

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1: MIĘSO, WĘDLINY

- 5113000-3 – wieprzowina
- 5111100-0 – wołowina
- 5131130-5 – wędliny
- 5131135-0 – wędliny drobiowe
- 5131500-0 – produkty drobiowe
- 5131400-9 – produkty wieprzowe
- 5112000-6 – drób
- 5112100-7 – drób świeży

- 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.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż **14 dni** od daty dostawy do Zamawiającego (Budynek „A” i budynek „B”) dla wędlin i kielbas oraz **5 dni** dla mięsa świeżego.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1	Mięso łopatka b/k	310	kg
2	Mięso wołowe b/k	150	kg
3.	Mięso szynka b/k	810	kg
4.	Mięso karczek b/k	350	kg
5.	Mięso schab b/k	500	kg
6.	Mięso wołowe rosół	45	kg
7.	Filet z kurczaka	1600	kg
8.	Filet z indyka	210	kg
9.	Kurczak świeży	75	kg
10.	Porcje rosółowe	450	kg
11.	Boczek wędzony	280	kg
12.	Podudzia z kurczaka	600	kg
13.	Kielbasa wieprzowa zawierająca co najmniej 70% mięsa wieprzowego	340	kg
14.	Wątróbka z drobiu	20	kg
15.	Schab pieczony zawierający co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	40	kg

16.	Szynka wieprzowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	30	kg
17.	Polędwica sopocka zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	30	kg
18.	Polędwica drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	30	kg
19.	Kiełbasa drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	30	kg
20.	Parówka cienka drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	50	kg
21.	Pasztet pieczony zawierający co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	10	kg
22.	Mięso mielone z łopatki	350	kg

Część 2: WARZYWA I OWOCE

3100000-2 – produkty rolnictwa i ogrodnictwa

3212100-1 – ziemniaki

3221000-6 – warzywa

3222000-3 – owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Arbuz	80	kg
2.	Banan	1150	kg
3.	Borówka amerykańska 125g	300	szt
4.	Botwinka pęczek	30	szt
5.	Brokuł świeży	10	szt
6.	Brzoskwinia	150	kg
7.	Burak czerwony	480	kg
8.	Cebula	450	kg
9.	Cukinia	75	kg
10.	Cytryna	140	kg
11.	Czosnek	140	szt
12.	Dynia	160	kg
13.	Fasola biała sucha Jaś mały	75	kg
14.	Fasolka szparagowa świeża	50	kg
15.	Groch tuskany	50	kg
16.	Gruszka	150	kg
17.	Jabłko	600	kg
18.	Kalafior świeży	120	szt

19.	Kalarepa pęczek	10	szt
20.	Kapusta biała	290	szt
21.	Kapusta biała młoda	70	kg
22.	Kapusta czerwona	140	szt
23.	Kapusta czerwona młoda	20	kg
24.	Kapusta kiszona	560	kg
25.	Kapusta pekińska	130	szt
26.	Kapusta włoska	40	szt
27.	Kiełki roślinne - paczka	30	szt
28.	Kiwi	2000	szt
29.	Koperek pęczek	260	szt
30.	Malina 125g	300	szt
31.	Mandarynka	400	kg
32.	Marchew	850	kg
33.	Nektaryna	150	kg
34.	Ogórek kiszony	220	kg
35.	Ogórek zielony	280	kg
36.	Papryka czerwona	90	kg
37.	Pieczarka	100	kg
38.	Pietruszka korzeń	320	kg
39.	Pietruszka zielona pęczek	470	szt
40.	Pomarańcza	400	kg
41.	Pomidor	110	kg
42.	Pomidor koktajlowy	165	kg
43.	Por	730	szt
44.	Rozpunka świeża 250g	30	szt
45.	Rzodkiewka pęczek	40	szt
46.	Sałata lodowa	100	szt
47.	Sałata zielona	250	szt
48.	Seler korzeń	300	kg
49.	Szcypiorek pęczek	45	szt
50.	Śliwka	60	kg
51.	Truskawka świeża	30	kg
52.	Winogrono	20	kg
53.	Ziemniaki	9800	kg
54.	Ziemniaki młode	1250	kg
55.	Zielona cebulka	80	szt

Część 3: PIECZYWO

15810000-9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego (budynek „A” i „B”), niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Babka piaskowa	100	szt
2.	Bułka cyrulkonowa	120	szt
3.	Bułka graham	60	szt
4.	Bułka kajzerka	60	szt
5.	Bułka mleczna	100	szt
6.	Bułka paryska baton 400g	500	szt
7.	Bułka pszenna duża	800	szt
8.	Bułka tarta 500g	370	kg
9.	Bułka z ziarnami	100	szt
10.	Chałka mała	40	szt
11.	Chleb krojony 600g	110	szt
12.	Chleb razowy mieszany 400g	60	szt
13.	Chleb z ziarnami 450g	100	szt
14.	Drożdżówka	150	szt
15.	Pączek z dżemem	660	szt
16.	Rogal mleczny	70	szt

Część 4: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE, NABIAŁ, JAJA, RYBY, MROŻONKI

- 5800000-6 – różne produkty spożywcze
- 5830000-5 – cukier i produkty pokrewne
- 5840000-8 – kakao, czekolada i wyroby cukiernicze
- 5850000-1 – produkty z ciasta makaronowego
- 5870000-7 – przyprawy i przyprawy korzenne
- 5890000-3 – różne produkty spożywcze i produkty suszone
- 5600000-4 – produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 5400000-2 – oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 5330000-0 – przetworzone owoce i warzywa
- 5500000-3 – artykuły mleczne i nabiał
- 5530000-2 – masło
- 03142500-3 – jaja
- 5331170-9 – warzywa mrożone
- 3310000-5 – ryby, skorupiaki i produkty wodne
- 5200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane
- 5220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makaron po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.

- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).
- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.
- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania
- Ryby mrożone – zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

L.p.	Rodzaj/nazwa produktu	Szacunkowa ilość	Rodzaj miary
1.	Barszcz biały 0,5l	50	szt
2.	Barszcz ukraiński mrożony 450g (+/-50g)	50	szt
3.	Bazyliia suszona	35	szt
4.	Biszkopty 120g (=/-30g)	100	szt
5.	Bombonierka typu Toffifee lub równoważny	1000	szt
6.	Bombonierka 250g typu Merci lub równoważny	880	szt
7.	Bombonierka 200g typu Ferrero Rocher lub równoważny	880	szt
8.	Bombonierka 230g typu Raffaello lub równoważny	1100	szt
9.	Brokuł mrożony 2,5kg	77	szt
10.	Brzoskwinia w syropie	60	szt
11.	Buchty bez nadzienia 6 sztuk	150	szt
12.	Buchty nadziewane 6 sztuk	200	szt
13.	Budyń czekoladowy 35g (+/-5g)	120	szt
14.	Budyń waniliowy 35g (+/-5g)	120	szt
15.	Chrzan tarty w słoiku 180g	15	szt
16.	Ciastka typu Delicje lub równoważny 147g	610	szt
17.	Ciastka typu Jeżyki lub równoważny 140g	610	szt
18.	Ciastko biszkoptowe z nadzieniem 30g (=/-10g) typu Lubisie lub równoważny	2260	szt
19.	Ciastka typu Kinder Cards lub równoważny	1100	szt
20.	Cukier biały kryształ	750	kg
21.	Cukier puder 500g (=/-100g)	15	szt
22.	Cukier wanilinowy 16g	55	szt
23.	Cukierki 210g typu Mause lub równoważny	1100	szt

24.	Cynamon	40	szt
25.	Czarnuszka	10	szt
26.	Czekolada mleczna 100g	790	szt
27.	Czekolada z okienkiem 100g	830	szt
28.	Czekoladka typy Jajko niespodz. lub równoważny	610	szt
29.	Czekoladowe figurki 200g	400	szt
30.	Czosnek granulowany	110	szt
31.	Deser typu Fantazja lub równoważny	2580	szt
32.	Deser typu Kinder kanapka lub równoważny	1460	szt
33.	Drożdże 100g	26	kg
34.	Dżem owocowy niskosłodzony 280g	330	szt
35.	Fasolka szparagowa mrożona 2,5kg	50	szt
36.	Fasolka szparagowa mrożona 450g (+/-50g)	60	szt
37.	Fasolka szparagowa słoik 470g	15	szt
38.	Filet z ryby - dorsz	400	kg
39.	Filet z ryby - mintaj	400	kg
40.	Filet z ryby miruna	400	kg
41.	Filet z ryby – zębacz	200	kg
42.	Filet z ryby – morszczuk	300	kg
43.	Galaretka owocowa 79g (+/-5g)	80	szt
44.	Gałka muskatołowa	36	szt
45.	Groszek konserwowy 400g	40	szt
46.	Groszek mrożony 2,5kg	120	szt
47.	Grzanki 150g	90	szt
48.	Herbata czarna ekspresowa op.100 sztuk typu Saga lub równoważny	215	szt
49.	Herbata owocowa ekspresowa op.20 sztuk	100	szt
50.	Herbatniki szkolne 50g	100	szt
51.	Imbir przyprawa	30	szt
52.	Jaja konsumpcyjne – wielkość 1 szt.min.63-73g tj. kl. wielkość L, kl. świeżości A	12200	szt
53.	Jogurt 150g typu Monte lub równoważny	880	szt
54.	Jogurt 115g typu Danone Gratka lub równoważny	880	szt
55.	Jogurt musli 150g	880	szt
56.	Jogurt naturalny 0,40	500	szt
57.	Jogurt naturalny 370g	170	szt
58.	Jogurt naturalny grecki 330g	20	szt
59.	Jogurt owocowy 100g	1500	szt
60.	Jogurt owocowy 150g	1700	szt
61.	Jogurt owocowy do picia 120ml	1940	szt
62.	Kakao ciemne 200g	42	szt
63.	Kalafior mrożony 2,5kg	120	szt
64.	Kalafior mrożony 450g (+/-50g)	20	szt
65.	Kasza bulgur	20	kg
66.	Kasza gryczana	70	kg
67.	Kasza jaglana	35	kg

68.	Kasza jęczmienna	350	kg
69.	Kasza kuskus	20	kg
70.	Kasza manna	65	kg
71.	Kasza orkiszowa	10	kg
72.	Kawa zbożowa 150g typu Inka lub równoważny	100	szt
73.	Kawa zbożowa ekspresowa op.20 sztuk typu Anatol lub równoważny	60	szt
74.	Kefir 0,5l	180	szt
75.	Kefir 1l	30	szt
76.	Ketchup łagodny 480g (+/-50g) pomidory 198g na 100g ketchupu typu Pudliszki lub równoważny	50	szt
77.	Kisiel 38g (+/-5g)	80	szt
78.	Kminek mielony	10	szt
79.	Koncentrat barszczu 300 ml typu Krakus lub równoważny	20	szt
80.	Koncentrat pomidorowy 1l typu Pudliszki lub równoważny	40	szt
81.	Koncentrat pomidorowy 200g typu Pudliszki lub równoważny	495	szt
82.	Kukurydza konserwowa 400g	60	szt
83.	Leczo 3l	35	szt
84.	Liście laurowe	250	szt
85.	Lizak typu Chupa-Chups lub równoważny	170	szt
86.	Lody 1l typu Algida lub równoważny	100	szt
87.	Lubczyk suszony	280	szt
88.	Majeranek	270	szt
89.	Majonez 300g	50	szt
90.	Makaron gruby 400g typu Lubella lub równoważny	700	szt
91.	Makaron gwiazdki 250g	340	szt
92.	Makaron kokardki 400g typu Lubella lub równoważny	300	szt
93.	Makaron literki 250g	70	szt
94.	Makaron łazanki 400g typu Lubella lub równoważny	340	szt
95.	Makaron nitki 250g	340	szt
96.	Makaron pełnoziarnisty 400g typu Lubella lub równoważny	200	szt
97.	Makaron rurki 400g typu Lubella lub równoważny	370	szt
98.	Makaron spaghetti 400g typu Lubella lub równoważny	550	szt
99.	Makaron świderki 400g typu Lubella lub równoważny	350	szt
100.	Makreła wędzona	10	szt
101.	Marchew z groszkiem mrożona 450g (+/-50g)	50	szt
102.	Marchewka mini mrożona 2,5kg	130	szt
103.	Marchewka mini mrożona 450g (+/-50g)	150	szt
104.	Marchewka mrożona 2,5kg	210	szt
105.	Marchewka mrożona 450g (+/-50g)	50	szt
106.	Marchewka z groszkiem mrożona 2,5kg	52	szt
107.	Masło extra 200g 82% tłuszczu	950	szt

108.	Maślanka naturalna 1l	10	szt
109.	Mąka pszenna	260	kg
110.	Mąka pszenna tortowa	140	kg
111.	Mąka ziemniaczana	45	kg
112.	Mąka żurkowa	15	kg
113.	Mieszanka kompotowa mrożona 2,5kg	370	szt
114.	Miód pszczeni naturalny 1kg	110	szt
115.	Miód pszczeni naturalny 250g	10	szt
116.	Mix orzechów 100g typu Mieszanka studencka lub równoważny	200	szt
117.	Mleko 2% w woreczku 1l	50	szt
118.	Mleko 3,2 % w butelce 0,9l	1200	szt
119.	Mus owocowy 20g typu Kubuś lub równoważny	1880	szt
120.	Musztarda 175g (+/-15g)	40	szt
121.	Ocet 0,5l	10	szt
122.	Ogórek konserwowy 1l	160	szt
123.	Olej rzepakowy 1l	550	szt
124.	Oregano	40	szt
125.	Owoce mrożone (kompot) 2,5 kg	300	szt
126.	Pałki kukurydziane 60g	100	szt
127.	Papryka słodka mielona	130	szt
128.	Pasztet drobiowy puszka co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu	60	szt
129.	Pieprz cytrynowy	45	szt
130.	Pieprz czarny mielony	140	szt
131.	Pieprz ziołowy mielony	20	szt
132.	Pierniki 500g	390	szt
133.	Pierogi z mięsem mrożone	100	kg
134.	Pierogi z owocami mrożone	50	kg
135.	Płatki kukurydziane 500g	10	szt
136.	Płatki orkiszowe 200g	25	szt
137.	Płatki owsiane błyskawiczne	20	kg
138.	Pomidory w puszcze 400g	350	szt
139.	Proszek do pieczenia 30g	10	szt
140.	Przyprawa curry	70	szt
141.	Przyprawa typu wegeta 200g	170	szt
142.	Puszki rybne w pomidorach 170g	30	szt
143.	Rodzynki 100g	10	szt
144.	Ryż biały	420	kg
145.	Ryż brązowy	55	kg
146.	Ser biały śmietankowy	140	kg
147.	Ser biały twaróg półtłusty	210	kg
148.	Ser biały wiaderko 1kg naturalny	20	szt
149.	Ser biały wiaderko 1kg waniliowy	20	szt
150.	Ser topiony 100g	390	szt
151.	Ser żółty twardy	20	kg

152.	Serek 150g typu Bieluch lub równoważny	30	szt
153.	Serek homogenizowany 120g	1200	szt
154.	Serek typu Danio lub równoważny	1800	szt
155.	Sezam 100g	85	szt
156.	Sezamki 27g	100	szt
157.	Słonecznik łuskany 200g	20	szt
158.	Soczewica czerwona	30	kg
159.	Sok cytrynka1l	34	szt
160.	Sok owocowy przecierowy 900 ml typu Kubaś lub równoważny	2900	szt
161.	Sok owocowy w kartonie 1l	120	szt
162.	Sól	175	szt
163.	Szpinak mrożony 2,5kg	75	szt
164.	Szpinak mrożony 450g (+/-50g)	10	szt
165.	Śmietana 18% 330g	50	szt
166.	Śmietana kremówka 0,5 l	20	szt
167.	Śmietana kwaśna 12% 0,2l	10	szt
168.	Śmietana kwaśna 12% 330g	560	szt
169.	Śmietana słodka 12% 0,5l	230	szt
170.	Truskawka mrożona 2,5kg	16	szt
171.	Truskawka mrożona 450g (+/-50g)	20	szt
172.	Tymianek	20	szt
173.	Wafelek typu Knopers lub równoważny	1730	szt
174.	Wafelek typu Prince Polo lub równoważny 35g	1510	szt
175.	Wafle ryżowe	20	szt
176.	Warzywa mrożone mieszanka 450g (+/-50g)	100	szt
177.	Wiórki kokosowe 100g	5	szt
178.	Woda mineralna niegazowana 5l	200	szt
179.	Ziele angielskie	250	szt
180.	Zioła prowansalskie	180	szt
181.	Żurek 0,5l	40	szt

1. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie wg potrzeb Zamawiającego, **do godziny 7:30**, każdorazowo na podstawie **wcześniejszego zamówienia (pisemnego, telefonicznego lub elektronicznego)**, określającego ilość oraz rodzaj produktów.
2. Miejsce dostawy: miejscem dostawy będzie budynek „A” Szkoły Podstawowej nr 24 znajdujący się w **Rudzie Śląskiej przy ul. ks. P. Lexa 3** oraz budynek „B” Szkoły Podstawowej nr 24 w **Rudzie Śląskiej przy ul. ks. P. Lexa 14**.
3. Podane ilości poszczególnych produktów służące do wyliczenia ceny, mogą ulec zmianie, w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.
4. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
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. Wykonawca zobowiązany jest **dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść** do miejsca wskazanego 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. Osoby upoważnione do kontaktu w trakcie realizacji umowy ze strony Zamawiającego: Pani Danuta Pryszcz (dotyczy budynku szkoły przy ul. Ks. Pawła Lexa 3), Pani Beata Niesłony (dotyczy budynku szkoły przy ul. Ks. Pawła Lexa 14)
10. 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.
11. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
12. 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.