

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

UWAGA: Podane w tabelach poniżej ilości asortymentu są jedynie ilościami szacunkowymi, służącymi do porównania ofert. Faktyczna ilość zamawianego towaru może ulec zmianie z uwagi na rzeczywiste potrzeby Zamawiającego. Z tytułu zmiany Wykonawca nie będzie miał żadnych roszczeń.

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131420-5 – produkty wieprzowe

Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Mięso nie może być pakowane próżniowo. Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie. Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	51
2	Szynka wieprzowa bez kości	kg	80
3	Karczek wieprzowy bez kości	kg	40
4	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	180
5	Boczek wędzony	kg	140
6	Szponder	kg	25
7	Mięso wołowe na pieczeń	kg	120
8	Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	100
9	Kiełbaski wieprzowe (min. 80% zawartości mięsa)	kg	100
10	Kiełbasa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	60
11	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	50
12	Poładwica sopocka	kg	6
13	Schab kasztelański z hydrolizatem białka rzepaku i kukurydzy 100g produktu wyprodukowano ze 117 g mięsa	kg	60
14	schab z kością	kg	170
15	frankfurterki	kg	140
16	kiełbasa krakowska sucha	kg	27
17	szynka konserwowa 87% mięsa wp 3% tłuszczu	kg	40
18	szynka bezglutenowa bez E dodatków, laktozy, barwników, fosforanów, glutaminianów. Ze 107g mięsa wp 100g produktu	kg	150
19	żeberka wieprzowe	kg	70

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Mięso nie może być pakowane próżniowo.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	180
2	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	270

3	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	110
4	skrzydła z kurczaka	kg	130
5	skrzydła z indyka	kg	150
6	wątroba drobiowa	kg	20

Część 3: NABIAŁ

15530000-2 – masło

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Mleko 3,2% UHT	szt.	1l	3200
2	Jogurt naturalny wiaderko	szt.	1l	20
3	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	125ml	1000
4	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	100ml	1500
5	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	2100
6	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	kg		95
7	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	90g	1000
8	Ser topiony kremowy	szt.	100g	60
9	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	200ml	240
10	Śmietana 30% kubek	szt.	200ml	750
11	Twaróg sernikowy (wiaderko)	szt.	1kg	200
12	Ser mozzarella	szt.	250g	60
13	Kefir	szt.	1l	200
14	puszysty serek twarogowy różne smaki	szt.	150g	120
15	Ser kozi do smarowania	szt.	125g	10
16	Jogurt z mleka koziego różne smaki	szt.	125g	30
17	Ser wędzony	kg		30

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Banany	kg	550
2	Brzoskwinie	kg	60
3	Cytryny	kg	70
4	Gruszka	kg	120
5	Jabłka krajowe, klasy I	kg	600
6	Kiwi	szt.	500
7	Mandarynki	kg	300
8	Morele	kg	60
9	Nektarynki	kg	80
10	Pomarańcze	kg	200
11	Śliwki krajowe	kg	100
12	Buraki czerwony (korzeń)	kg	150
13	Cebula	kg	340
14	Cukinia	kg	20

15	Czosnek polski główka	szt.	360
16	Dynia	kg	16
17	Kalafior	szt.	35
18	Kalarepa	szt.	60
19	Kapusta biała (główka)	kg	240
20	Kapusta biała młoda	szt.	100
21	Kapusta czerwona	kg	60
22	Kapusta pekińska	szt.	20
23	Kapusta włoska	szt.	6
24	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	160
25	Koperek zielony pęczek	szt.	360
26	Marchew korzeń	kg	800
27	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	120
28	Ogórek zielony	kg	200
29	Papryka czerwona	kg	50
30	Pieczarki	kg	70
31	Pietruszka korzeń	kg	100
32	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	420
33	Pomidory	kg	170
34	Por	szt.	270
35	Rzodkiewka pęczek	szt.	100
36	Salata lodowa	szt.	30
37	Salata zielona	szt.	110
38	Seler korzeń	kg	320
39	Szczypiorek (pęczek)	szt.	50
40	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	5000
41	botwinka pęczek	szt.	60
42	Cebulka zielona pęczek	szt.	150
43	ziola swieze - bazylia	doniczka	15
44	borówka amerykańska	kg	40
45	malina	kg	20
46	ananas świeży	szt.	50
47	winogrona	kg	200
48	truskawki	kg	70
49	arbuz	kg	200
50	mango	szt.	20
51	orzeszki ziemne niesolone	kg	30
52	orzechy nerkowca bez łupin	kg	15
53	Migdały bez skórki	kg	6

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 - warzywa mrożone

15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty

Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary/ opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Brokuły mrożone	kg	85
2	Kalafior mrożony 450g	Szt.	50
3	Marchewka mini mrożona	Szt.	50
4	Marchew mrożona	kg	30
5	Mieszanka kompotowa mrożona 450g	Szt.	680

6	Szpinak mrożony brykiet 450g	Szt.	130
7	Truskawki mrożone 450g	Szt.	160
8	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	37,5
9	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	30
10	malina	kg	95
11	pierogi z truskawkami	kg	125

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Bułka tarta z pieczywa pszennego	szt.	500g	176
2	Cukier biały kryształ	kg	1kg	220
3	Cukier wanilinowy	szt.	30g	240
4	Cynamon	szt.	18g	6
5	Czosnek granulowany	szt.	800g	8
6	Drożdże świeże	szt.	100g	50
7	Fasola Jaś średnia	kg	500g	18
8	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg	500g	14
9	Groszek ptysiowy	szt.	100g	360
10	Grzanki pszenne	szt.	100g	42
11	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 szt. X 1,3g	25
12	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	20 szt. X 2g	220
13	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	160g	70
14	Kasza gryczana	kg	1kg	12
15	Kasza jaglana	kg	1kg	30
16	Kasza jęczmienna wiejska	kg	1kg	30
17	kaszka kukurydziana	kg	1kg	10
18	Kasza manna pszenna	kg	1kg	60
19	Ketchup łagodny, bez konserwantów	szt.	480 g	40
20	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % 200 ml	szt.	200ml	400
21	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	24
22	Kwasek cytrynowy w proszku	szt.	20g	30
23	Liść laurowy	szt.	10g	60
24	Lubczyk	szt.	800g	10
25	Majeranek	szt.	10g	30
26	Majonez	szt.	700 ml	25
27	Makaron bezglutenowy	szt.	500g	30
28	Makaron zacierka	szt.	250g	80
29	Makaron nitki	szt.	250g	100
30	Makaron łazanka	szt.	500g	10
31	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	szt.	250g	30
32	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)	szt.	500g	250
33	Mąka na żur	kg	500g	10

34	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1kg	60
35	Mąka kukurydziana	kg	1kg	15
36	mąka pszenna typ 405 tortowa	kg	1kg	320
37	Mieszanka suszonych warzyw do zup i sosów (przyprawa)	szt.	100g	220
38	Miód pszczele, wielokwiatowy, naturalny, polski	szt.	1200g	70
39	Ocet spirytusowy 10%	szt.	500ml	2
40	Ogórki konserwowe w słoikach	szt.	820 g	30
41	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr	1000ml	260
42	Papryka mielona słodka	szt.	800g	8
43	Pieprz ziołowy	szt.	800g	8
44	Płatki kukurydziane	szt.	250g	200
45	tomidory suszone w oleju	szt.	300ml	20
46	Proszek do pieczenia	szt.	30g	40
47	Rodzynki sułtańskie	szt.	1000g	10
48	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg	1000g	90
49	Soczewica czerwona	szt.	400g	12
50	Soda oczyszczona	szt.	10g	3
51	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1000g	40
52	Sól o niskiej zawartości sodu	kg	1kg	25
53	Tuńczyk w oleju	szt.	200g	100
54	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120g	250
55	Ziele angielskie	szt.	10g	60
56	Zioła prowansalskie	szt.	10g	10
57	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	szt.	0,5l	80
58	kawa zbożowa	szt.	200g	130
59	płatki owsiane	szt.	500g	20
60	wafle kukurydziane	szt.	120g	100
61	pieczywo chrupkie jaglane	szt.	170g	200
62	wafle tortowe niesłodzone	szt.	300g	100
63	mąka gryczana	kg	1000g	5
64	mąka jaglana	kg	1000g	6
65	mąka orkiszowa	kg	1000g	6
66	Kasza orkiszowa	szt.	400g	50
67	ciecierzka w zalewie	szt.	300g	25
68	dżem ekstra gładki różny smak bez cukru dod.	szt.	235g	500
69	chrupsy jabłkowe	szt.	18g	400
70	pasztet drobiowy	szt.	160g	160
71	kisiel różne smaki	szt.	40g	400
72	budyń różne smaki	szt.	63g	400
73	paluszki kukurydziane	szt.	100g	400
74	fasolka szparagowa słoik	szt.	600ml	250
75	powidła śliwkowe	szt.	220g	100
76	sok owocowy 100%	szt.	1000ml	300
77	soczek 100% różne smaki	szt.	200ml	2500
78	tłuszcz roślinny do smarowania typu Flora	szt.	500g	25
79	woda mineralna 5l	szt.	5000ml	1400

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	4500

Część 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Pieczywo powinno być świeże, chrupiące, z nocnego wypieku (nie starsze niż 12 godzin), bez śladów wody i wilgoci. Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane. Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Chleb zwykły krojony waga 1 kg naturalny zakwas żytni, bez mieszanek, niemrożony	szt.	1100g	500
2	Chleb wieloziarnisty z mąki żytniej typ 2000 na naturalnym zakwasie żytnim, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna, niemrożony	szt.	400g	343
3	Chleb marchewkowy na naturalnym zakwasie żytnim, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna	szt.	400g	1
4	Chałka półcukiernicza	szt.	500g	10
5	Kołocz z serem	kg	500g	3
6	Baton wrocławski mąka pszenna typu 500 i 650 bez mieszanek, niemrożone	szt.	400g	1700
7	chleb tostowy	szt.	400g	110
8	rogalik drożdżowy mąka pszenna typ 500 mak, drożdże, olej	szt.	100g	300
9	bułka maślana	szt.	60g	1000
10	drożdżówka z owocami	szt.	100g	1400

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	mintaj filet klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury SVC	kg		250
2	Makrela wędzona	kg		10

Część 10: SPECJALNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15880000-0

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	ziarno bezglutenowe dmuchane	szt.	100g	20
2	chrupki gryczane	szt.	100g	20
3	chrupki jaglane	szt.	100g	10
4	napój jaglany	szt.	1 l	40
5	chleb bezglutenowy kukurydziany	szt.	300g	60

- Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy faksem, drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. UWAGA!**Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**Części 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.00**Części 2: MIĘSO DROBIOWE **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.00**

Części 3: NABIAŁ **2,3** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.00**

Części 4: WARZYWA I OWOCE **3** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.00**

Części 5: MROŻONKI **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 14.00**

Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **2** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 14.00**

Części 7: JAJA **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.00**

Części 8: PIECZYWO **5** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.00**

Części 9: RYBY **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 14.00**

Części 10: SPECJALNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **1** raz w miesiącu w godzinach **od 6.00 do 14.00**

w nieprzekraczalnym terminie do 18 godzin od złożenia zamówienia, chyba że Zamawiający w zamówieniu dopuści inny czas realizacji dostawy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem faksu, lub drogą elektroniczną na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 2 w Mikołowie, ul. Wincentego Jansa 7, 43-190 Mikołów**
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP
7. Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie
8. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
9. Za realizację umowy odpowiedzialni są:
 - ze strony Zamawiającego: **Iwona Podgórska**
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
11. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SIWZ.
12. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
13. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
15. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
20. Zastrzega się, iż podane w wykazie cen jednostkowych ilości są ilościami orientacyjnymi, szacowanymi przez Zamawiającego na okres realizacji zamówienia. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w zależności od faktycznych potrzeb, co oznacza, że podane ilości mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu pod warunkiem, że kwota jaką zamawiający przeznaczył na realizację umowy, nie ulegnie zwiększeniu.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

22. **Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego.**
23. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz. U 2017. poz. 149),
 - ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 2212) wraz z aktami wykonawczymi,
 - rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002r. Nr 31, poz. 1),
 - rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4),
 - ustawy z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2014r., poz. 1577 z późn zm.),
 - rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),
 - rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),
 - rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.)
24. Nazwy własne podane w SIWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
25. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.