

**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	280
3	Karczek wieprzowy bez kości	kg	250
4	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	250
5	Boczek wędzony	kg	60
6	Antrykot	kg	80
7	Mięso wołowe na pieczeń	kg	125
8	Wołowina bez kości klasa I	kg	131
9	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	100
10	Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	45
11	Kiełbaski wieprzowe (min. 80% zawartości mięsa)	kg	45
12	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	50
13	Kiełbasa (min. 80% zawartości mięsa)	kg	40
14	Szynka wieprzowa (min. 85% mięsa)	kg	50
15	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	30
16	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	50
17	Polędwica sopocka	kg	50
18	Kiełbasa podwawelska	kg	100
19	Szynka myszka b/k	kg	160
20	Kiełbasa biała parzona	kg	20
21	wątróbka wieprzowa	kg	40

**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	250

2	Pałka kurczaka	kg	100
3	Udka z kurczaka	kg	150
4	Podudzia z kurczaka	kg	220
5	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	60
6	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	100
7	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.	1 litr	160
2	Jogurt naturalny kubek	szt.	370 g	250
3	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	szt.	150g	1250
4	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	250
5	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	kg		29,69
6	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	150g	1250
7	Śmietana 12%	szt.	litr	70
8	Śmietana 36 %	szt.	litr	15
9	Twaróg sernikowy (wiaderko)	szt.	1 kg	90
10	Kefir	szt.	200g	750

**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	600
2	Brzoskwinie	kg	200
3	Cytryny	kg	20
4	Gruszka	kg	300
5	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1000
6	Kiwi	szt.	960
7	Mandarynki	kg	250
8	Morele	kg	100
9	Nektarynki	kg	500
10	Pomarańcze	kg	450
11	Śliwki krajowe	kg	200
12	Buraki czerwony (korzeń)	kg	100
13	Cebula	kg	100
14	Kalarepa	szt.	30
15	Kapusta biała (główka)	kg	120
16	Kapusta biała młoda	szt.	100
17	Kapusta czerwona	kg	80
18	Kapusta pekińska	szt.	200

19	Kapusta włoska	szt.	10
20	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	200
21	Koperek zielony pęczek	szt.	200
22	Marchew korzeń	kg	120
23	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	50
24	Ogórek zielony	kg	160
25	Papryka czerwona	kg	40
26	Papryka zielona	kg	40
27	Papryka żółta	kg	20
28	Pieczarki	kg	80
29	Pietruszka korzeń	kg	30
30	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	200
31	Pomidory	kg	100
32	Por	szt.	40
33	Rzodkiewka pęczek	szt.	40
34	Salata zielona	szt.	40
35	Seler korzeń	kg	10
36	Szczypiorek (pęczek)	szt.	20
37	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3000
38	botwinka pęczek	szt	100
39	Cebulka zielona pęczek	szt	40
40	Mix sałat opakowanie 450g	szt.	30
41	zioła świeże - bazylią	doniczka	20

**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	200
2	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	150
3	Fasolka sparagowa żółta cięta mrożona	kg	80
4	Groszek zielony mrożony	kg	80
5	Kalafior mrożony	kg	140
6	Marchewka mini mrożona	kg	140
7	Marchew z groszkiem mrożona	kg	120
8	Truskawki mrożone	kg	130
9	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	120
10	Włoszczyzna mrożona	kg	300
11	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	100
12	Zupa kalafiorowa	kg	80
13	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	60
14	Podgrzybek krojony	kg	18
15	Dynia mrożona	kg	80
16	kluski śląskie z dziurką skład:ziemniaki,skrobia ziemniaczana,woda,płatki ziemniaczane.	kg	200
17	Pierogi z owocami skład:mąka pszenna,woda,owoce,cukier,jaja,blonnik pszenny .Minimalna zawartość nadzienia 35%,w tym owoc min.80 %	kg	150
18	Pierogi z mięsem skład:mąka pszenna,mięso wołowe ,woda ,tłuszcz wieprzowy,bułka tarta ,cebula,przyprawy ,jaja.Minimalna zawartość nadzienia 35%,w tym mięsa min.55%,tłuszczu min.22%	kg	150

**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	30
2	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg		200
3	Buraki czerwone wiórki (słoik)	szt.	500 ml	330
4	Cukier biały kryształ	kg		100
5	Cynamon	Kg		3
6	Czosnek granulowany	kg		8
7	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	kg		30
8	Fasola biała w puszcze	szt.	400 g	60
9	Fasola Jaś średnia	kg		50
10	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		30
11	Groszek konserwowy	szt.	400g	70
12	Groszek ptysiowy	kg		20
13	Grzanki pszenne	kg		10
14	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 szt. X 1,3g	15
15	Herbata mięta w saszetkach	op.	25szt x1,3g	50
16	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	20 szt. X 2g	50
17	Kapusta czerwona słoik	szt.	500 ml	130
18	Kasza bulgur	kg		100
19	Kasza gryczana	kg		80
20	Kasza jęczmienna perłowa	kg		60
21	Kasza jęczmienna wiejska	kg		60
22	Kasza manna pszenna	kg		60
23	Kecup łagodny, bez konserwantów	szt.	480 g	80
24	Kminek mielony	szt.	20g	125
25	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	1kg	60
26	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	100
27	Liść laurowy mielony	szt.	300g	3
28	Majeranek	szt.	8g	70
29	Majonez	szt.	700 ml	10
30	Makaron zacierka	kg		20
31	Makaron nitki	kg		35
32	Makaron spaghetti	kg		85
33	Makaron łazanka	kg		60
34	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)	kg		200
35	Makaron razowy	kg		30
36	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg		10
37	Mąka kukurydziana	kg		60

38	Mąka pszenna typu 450-550	kg		150
39	Mieszanka suszonych warzyw do zup i sosów (przyprawa)	kg		50
40	Miód pszczełki, wielokwiatowy, naturalny, polski	kg		10
41	Mus owocowy w tubce do wyciskania	szt.	100 g	1000
42	Ogórki konserwowe w słoikach	szt.	820 g	100
43	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr		700
44	Papryka mielona słodka	szt.	500g	25
45	Peperonata - kolorowa papryka cięta w zalewie	kg		20
46	Pieprz ziołowy	szt.	500g	14
47	przyprawa do gulaszu	szt.	500g	20
48	Przyprawa do mięsa mielonego	szt.	500g	8
49	Przyprawa myśliwska	szt.	500g	8
50	Przyprawa do drobiu bez soli	szt.	500g	8
51	Przyprawa do mięsa wieprzowego bez soli	szt.	500g	12
52	Przyprawa do ryb	szt.	500g	4
53	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg		160
54	Salatka szwedzka	szt.	1 kg	150
55	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg		120
56	Szczaw w słojach	szt.	250g	100
57	Ziele angielskie mielone	szt.	500g	4
58	Zioła prowansalskie	szt.	500g	4
59	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	100
60	fasola czerwona w puszcze	szt.	400g	60
61	jabłka prażone w słoiku	szt.	700g	100
62	sos do spaghetti po bolońsku	szt.	500g	150
63	sos ogrodowy	szt.	700g	6
64	cytrynka w płynie	szt.	1l	30

**Część 7: JAJA**

03142500-3 – jaja

L.p.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Jaja świeże L	szt.	2300

**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	100
2	bułka duża pszenna	szt.	95g	2000
3	drożdżówka z budyniem	szt.	110g	1250

**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	tilapia nilowa filet bez skóry mrożona glazura max 2%	kg		500
2	paluszki rybne (filet z mintaja 65 %,mąka pszenna,olej słonecznikowy,woda,skrobia ziemniaczana ,sól,przyprawy,drożdże.	kg		180

#### **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	kg		150
2	krokiety z mięsem	kg		200

- 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 **2-3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 2: MIĘSO DROBIOWE **2-3** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 3: NABIAŁ **1** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 4: WARZYWA I OWOCE **2-3** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 5: MROŻONKI **1** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE **2** razy w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 7: JAJA **1-2** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 8: PIECZYWO **2** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 9: RYBY **1** raz w tygodniu w godzinach **od 7.00 do 8.00**  
Części 10: DANIA GOTOWE (świeże) **2** razy w miesiącu w godzinach **od 7.00 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: **Szkoła Podstawowa nr 5 w Mikołowie, ul. Katowicka 24, 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: **Ewa Płonka**
- 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 użyć 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.