

**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	180
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	180
3	Szynka wieprzowa bez kości	kg	150
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	90
5	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	450
6	Boczek wędzony	kg	70
7	Antrykot bez kości	kg	200
8	Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	30
9	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	30
10	Kiełbasa podwawelska	kg	100
11	Kości wędzone	kg	20
12	Słonina mielona bez skóry	kg	30

**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	350
2	Pałka kurczaka	kg	29
3	Udka z kurczaka	kg	29
4	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	162
5	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	58
6	Mielone drobiowe 100% mięsa, nie peklowane bez zawartości skór	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	Mleko 3,2% UHT	szt.	1l	72
2	Jogurt naturalny kubeczek	szt.	180g	870
3	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	115g	580
4	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	230
5	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1l	70
6	Masło klarowne	kg	0,5	2
7	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	kg		23
8	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	140g	1500
9	Ser topiony kremowy	szt.	100g	40
10	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	250 ml	130
11	Śmietana 30% (kartonik)	szt.	500 ml	80
12	Śmietana 36 %	szt.	500 ml	24
13	Twaróg półtłusty	kg		170
14	jogurt pitny owocowy z wit. B6 i D, z bakteriami L.casei, butelka 100 ml	szt.	100ml	1500
15	jogurt pitny naturalny z wit. B6 i D, z bakteriami L.casei, butelka 100 ml	szt.	100ml	580
16	jogurt do picia w butelce kiwi+truskawka	szt.	195 g	580
17	jogurt do picia w butelce suszona śliwka	szt.	195 g	250
18	jogurt naturalny- skład mleko, odtłuszczone mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt.	180g	1200
19	jogurt owocowy-skład mleko, mleko zagęszczone, odtłuszczone, syrop glukozowo - fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii - różne smaki	szt.	150 g	750
20	kefir luksusowy kubek	szt.	250 g	870
21	kefir luksusowy w butelce	szt.	500 ml	870

**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	450
2	Brzoskwinie	kg	100
3	Cytryny	kg	40
4	Jabłka krajowe, klasy I	kg	870
5	Kiwi	szt.	870
6	Mandarynki	kg	170
7	Morele	kg	17
8	Nektarynki	kg	120
9	Pomarańcze	kg	290
10	Śliwki krajowe	kg	100
11	Cebula	kg	80
12	Cukinia	kg	5

13	Czosnek polski główka	szt.	150
14	Kalarepa	szt.	15
15	Kapusta biała (główka)	kg	50
16	Kapusta biała młoda	szt.	58
17	Kapusta czerwona	kg	200
18	Kapusta pekińska	szt.	60
19	Kapusta włoska	szt.	20
20	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	170
21	Koperek zielony pęczek	szt.	110
22	Marchew korzeń	kg	290
23	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	170
24	Ogórek zielony	kg	170
25	Papryka czerwona	kg	5
26	Papryka żółta	kg	5
27	Pieczarki	kg	40
28	Pietruszka korzeń	kg	80
29	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	70
30	Pomidory	kg	30
31	Por	szt.	70
32	Rzodkiewka pęczek	szt.	80
33	Salata lodowa	szt.	100
34	Seler korzeń	kg	45
35	Szczypiorek (pęczek)	szt.	40
36	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	2400
37	botwinka pęczek	szt.	20
38	Cebulka zielona pęczek	szt.	40
39	Cebula czerwona	kg	20
40	truskawki	kg	50

**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	58
2	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	40
3	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	15
4	Kalafior mrożony	kg	40
5	Marchewka mini mrożona	kg	58
6	Marchew z groszkiem mrożona	kg	42
7	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	35
8	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	40
9	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	10
10	Truskawki mrożone	kg	22
11	Malina mrożona	kg	15
12	Włoszczyzna mrożona	kg	29
13	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	15
14	Zupa kalafiorowa	kg	56
15	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	15

**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	Bazylia suszona	szt.	10 g	30
2	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg		100
3	Buraki czerwone wiórki (słoik)	szt.	500 ml	95
4	Chrzan tarty	szt.	300 ml	6
5	Cukier biały kryształ	kg		250
6	Cukier puder	szt.	500 g	40
7	Cukier wanilinowy	szt.	16 g	110
8	Cynamon	szt.	15 g	100
9	Cząber	szt.	30g	1
10	Drożdże świeże	kg		3,5
11	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	szt.	280g	34
12	Fasola Jaś średnia	kg		18
13	Galaretka owocowa	szt.	75g	30
14	Gałka muszkatałowa mielona	szt.	10g	20
15	Groszek konserwowy	szt.	400g	32
16	Groszek ptysiowy	szt.	125g	30
17	Grzanki pszenne	kg		10
18	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 szt. X 1,3g	250
19	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	20 szt. X 2g	180
20	Kasza bulgur	kg		40
21	Kasza gryczana	kg		23
22	Kasza jaglana	kg		30
23	Kasza jęczmienna pęczak	kg		230
24	Kasza jęczmienna wiejska	kg		230
25	Kasza manna błyskawiczna	kg		17
26	Kminek mielony	kg		2
27	Krem czekoladowy	szt.	750g	12
28	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	990 ml	93
29	Ketchup łagodny, min.100g produktu wyprodukowane ze 192g pomidorów	szt.	900ml	29
30	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	32
31	Jabłko z przecierem bananowym kostka 12g	szt.	karton 32 op	15
32	Jabłko z przecierem truskawkowym kostka 12g	szt.	karton 32 op	16
33	Liść laurowy	szt.	100 g	3
34	Lubczyk	szt.	10 g	110
35	Majeranek	szt.	250 g	5
36	Majonez	szt.	700 ml	15
37	Makaron nitki	kg	0,400	100
38	Makaron spaghetti	kg		100
39	Makaron trójkolorowy (świderki, rurki)	kg		80

40	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)	kg		150
41	Makaron razowy	kg		80
42	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		90
43	Mąka krupczatka	kg		50
44	Mąka kukurydziana	kg		110
45	Mąka pszenna typu 450-550	kg		180
46	Mieszanka suszonych warzyw do zup i sosów (przyprawa)	kg		20
47	Musztarda delikatesowa	szt.	0,900	8
48	Ocet jabłkowy	litr		4
49	Ogórki konserwowe w słoikach	szt.	820 g	130
50	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr		550
51	Oliwa z oliwek	litr		4
52	Oregano	szt.	10g	40
53	Papryka mielona słodka	szt.	1 kg	2
54	Papryka mielona słodka wędzona	szt.	1 kg	1
55	Pieprz ziołowy	szt.	1 kg	2
56	Pieprz czarny mielony	szt.	1 kg	4
57	Pietruszka suszona	szt.	0,25 g	200
58	Pomidory suszone z czosnkiem	szt.	500g	1
59	Przyprawa do ryb	szt.	500g	1
60	Proszek do pieczenia	szt.	30 g	30
61	Rozmaryn	szt.	30g	1
62	Ryż brązowy	kg		100
63	Ryż długoziarnisty, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały, brązowy	kg		400
64	Salátka szwedzka	szt.	1 kg	90
65	Sucharki ekstra delikatesowe bez cukru	szt.	41g	1200
66	Sok zagęszczany 100%, pasteryzowany	szt.	0,2 l	1200
67	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg		60
68	Salátka warzywna, skład: papryka czerwona, marchew, ogórek, cebula ( do hamburgerów)	słoik	900ml	30
69	Tymianek	szt.	500g	1
70	Paluszki kukurydziane naturalne	szt.	50g	1200
71	Wafle ryżowe naturalne i solą morską	szt.	36g	870
72	Żelatyna spożywcza	szt.	20g	30
73	Ziele angielskie	szt.	500 g	1
74	Zioła prowansalskie	szt.	30g	1
75	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	160

**Część 7: JAJA**

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	6000

**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.	1,1 kg	120
2	Chleb wieloziarnisty	szt.	600g	190
3	Bułka zwykła duża	szt.	0,09 kg	580
4	Bułka zwykła mała	szt.	0,05 kg	580
5	Bułka typu hot-dog	szt.	60g	300
6	Rogał maślany	szt.	55g	870
7	drożdżówka z serem	szt.	105g	290
8	drożdżówka z marmoladą	szt.	80g	290
9	drożdżówka z posypką	szt.	40g	290
10	pączek z marmoladą	szt.	70g	580

### 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 wędzony warkocz	kg		30
2	Filet z łososia świeżego	kg		60
3	Filet z miruny każdy pakowany osobno	kg		720
4	Dorsz filet mrożony, klasa 1, bez polifosforanów, max 2% glazury, bez ości	kg		50

### 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.	9 szt.	80
2	kluski na parze jagodowe	op.	6 szt.	40
3	pierogi z mięsem	kg		120
4	pierogi ze szpinakiem	kg		31
5	pierogi na słodko z serem białym	kg		60
6	pierogi z truskawkami	kg		40
7	naleśnik	kg		100

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże 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 **3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 2: MIĘSO DROBIOWE **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 3: NABIAŁ **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 4: WARZYWA I OWOCE **3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 5: MROŻONKI **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 14.00**

Części 7: JAJA **2** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 14.00**

Części 8: PIECZYWO **3** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 9: RYBY **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

Części 10: DANIA GOTOWE (świeże) **1** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 9.00**

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: **Szkoła Podstawowa nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 122, 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: **Alina Walach**
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 opakowana 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.