej rzepakowy.
59	śledź w sosie pomidorowym	Dowolnego producenta, konserwa o cechach typowych i smaku charakterystycznym dla produktu w sosie pomidorowym. Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.
60	śledź wędzony Pikling	Śledź wędzony na gorąco o bardzo wysokich walorach sensorycznych, tj. barwie, zapachu, smaku i soczystości. Przechowywany w temperaturze 0°C - 10°C trwały tylko 4 dni.
61	wołowina	Karkówka, mostek, łopatka, pręga, udziec. Do gotowania, do duszenia w małych kawałkach, na masy mielone. Pasma mięśni przerośnięte ścięgnami, błonami i podwężkami. Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
62	wołowina chuda	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
63	wołowina pieczeniowa	Mięso bez kości. Udziec, łopatka. Mięśnie lekko przerośnięte błonami. Do pieczenia i do duszenia. Klasa jakości I (chude nieścięgniaste) lub II (chude ścięgniaste). Mięso świeże, nie mrożone, o barwie typowej dla danego gatunku mięsa, bez przebarwień.
III	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 (<i>Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i>), o barwie białej lub lekko kremowej, o czystym smaku i zapachu, orzeźwiającym, lekko kwaśnym. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących. Dozwolony dodatek oligosacharydów, takich jak oligofruktoza lub inulina, wspomagających rozwój flory fizjologicznej w jelicie grubym. Dopuszczalny dodatek mleka w proszku.
65	kefir	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
66	kefir z wapniem	Produkt otrzymywany z mleka pasteryzowanego, określonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem wapnia, poddanego fermentacji kwasowo-alkoholowej, z wykorzystaniem charakterystycznej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz fermentujące i Niefermentujące laktozę drożdże <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>exiguus</i> . Produkt o charakterystycznym orzeźwiającym lekko kwaśnym, drożdżowym smaku i zapachu, o konsystencji płynnej zawiesistej, jednolitej z pęcherzykami dwutlenku węgla, o barwie białej lub lekko kremowej. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
67	maślanka	Produkt niskotłuszczowy, około 1,5% tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła. Napój mleczny o łagodnym i orzeźwiającym, śmietankowo-orzechowym smaku. Otrzymany w wyniku fermentacji z użyciem kultur bakterii maślarskich, takich jak <i>Lactococcus lactis</i> sub. <i>cremoris</i> , <i>lactis</i> i <i>Leuconostoc mesenteroides</i> sub. <i>cremoris</i> . Może być słodka (otrzymywana ze śmietanki) lub kwaśna otrzymywana ze śmietany. Preferowana maślanka kwaśna. Bez dodatków smakowych, konserwujących, wzmacniaczy smaku i substancji żelujących.
68	mleko 0,5%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 0,5%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
69	mleko 2%	Mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2%. Pasteryzowane lub UHT lub sterylizowane, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, homogenizowane w przypadku mleka UHT i sterylizowanego. Mleko pasteryzowane pakowane w butelkę szklaną lub z tworzyw sztucznych lub torebkę z folii polietylenowej lub pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Mleko UHT pakowane w opakowanie kartonowe z laminatu wielowarstwowego z jedną warstwą z folii aluminiowej. Bez konserwantów.
70	mleko ukwaszone	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka, z wykorzystaniem naturalnej flory bakteryjnej fermentacji mlekowej, bez oznak zepsucia. Bez konserwantów.
71	ser feta	Ser podpuszczkowy dojrzewający, solankowy, półmiękki, z mleka krowiego lub owczego. Ma kształt kostki z opływem wydzielającej się serwatki. O miąższu zwięzłym, miękkim lub lekko kruchym, o jednolitej białej/kremowej barwie. O smaku i zapachu czystym, delikatnym, słonym. Bez oznak zepsucia.
72	ser fromage naturalny	Ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, niedojrzewający, o puszystej, jednolitej konsystencji, bez grudek, łatwy do rozsmarowania na pieczywie. O barwie białej, charakterystycznym zapachu i delikatnym smaku z lekko słodkim posmakiem. Bez substancji zagęszczających, barwników i konserwantów.
73	serek twarogowy ziarnisty	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasowo-podpuszczkową ze skrzepu mleka, przez rozdrobnienie, tak aby ziarna serowe nie zlepiły się w masę, lecz pozostawały oddzielnie. Stopień rozdrobnienia powinien być równomierny. Pakowany aseptycznie do opakowań z tworzywa sztucznego szczelnie zamknięty wieczkiem z folii aluminiowej. Zawiera około 80% wody i co najmniej 20% tłuszczu w suchej masie. Bez oznak zepsucia.
74	ser twarogowy chudy	Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu i do 84% wody. Pakowany w suchy papier pergaminowy. Ser o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, lekko ziarnistej. Barwa biała do kremowej. Bez oznak zepsucia.

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

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

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