

**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	Schab bez kości	kg	38
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry zawartość tłuszczu w łopátce nie więcej niż 10%	kg	340
3	Szynka wieprzowa bez kości (typu myszka)	kg	180
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	40
5	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	30
6	Antrykot	kg	100
7	Kiełbasa śląska exclusive (min 70% mięsa)	kg	132
8	Szynka wieprzowa (min. 85% mięsa)	kg	10
9	Polędwica sopocka (min. 75% mięsa krojona)	kg	72
10	parówki wiedeńskie	kg	140
11	boczek wędzony	kg	82
12	frankfurterki	kg	120
13	śłonina wędzona	kg	12
14	szynka z wędzarni	kg	16
15	polędwica ciemna	kg	24
16	szynka bez konserwantów	kg	10
17	szynka ciemna	kg	20
18	szynka Bohuna	kg	23
19	filet złocisty	kg	25
20	szynka konserwowa	kg	42
21	filet z kurczaka	kg	20
22	szynka z pieca	kg	50
23	schab z pieca	kg	42
24	szynka gotowana (min. 76% mięsa)	kg	12

**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	Korpusy drobiowe	kg	600
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	360
3	Udka z kurczaka	kg	134
4	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	245

**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	1800
2	Jogurt naturalny kubek	szt.	370 ml	60
3	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	1710
4	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1 l	36
5	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda krojony	kg		80
6	Ser topiony kremowy	szt.	100g	470
7	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	330g	90
8	Śmietana 30% (kartonik)	szt.	500 ml	280
9	Twaróg półtłusty	kg		80
10	śmietana spray	szt.	250 ml	50
11	mleko bez laktozy	szt.	1 l	5
12	serek śmietankowy kanapkowy w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia	szt.	150 g	20
13	serek śmietankowy kanapkowy z dodatkiem owoców( gruszka+jabłko) w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia	szt.	150g	100

**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	620
2	Cytryny	kg	206
3	Gruszka	kg	80
4	Jabłka krajowe, klasy I	kg	700
5	Mandarynki	kg	200
6	Morele	kg	20
7	Pomarańcze	kg	45
8	Brokuł	szt.	20
9	Buraki czerwony (korzeń)	kg	70
10	Cebula	kg	190
11	Czosnek polski główka	szt.	110
12	Kalafior	szt.	20
13	Kalarepa	szt.	30
14	Kapusta biała (główka)	kg	100
15	Kapusta biała młoda	szt.	50

16	Kapusta czerwona	kg	100
17	Kapusta pekińska	szt.	50
18	Kapusta włoska	szt.	18
19	Koperek zielony pęczek	szt.	150
20	Marchew korzeń	kg	660
21	Ogórek zielony	kg	120
22	Papryka czerwona	kg	12
23	Pieczarki	kg	30
24	Pietruszka korzeń	kg	205
25	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	700
26	Pomidory	kg	20
27	Pomidory koktajlowe	kg	40
28	Por	szt.	75
29	Rzodkiewka pęczek	szt.	130
30	Salata zielona	szt.	90
31	Seler korzeń	kg	110
32	Szczypiorek (pęczek)	szt.	110
33	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3200
34	ogórek kiszony bez dodatku octu	kg	110
35	ogórek kiszony bez dodatku octu w woreczku foliowym minimalne opakowanie 0,5 kg	szt.	20
36	burak suszony op.80g	szt.	100
37	kapusta kiszona bez dodatku octu	kg	200
38	kapusta kiszona bez dodatku octu w woreczku foliowym minimalne opakowanie 0,65 kg	szt.	45
39	winogrona białe i różowe	kg	200
40	truskawka	kg	90
41	kapusta czerwona młoda	szt.	15
42	Arbuz	kg	40

**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 2500g	szt.	10
2	Fasolka szparagowa żółta i zielona cięta mrożona 2500g	szt.	10
3	Groszek zielony mrożony 2500g	szt.	6
4	Kalafior mrożony 2500g	szt.	15
5	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona 2500g	szt.	152
6	Szpinak rozdrobniony mrożony 2500g	szt.	15
7	Truskawki mrożone 2500g	szt.	25
8	Włoszczyzna mrożona krojona w paski 2500g	szt.	15
9	Zupa jarzynowa wieloskładnikowa (marchew, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, kalafior,) mrożona 2500g	szt.	12
10	Zupa kalafiorowa 2500g	szt.	5
11	pierogi z truskawkami	kg	75
12	papryka paski czerwona, zielona, żółta mix 2500g	szt.	15
13	marchew mrożona kostka	szt.	25
14	cebula plastry	szt.	5

**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	Barszcz czerwony koncentrat	szt.	300 ml	12
2	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg		12
3	Cukier biały kryształ	kg		550
4	Cukier puder	szt.	500 g	12
5	Cukier wanilinowy	szt.	16g	60
6	Curry	szt.	20g	35
7	Cynamon	szt.	15g	10
8	Czosnek granulowany	szt.	1000g	10
9	Fasola Jaś średnia	kg		30
10	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		20
11	Groszek konserwowy	szt.	400g	20
12	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	20 szt. X 2g	10
13	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	150 g	22
14	Kasza jęczmienna perłowa	kg		40
15	Kasza manna pszenna	kg		35
16	Ketchup łagodny, bez konserwantów	szt.	480 g	250
17	Kminek mielony	szt.	20g	120
18	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	200g	400
19	Kwasek cytrynowy w proszku	szt.	20g	60
20	Liść laurowy	szt.	70g	7
21	Lubczyk	szt.	145g	4
22	Majeranek	szt.	250g	6
23	Makaron nitki	kg		15
24	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	kg		4
25	Makaron wstęgi	kg		16,5
26	Mąka na żur	kg		15
27	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		60
28	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	kg		145
29	Musztarda	szt.	200g	30
30	Olej rzepakowy 100% do smażenia 1l	litr		450
31	Oregano	szt.	10g	15
32	Papryka mielona słodka	szt.	800g	8
33	Papryka mielona ostra	szt.	20g	20
34	Pieprz czarny mielony	szt.	500g	10
35	Pietruszka suszona	szt.	190g	3
36	Płatki kukurydziane	kg		3
37	Proszek do pieczenia	szt.	36g	30
38	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg		17
39	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg		90
40	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120g	40

41	Ziele angielskie	szt.	600g	5
42	biszkopty	szt.	200g	35
43	budyń waniliowy typu puding bez cukru	szt.	41g	350
44	chipsy jabłko naturalne	szt.	18g	320
45	dżem z owoców 100% słodzony sokiem owocowym	szt.	220g	150
46	herbata ekspresowa w saszetkach	szt.	300 szt. x 1,3g	40
47	kakao instant z witaminami i cukrem	szt.	300g	14
48	kawa rozpuszczalna zbożowa typ inka	szt.	150g	180
49	kisiel owocowy różne smaki	szt.	30g	10
50	kminek cały	szt.	20g	10
51	koper suszony	szt.	160g	2
52	makaron świderki mąka pszenna semolina 100%	szt.	3000g	40
53	marmolada wieloowocowa	szt.	900g	6
54	mąka pszenna typ 450 tortowa	kg	1000g	280
55	paluszki kukurydziane	szt.	50g	80
56	płatki kólcetka wielozbożowe o smaku miodowym	szt.	1000g	14
57	płatki kulki wielozbożowe o smaku czekoladowym	szt.	1000g	14
58	płatki owsiane	szt.	500g	25
59	pomidory w puszcze całe bez skóry	szt.	240g	50
60	przyprawa warzywna bez glutaminianu sodu	szt.	300g	110
61	ryż paraboliczny, preparowany termicznie, długoziarnisty, bez połamanych ziaren i mączki	szt.	5000g	60
62	smalec	szt.	200g	45
63	sok owocowy (jabłko, multiwitamina) w kartoniku z dołączoną słomką do picia	szt.	200ml	300
64	syrop zagęszczony z czerwonych owoców	szt.	370g	10
65	woda źródlana gazowana	szt.	1500ml	200
66	woda źródlana niegazowana	szt.	1500ml	250
67	fasola szparagowa cieta zielona w puszcze	szt.	400g	5
68	Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach - puszka	szt.	170g	110
69	śledzie bez głowy i ogona w pomidorach, min.50% ryby - puszka	szt.	170g	110

**Część 7: JAJA**

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	6400

**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	Chleb wieloziarnisty krojony (wyrabiany z mąki pszennej wieloziarnistej i zmielonych ziaren, zawartość ziarna min.20%)	szt.	500g	230
2	Chałka półcukiernicza krojona	szt.	500g	150
3	Baton wrocławski krojony	szt.	400g	1630
4	chleb mały pszenno- żytni krojony (85% zaw. mąki pszennej, 15% zaw. mąki żytniej, na naturalnym	szt.	650g	700

	zakwasie żytnim)			
5	bułka maślana	szt.	50g	1700
6	drożdżówka z posypką, z serem, owocami (truskawka, śliwka)	szt.	115g	820
7	pączusie na wagę	kg	30g	20
8	ptysie na wagę	kg	30g	12
9	kuleczki serowe na wagę	kg	16,66g	35
10	pączek z marmoladą wielowocową	szt.	80g	250
11	babka piaskowo-kakaowa	szt.	280g	75

**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.	Miruna mrożona, filet bez skóry, max 2% glazury	szt.	6,80 kg	33
2.	paluszki rybne z filetów mintaja , min.57% zawartość ryby, panierowane, wstępnie podsmażane	szt.	1350g	40

- 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 **2** razy w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.30**  
Części 2: MIĘSO DROBIOWE **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.30**  
Części 3: NABIAŁ **1** raz w tygodniu w godzinach **od 6.00 do 7.30**  
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 14.00**  
Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **1** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 14.00**  
Części 7: JAJA **1** raz w tygodniu w godzinach **6.00 do 14.00**  
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**  
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 11 w Mikołowie, ul. Marii Kownackiej 1, 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: **Bożena Morys**
- 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 zaferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany

produkt do obrotu i spożycia, wydany 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:
  - 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.