

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.

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	300
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	1200
3	Szynka wieprzowa bez kości	kg	180
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	300
5	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	180
6	Boczek wędzony	kg	280
7	Szponder	kg	150
8	Mięso wołowe na pieczeń	kg	100
9	Kiełbasa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	650
10	Podgardle wędzone	kg	240
11	Smalec wieprzowy	kg	40
12	Szynka konserwowa wieprzowa(min.85% mięsa)	kg	2

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	650
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	1300
3	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	450
4	Udziec z kurczaka	kg	450

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.	1 litr	350

2	Jogurt naturalny kubek	szt.	370g	100
3	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	100g	3200
4	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	1350
5	Serek homogenizowany waniliowy	szt.	180g	1380
6	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	1kg	350
7	Śmietana 30% (kartonik)UHT	szt.	500g	60
8	Śmietana 30%(wiaderko1l)	szt.	1litr	100
9	Twaróg półtłusty	kg		200
10	Deser mleczno kakaowo orzechowy	Szt.	100g	1380

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	480
2	Brzoskwinie	kg	200
3	Cytryny	kg	100
4	Gruszka	kg	400
5	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1200
6	Mandarynki	kg	500
7	Nektarynki	kg	150
8	Pomarańcze	kg	500
9	Śliwki krajowe	kg	200
10	Buraki czerwony (korzeń)	kg	500
11	Cebula	kg	500
12	Cukinia	kg	30
13	Czosnek polski główka	szt.	300
14	Dynia	kg	60
15	Kalafior	szt.	200
16	Kalarepa	szt.	80
17	Kapusta biała (główka)	kg	450
18	Kapusta biała młoda	szt.	200
19	Kapusta czerwona	kg	200
20	Kapusta pekińska	szt.	300
21	Kapusta włoska	szt.	20
22	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	600
23	Koperek zielony pęczek	szt.	1000
24	Marchew korzeń	kg	650
25	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	150
26	Ogórek zielony	kg	550
27	Papryka czerwona	kg	50
28	Papryka zielona	kg	40
29	Papryka żółta	kg	30
30	Pieczarki	kg	120
31	Pietruszka korzeń	kg	350
32	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	750
33	Pomidory	kg	150
34	Por	szt.	250

35	Rzodkiewka pęczek	szt.	60
36	Salata lodowa	szt.	200
37	Salata zielona	szt.	350
38	Seler korzeń	kg	200
39	Szczypiorek (pęczek)	szt.	50
40	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	7000
41	Botwinka pęczek	szt	50
42	Cebulka zielona pęczek	szt	180
43	Mix sałat opakowanie 450g	szt.	150
44	Rabarbar	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	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Brokuły mrożone	kg	100
2	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	140
3	Fasolka sparagowa żółta cięta mrożona	kg	50
4	Kalafior mrożony	kg	100
5	Marchewka mini mrożona	kg	100
6	Marchew mrożona(kostka)	kg	60
7	Marchew z groszkiem mrożona	kg	90
8	Mieszanek kompotowa (owocowa) mrożona	kg	200
9	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	50
10	Truskawki mrożone	kg	250
11	Wiśnia drylowana mrożona	kg	200
12	Włoszczyzna mrożona	kg	90
13	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	50
14	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	260
15	Podgrzybek krojony	kg	20
16	Marchew plastry	kg	10
17	Mieszanek chińska	kg	40
18	Śliwka mrożona	kg	70
19	Barszcz ukraiński	kg	30
20	Groszek zielony mrożony	kg	40

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	Bazyliia suszona	szt.	10g	5
2	Bułka tarta bezglutenowa	kg		4
3	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg		300

4	Chrzan tarty	szt.	300 ml	30
5	Cukier biały kryształ	kg		1000
6	Cukier wanilinowy	szt.	48g	100
7	Cynamon	kg		0,4
8	Czosnek granulowany	kg		3
9	Drożdże świeże	szt.	100g	60
10	Fasola Jaś średnia	kg		80
11	Fasola drobna kolorowa	kg		10
12	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		30
13	Groszek konserwowy	szt.	400g	20
14	Groszek ptysiowy	kg		5
15	Grzanki pszenne	kg		1
16	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 szt. X 1,3g	40
17	Herbata mięta w saszetkach	op.	25szt x1,3g	30
18	Kapusta czerwona słoik	szt.	900ml	150
19	Kasza gryczana	kg		5
20	Kasza jaglana	kg		5
21	Kasza jęczmienna wiejska	kg		170
22	kasza jęczmienna pęczak	kg		10
23	kasza kukurydziana	kg		2
24	Kasza manna błyskawiczna	kg		15
25	Ketchup łagodny, bez konserwantów	szt.	480 g	120
26	Kminek mielony	szt.	10g	20
27	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	1 kg	200
28	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	50
29	Kwasek cytrynowy w proszku	szt.	20g	30
30	Liść laurowy	kg		0,6
31	Majeranek	kg		0,8
32	Majonez 3kg	szt.	3kg	20
33	Makaron bezglutenowy(drobny,spagetti,świderki,łazanki)	kg	400g	5
34	Makaron zacierka	kg		10
35	Makaron nitki	kg		40
36	Makaron spagetti	kg		120
37	Makaron łazanka	kg		100
38	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	kg		15
39	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)	kg		350
40	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		100
41	Mąka kukurydziana	kg		3
42	Mąka pszenna typ 405 tortowa	kg		50
43	Mąka pszenna typu 450-550	kg		550
44	Mąka ryżowa	kg		3
45	Migdały płatki	kg	1kg	1
46	Musztarda	kg		20
47	Oceć spirytusowy 10%	litr		50
48	Ogórki konserwowe w słoikach	szt.	820 g	400
49	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr		700
50	Olej słonecznikowy	litr		5
51	Papryka konserwowa w słoikach	szt.	900 g	30
52	Papryka mielona słodka	kg		3
53	Papryka mielona ostra	kg		3
54	Pieprz czarny mielony	kg		7

55	Płatki kukurydziane	kg		1
56	Polewa czekoladowa twarda (gorzka)	szt.	100g	200
57	Pomidory w puszcze kawałki	szt.	400 g	50
58	Przyprawa do rosółu bez soli	szt.	25g	20
59	Przyprawa bezglutenowa	szt.	300g	3
60	Przyprawa do drobiu bez soli	szt.	25g	5
61	Przyprawa do ryb	szt.	25g	10
62	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg		400
63	Salatka szwedzka	szt.	1 kg	350
64	Seler z ananase w słoiku	szt.	300 g	20
65	Sos do spaghetti Boloneze (sypki)	szt.	1kg	16
66	Sos do potraw chińskich (sypki)	szt.	1kg	8
67	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg		250
68	Tortellini z mięsem	szt.	250g	25
69	Jabłka prażone z brzoskwinia	szt.	900ml	50
70	Syrop malinowy/barwników i konserwantów	szt.	450ml	180
71	Ziele angielskie	kg		0,6
72	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.	1 l	45
73	Soczki 100% b/ cukru (200ml-300ml)	szt.	200-300ml	1200
74	Soczek z czarnej porzeczki 100% 300ml	szt.	300ml	900
75	Woda niegazowana 0,5l	szt.	0,5l	460
76	kasza bulgur	kg		10

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	7000

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	szt.	900g	250
2	Bułka poznańska	szt.	90gr	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	Łosoś norweski filet SHP mrożony, ze skórą bez ości, do 3% glazury	kg		100
2	Miruna filet b/s SHP mrożony	kg		200
3	Dorsz filet b/s SHP mrożony	kg		150
4	Mintaj filet b/s SHP mrożony	kg		150

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 Dania gotowe

Dania najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane.

L.p.	Nazwa asortymentu – minimalne wymagania	Jednostka miary	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Kluski na parze	Op.	400g/9szt	900
2	Pierogi z kapustą i pieczarkami .Farsz: kapusta kiszona 85%,pieczarki10%,cebula 3%,sól,pieprz.	kg		65
3	Pierogi z mięsem.Farsz:mięso wieprzowe 90%,cebula 3 %,sól,pieprz.	kg		150
4	Pierogi z serem.Farsz: twaróg półtłusty 95%,cokier,cukier waniliowy.	kg		150
5	Pierogi ruskie.Farsz:ziemniaki 85%,twaróg półtłusty,10%,cebula 3%,sól,pieprz.	kg		150
6	Krokiety z mięsem.Farsz: mięso wieprzowe 90%,cebula 3%,sól ,pieprz.	kg		130
7	Krokiety z pieczarką żółtym serem.Farsz:pieczarki85%,ser żółty 10%,cebula 3 %,sól,pieprz.	kg		70
8	Pyzy z mięsem.Farsz: mięso wieprzowe 90%,cebula 3%,sól ,pieprz.	kg		150
9	Naleśniki z serem.Farsz: twaróg sernikowy 95%,cukier.	kg		200
10	Naleśniki z dżemem.Farsz:dżem owocowy min.90% owoców.	kg		50
11	Placki ziemniaczane	kg		120
12	Kluski śląskie	kg		150

1. 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 **1-2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**
Części 2: MIĘSO DROBIOWE **1-2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**
Części 3: NABIAŁ **1-3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.30**
Części 4: WARZYWA I OWOCE **1-2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**
Części 5: MROŻONKI **1-3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.30**
Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **1-2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.30**
Części 7: JAJA **1-2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**
Części 8: PIECZYWO **1-3** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 8.00**
Części 9: RYBY **2-3** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 10.00**
Części 10: DANIA GOTOWE (świeże) **1-3** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 9.30**
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: **Szkoła Podstawowa nr 1 w Mikołowie, ul. Konstytucji 3-go Maja 20, 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: **Joanna Pachut**
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:
 - 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.