

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 wyglądem. Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Boczek wędzony	kg	22
2	Kiełbasa szynkowa	kg	30
3	Kiełbasa śląska cienka wap 1kg	kg	65
4	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	220
5	Półędwica sopocka	kg	20
6	Schab bez kości	kg	90
7	Szynka ciemna plastry	kg	26
8	Szynka gotowana plastry	kg	18
9	Szynka konserwowa	kg	8
10	Szynka wieprzowa bez kości - myszka	kg	120
11	Szynka z pieca	kg	50
12	Szynka z wędzarni	kg	20

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	Filet z indyka	kg	143
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	171
3	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	100
4	Udziec z indyka	kg	60
5	Udziec z kurczaka	kg	100

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	Jogurt naturalny 1l	szt.	1litr	100

2	Jogurt naturalny 370g	szt.	370 g	10
3	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	1030
4	Maślanka naturalna karton	szt.	1 l	72
5	Mleko 3,2% Łaciate	szt.	1l	2000
6	Mleko bez laktozy 2%	szt.	1 l	11
7	Ser topiony kremowy	szt.	100g	100
8	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda plastry	szt.	500g	174
9	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy typu Danio	szt.	140g	300
10	Serek naturalny typu Bieluch	szt.	150g	75
11	Serek naturalny typu Turek	szt.	120g	10
12	Serek śmietankowy kanapkowy w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia	szt.	150 g	125
13	Śmietana 30% (kartonik)	szt.	500 ml	36
14	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	180g	60
15	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	330g	140
16	Twaróg półtłusty	kg		68

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	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas świeży	szt		36
2	Arbuz	kg		24
3	Banany	kg		440
4	Bazylija - zioła świeże	doniczka		16
5	Borówka amerykańska	kg		5
6	Botwina pęczek	szt		18
7	Brzoskwinia	kg		10
8	Buraki czerwony korzeń	kg		70
9	Cebula	kg		46
10	Cebulka zielona pęczek	szt		60
11	Cukinia	kg		60
12	Cytryna	kg		50
13	Czosnek polski główka	szt		65
14	Dynia	kg		32
15	Granat	szt		28
16	Grapefruit	kg		30
17	Gruszka	kg		80
18	Imbir świeży	kg		3
19	Jabłka krajowe kl.I	kg		280
20	Jarmuż świeży	szt	200g	40
21	Kaki	szt		50
22	Kalarepa świeża	szt		15
23	Kapusta biała (główka)	kg		72
24	Kapusta biała młoda	szt		42
25	Kapusta czerwona	kg		160

26	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg		70
27	Kapusta pekińska (główka)	szt		32
28	Kiwi	kosz	1000g	30
29	Kiwi	szt		464
30	Koperek zielony pęczek	szt		100
31	Malina	kg		4
32	Mandarynka	kg		72
33	Mango	szt		24
34	Marchew korzeń	kg		470
35	Melon	szt		18
36	Migdały płatki	szt	50g	15
37	Morela	kg		7
38	Morele suszone	szt	120g	10
39	Nektaryna	kg		6
40	Ogórki kiszone	kg		60
41	Ogórki zielone	kg		190
42	Orzechy włoskie	szt	100g	15
43	Orzechy laskowe	szt	100g	15
44	Orzechy nerkowca	szt	80g	15
45	Papryka czerwona świeża	kg		60
46	Papryka zielona świeża	kg		5
47	Papryka żółta świeża	kg		20
48	Pieczarka	kg		20
49	Pietruszka korzeń	kg		100
50	Pietruszka zielona pęczek	szt		110
51	Pistacje 60g	szt	60g	15
52	Pomarańcze	kg		176
53	Pomidory świeże	kg		72
54	Por	szt		115
55	Rodzynki sułtańskie	szt	200g	19
56	Rzodkiewki pęczek	szt		82
57	Salata lodowa	szt		100
58	Salata mix , opakowanie 450g	szt	450g	16
59	Salata zielona	szt		26
60	Seler korzeniowy	kg		110
61	Szczypiorek pęczek	szt		17
62	Szpinak świeży	szt	500g	20
63	Śliwka krajowa	kg		16
64	Śliwka kalifornijska	szt	150g	10
65	Śliwka suszona	szt	120g	22
66	Truskawka	kg		30
67	Winogrono jasne bezpestkowe	kg		80
68	Ziemniaki krajowe kl. I	kg		2000
69	Żurawina	szt	150g	28

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	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Brokuły mrożone	kg		70
2	Brukselka mrożona	kg		25
3	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg		70
4	Groszek	kg		30
5	Jagoda czarna	kg		40
6	Kalafior mrożony	kg		70
7	Malina mrożona	kg		30
8	Marchew z groszkiem mrożona	kg		80
9	Marchewka mini mrożona	kg		60
10	Mieszanka chińska op. 450g	szt	450g	40
11	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg		300
12	Szpinak rozdrobniony łamany mrożony	kg		50
13	Śliwka mrożona bez pestek	kg		40
14	Truskawki mrożone	kg		200

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	Ananas plastry ,puszka 565g	Op.	565g	20
2	Bazylija otarta	szt.	10g	16
3	Brzoskwinia w puszcze	szt.	800 g	34
4	budyń waniliowy, malinowy bez cukru	szt.	40g	160
5	Bułka tarta	szt.	500g	70
6	Chrupsy jabłkowe z przecierem bananowym plasterki	szt.	18g	350
7	Chrzan tarty	szt.	300 g	12
8	Cukier biały kryształ	kg	1kg	184
9	Cukier puder	szt.	500 g	14
10	Cukier wanilinowy	szt.	16g	40
11	Curry	szt.	20g	16
12	Cynamon	szt.	15g	32
13	cząber 10g	szt.	10g	2
14	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	kg	280g	124
15	Galaretka agrest, naturalne barwniki	szt.	77g	55
16	Galaretka cytryna, naturalne barwniki	szt.	77g	55
17	Galaretka malina , naturalne barwniki	szt.	77g	55
18	Galaretka truskawka , naturalne barwniki	szt.	77g	55
19	Gałka muszkatołowa	szt.	10g	4
20	Groch łuskany, łuskany połówki	szt.	500g	25

21	Groszek ptysiowy	szt.	100g	25
22	Herbata owocowa w saszetkach wiśnia/truskawka 20szt	szt.	20 szt. X 2g	690
23	Imbir mielony	szt.	15g	6
24	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	150 g	30
25	Kasza gryczana	szt.	500g	20
26	Kasza gryczana biała	szt.	500g	22
27	Kasza jaglana	op	200g	52
28	Kasza jęczmienna	op	1kg	55
29	Kasza kus kus	op	350g	45
30	Kasza manna błyskawiczna	szt.	500g	56
31	Kawa zbozowa typ inka	szt.	500g	22
32	Ketchup łagodny, bez konserwantów	szt.	480 g	10
33	Kisiel owocowy	szt.	38g	35
34	Kminek cały	szt.	20g	16
35	Kminek mielony	szt.	20g	14
36	Kokos wiórki 100g	szt.	100g	30
37	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	200g	190
38	Konfitura owocowa	szt.	240g	150
39	Konserwa rybna ,tuńczyk w oleju	szt.	170g	230
40	Konserwa rybna filet śledziowy w oleju	szt.	170g	200
41	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	60
42	Kwasek cytrynowy w proszku	szt.	20g	13
43	Liść laurowy	szt.	70g	16
44	Lubczyk	szt.	145g	5
45	Majeranek 8g	szt.	8g	32
46	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	szt.	250g	13
47	Makaron bezglutenowy rurka	szt.	250g	17
48	Makaron gwiazdki	szt.	250g	15
49	Makaron kolanka	szt.	400g	35
50	Makaron ryżowy nitki	szt.	200g	40
51	Makaron spaghetti	szt.	500g	130
52	Makaron swojski	op	250g	70
53	Makaron świderki 500g	op	500g	60
54	Makaron uszka	szt.	400g	26
55	Mąka bezglutenowa uniwer.	szt.	500g	8
56	Mąka pszenna typ 405 tortowa	kg		145
57	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		40
58	Mąka żytnia na żur	szt.	500g	11
59	Migdały płatki 50g	szt.	50g	30
60	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski 1000g	szt.	1000g	330
61	Mleczko kokosowe min 85% kokos	szt.	500ml	30
62	Musztarda miodowa	szt.	200g	6
63	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr	1 litr	130
64	Oregano	szt.	10g	16
65	Orzech włoski 100g	szt.	100g	20
66	Papryka mielona ostra	szt.	20g	10
67	Papryka mielona słodka	szt.	20g	32
68	Pieprz czarny mielony	szt.	20g	32
69	Pietruszka suszona	szt.	190g	3
70	Płatki jaglane	szt.	200g	5
71	Płatki kukurydziane	szt.	250g	120

72	Płatki owsiane	szt.	500g	90
73	Pomidory w puszcze kawałki	szt.	400 g	160
74	Proszek do pieczenia	szt.	30g	30
75	Rodzyunki sułtańskie	szt.	100g	30
76	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg	1kg	100
77	Sezam 300 g	szt.	300g	4
78	Słonecznik łuskany 150,gr	szt.	150g	22
79	Soczewica czerwona 400g	szt.	400g	25
80	Soda oczyszczona	szt.	70g	12
81	sos sojowy	szt.	150ml	4
82	Sól morską drobnoziarnistą o niskiej zawartości sodu	kg		20
83	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg		30
84	Syrop klonowy	szt.	170ml	36
85	Śliwki suszone 120g	szt.	120g	30
86	Wafle ryżowe naturalne	szt.	130g	70
87	Woda źródlana niegazowana	szt.	5l	20
88	Woda źródlana niegazowana	szt.	1500ml	820
89	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.	470g	22

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	2600

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/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Baton krojony	szt.	400g	200
2	Bułka grahamka	szt.	100g	240
3	Bułka maślana lub rogalik	szt.	50g	200
4	Bułka zwykła	szt.	50g	1350
5	Chałka krojona	szt.	500g	160
6	Chleb pszenny krojony 100	szt.	1000g	600
7	Chleb razowy krojony 100	szt.	500g	220
8	Chleb wieloziarnisty krojony 100	szt.	500g	72
9	Chleb żytni krojony 100	szt.	400g	500
10	Drożdżówka: ser, budyń, posypka	szt.	50 g	800

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	Frosta Kostka z łososia panierowana	kg		90

2	Dorsz klasa I	kg		50
3	Miruna mrożona, filet bez skóry, max 2% glazury	kg		150

- 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.
- UWAGA!**
Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:
Części 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 2: MIĘSO DROBIOWE **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 3: NABIAŁ **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 4: WARZYWA I OWOCE **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 5: MROŻONKI **2** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 9.00**
Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 7: JAJA **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 8: PIECZYWO **5** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
Części 9: RYBY **2** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 8.00**
w nieprzekraczalnym terminie do 18 godzin od złożenia zamówienia, chyba że Zamawiający w zamówieniu dopuści inny czas realizacji dostawy.
- Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem faksu, lub drogą elektroniczną na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
- Miejszem dostawy będzie: **Przedszkole nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 132, 43-190 Mikołów**
- Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy.
- 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
- Do obowiązków Wykonawcy należy wniesienie zamówionych produktów na miejsce wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są:
 - ze strony Zamawiającego: **Aleksandra Musioł**
- 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.
- 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.
- Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
- Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
- Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- 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.
- 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:
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz. U 2017. poz. 149),
 - b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 2212) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) 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),
 - d) 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),
 - e) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2014r., poz. 1577 z późn zm.),
 - f) 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.),
 - g) 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.),
 - h) 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.