

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie nr 1 Warzywa całoroczne CPV 15.30.00.00-1.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	buraki czerwone ćwikłowe op. 10-15 kg. Worki	kg	4350
2	marchew jadalna op. 10-15 kg worki	kg	8050
3	seler korzeń op. 10-15 kg worki	kg	2630
4	pietruszka korzeń op. 10-15 kg worki	kg	1630
5	por op. 10kg worki	kg	900
6	cebula op. 15 kg	kg	1050
7	kapusta świeża biała op. 20 kg worki	kg	1540
8	kapusta czerwona 20 kg. Worek	kg	565
9	kapusta pekińska	kg	620
10	cebula czerwona	kg	80
11	czosnek - krajowy główki (50-60g szt.)	kg	4
12	Brokuły 15-18cm (skrzynki zbiorcze)	szt.	150

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 kilogram/sztukę.

Zadanie nr 2 Warzywa i owoce sezonowe. CPV15.30.00.00-1.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	kalafior 15-20 cm skrzynki	szt.	600
2	sałata 200g - 250g skrzynki	szt.	4210
3	ogórek świeży op. 5-10 kg worki	kg	1550
4	pomidory 6 kg skrzynka	kg	3000
5	rzodkiewka w skrzynkach (czerwona, pęczek)	pęczek	2950
6	szczypior pęczek	kg	360
7	koper pęczek	kg	280
8	botwinka pęczek	kg	110
9	jabłka 15 kg skrzynka	kg	900

10	papryka czerwona	kg	290
11	rzodkiewka biała	kg	200
12	fasolka szparagowa/zielona lub żółta skrzynka 20 kg	kg	210
13	pieczarki świeże	kg	260
14	pietruszka - nać	kg	260
15	rabarbar	kg	65
16	Salata lodowa ok. 400 gram	szt.	300

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/kilogram/pęczek.

Zadanie nr 3 Warzywa kiszone. CPV 15.33.14.61-6.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	kapusta kiszona 5 i 10 kg wiadra	kg	1300
2	ogórki kiszone 3kg wiadra	kg	1250
3	ogórki małosolne 3 kg wiadra	kg	700

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 kilogram.

Zadanie nr 4 Pieczywo. CPV 15.81.10.00-6.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	chleb graham - 0,5 kg, krojony, pakowany w worek foliowy, mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 1850	szt.	7300
2	chleb zwykły - 0,7 kg, krojony, pakowany w worek foliowy, mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720	szt.	18200
3	bułki kajzerki - 0,05 kg/ montowe, opakowanie zbiorcze po 30 szt. (worek foliowy) + pojemnik	szt.	107000
4	bułka tarta - op. 1 kg	kg	450
5	bułki grahamki 0,05 kg, opakowanie zbiorcze po 30 szt. (worek foliowy) + pojemnik	szt.	7500
6	chleb IG o niskim indeksie glikemicznym, krojony, pszenno - żytni 0,4 kg (worek foliowy)	szt.	4900

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/kilogram.

Zadanie nr 5 Przyprawy. CPV 15.80.00.00-6.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	sok pomidorowy 100% - op. 0,33l, bez cukru, przecierany, pasteryzowany, łagodny	szt.	480
2	przyprawa w płynie op. 1 l, do zup, sosów, sałatek na kwasu cytrynowym z lubczykiem w szklanej butelce	szt.	335
3	przyprawa " Jarzynka", op. 1-2 kg, warzywa suszone nie mniej niż 15,5%	kg	80
4	pieprz ziarnisty czarny, op. 1 kg	kg	14
5	majeranek otarty, op. 20g	kg	4
6	papryka słodka, op. 1 kg, mielona o intensywnym czerwonym kolorze	kg	12
7	kwasek cytrynowy, op. 20g	szt.	730
8	musztarda sarepska, opakowanie minimum 185 gram	szt.	240

9	majonez 0,70 kg (skład: olej roślinny, żółtka jaj, 0,6% ocet, musztarda), bez gumy ksantanowej, bez substancji zagęszczających (guma guar)	kg	210
10	ketchup łagodny opakowanie 500 gram	szt.	100
11	czosnek mielony, op. 1 kg	kg	5
12	sos pieczarkowy, op. 1 kg (zawartość ekstraktu pieczarkowego 4%)	kg	8
13	podstawa gulaszowa, op. 1 kg FIX	kg	16
14	przyprawa Delikat do drobiu, op. 1kg	kg	21
15	przyprawa Delikat do ryby, op. 1 kg	kg	14
16	chrzan, op. 900g, tarty na kwasu cytrynowym	kg	15
17	liść laurowy 0,05 kg	kg	2
18	ziele angielskie 0,05 kg	kg	4
19	sok wielowarzywny, 0,33 l (100%, bez soli, bez cukru)	szt.	550
20	woda mineralna niegazowana, 0,5 l	szt.	640
21	cynamon mielony, op. 30g, kraj pochodzenia: Indonezja lub Wietnam	szt.	20
22	zioła suszone: bazylia, tymianek, op. 30g	szt.	30
23	sok buraczano - jabłkowy, opakowanie minimum 250 ml	szt.	500
24	sok karotka pojemność minimum 0,33 l butelka	szt.	700
25	ketchup w saszetkach min. 20g (opakowanie jednorazowe)	szt.	5500
26	musztarda w saszetkach min. 20g (opakowanie jednorazowe)	szt.	6300
27	Majonez w saszetkach min. 12g (opakowanie jednorazowe)	Szt.	3000

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/ kilogram.

Zadanie nr 6 Jaja. CPV 03.14.25.00-3.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	Jaja konsumpcyjne kategoria świeżości A klasa wagowa "L" (63g-73g), pakowane w wytłaczanki po 30 szt i w opakowaniu zbiorczym 360 szt	szt.	26000

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę.

Zadanie nr 7 Mleko i jego przetwory. CPV 15.50.00.00-3.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	mleko spożywcze od 1,5% do 2% tłuszczu op. 5l,	l	25000
2	śmietana ukwaszona 12%, op. od 350 do 400 ml kubeczki	l	1045
3	śmietana 12%, op. 250 ml UHT kartoniki	l	183
4	ser twarogowy, półtłusty opakowanie min. 400g	kg	2190
5	ser żółty - twardy (zawartosc tłuszczu 45%) krojony plastry, opakowanie zbiorcze zamykane, 0,50kg, "salami", "Gouda"	kg	300
6	serek topiony, 0,1 kg tłusty - kostka	kg	152
7	margaryna "PALMA", op. 0,25 kg (60% tłuszczu)	kg	400
8	mleko w proszku pełnotłuste, klasa I, op. 0,5kg	kg	16
9	masło roślinne 250g. Kubki	kg	15
10	kefir naturalny op. minimum 200g (1,5% tłuszczu)	szt.	2800
11	jogurt naturalny op. minimum 150g (2% tłuszczu)	szt.	4000

12	jogurt owocowy (op. minimum 150g)	szt.	500
13	ser topiony typu Hochland kremowy - zegar, op. 180g	szt.	1220
14	masło jednoporcjowane (10g - 15g), 82,5% tłuszczu	szt.	160200
15	jogurt biszkoptowy, op. minimum 120g kremowy	szt.	500
16	serek homogenizowany 150g. (Zawartość tłuszczu do 4%)	szt.	1200

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/litr/kilogram.

Zadanie nr 8 Ryby i konserwy rybne. CPV 15.20.00.00-0.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	ryby - filet ze skóra "MIRUNA" mrożony, waga fileta - 180-240g	kg	1670
2	filety śledziowe "a la matias" - wiaderko a 2,5 kg	kg	290
3	konserwy rybne, op. 0,30 kg (w pomidorach)	szt.	145
4	filety śledziowe - konserwa w oleju 170g	szt.	720
5	Salatka rybna z warzywami op. 135 g.	szt.	530
6	Makrela wędzona opakowanie zbiorcze 4 kg	kg	100
7	paprykarz z łososia, op. 135g	szt.	4 290

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/kilogram.

Zadanie nr 9 Mrożonki . CPV 15.33.11.70-9.

L.p.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	fasolka szparagowa zielona cięta, op. 10 kg, mrożona (2,5kg x 4 sztuki)	kg	450
2	kalafior, op. Zbiorcze 10 kg mrożony (2,5kg x 4 sztuki)	kg	345
3	brokuły - różyczki mrożone, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	330
4	szpinak łamany mrożony, op. 10 kg (2,5kg x 4 sztuki)	kg	770
5	mieszanka owocowa mrożona, op. zbiorcze 10 kg (2,5kg x 4 sztuki)	kg	1300
6	truskawki mrożone - luz 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	240
7	wiśnie mrożone , b/pestek, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	100
8	mieszanka wielowarzywna na patelnie (zja, chińska, meksykańska, włoszczyzna) mrożona, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	350
9	leczo (papryka, cukinia, kukurydza) mrożone, op. 10 kg zbiorcze (2,5kg x 4 sztuki)	kg	240

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 kilogram.

Zadanie nr 10 Drób i jego przetwory. CPV 15.10.00.00-9.

Lp.	Przedmiot dostawy	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	kurczaki	świeże/mrożone waga 1,50 kg	kg	1600
2	serdelki drobiowe	Homogenizowane, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 82%, produkt bezglutenowy	kg	600
3	kiełbasa krakowska – produkt drobiowy grubo rozdrobniony	parzona z indyka o zawartości 61% mięsa, bez dodatku gorczycy i pieprzu, produkt bezglutenowy	kg	475
4	połędwica z indyka	Wyprodukowana z mięsa drobiowego: 62 % surowiec podstawowy, produkt w formie batonów Konsystencja ścisła. Powierzchnia produktu czysta, sucha, batony	kg	365
5	filety z piersi z kurcząt	świeże, bez kości i skóry oraz tłuszczu, elementy całe, nieposzarpane, opakowanie zbiorcze po 10 kg	kg	1320
6	szynka z piersią indyka	szynka w bloku w skład której wchodzi mięso z piersi indyka, zawartość mięsa nie mniej niż 65%	kg	224
7	pieś królewska	wyrób z połączonych kawałków mięsa z fileta piersi kurczaka, mięso z kurcząt min. 47%, wyrób soczysty, konsystencja sprężysta, produkt bezglutenowy	kg	372
8	pasztet drobiowy podlaski	wyrób w formie 155g konserw, bez konserwantów, konsystencja jednolita, łatwy w smarowaniu	szt.	2650
9	pasztet francuski	wyrób podrobowo-drobiowy w batonach 150g, bez dodatku tłuszczu wieprzowego, bez glutamianu i fosforanów	szt.	2032
10	poledwiczanka drobiowa z warzywami, blok	produkt drobiowy z dodatkiem warzyw i surowców wieprzowych, homogenizowany, parzony, w osłonce niejadalnej	kg	180
11	szynka drobiowa tostowa	produkt z piersi kurczaka zawartość mięsa nie mniej niż 88%, wyrób soczysty, konsystencja jednolita	kg	350
12	udziki drobiowe	produkt świeży, ze skórą i kostką o wadze 180 - 200g/sztuka	kg	2000
13	Kiełbasa biała drobiowa parzona	Produkt z mięsa drobiowego, zawartość mięsa nie mniej niż 59%, drobnorozdrobniona, o delikatnym smaku i aromacie	kg	82
14	baleron drobiowy z indykiem,	wyrób z udźca z indyka i kury, conajmniej 56% surowiec podstawowy drobiowy. Nie poddany procesowi owędzania, parzony, grubo rozdrobniony, bez mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM-u), bez ostrych przypraw, bez nadmiaru soli. Powierzchnia produktu czysta, sucha, gładka.	kg	400
15	żołądki drobiowe	opakowanie zbiorcze 5 kg, producent krajowy świeże	kg	350
16	Poładwica drobiowa	zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 96%, produkt gruborozdrobniony, parzony	kg	200
17	Kiełbasa kanapkowa drobiowa	Gruborozdrobniona parzona zawartość mięsa nie mniej niż 68%	kg	230
18	Udziec z indyka	bez kości bez skóry świeży opakowanie zbiorcze od 2 kg do 5 kg	kg	260
19	Pasztet drobiowy	Zapiekany w foremkach po 1kg Mięso drobiowe nie mniej niż 50%, składników wieprzowych nie mniej niż 30% + podroby drobiowe	kg	240

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 kilogram.

Zadanie nr 11 Mięso i jego przetwory. CPV 15.10.00.00-9.

Lp.	Przedmiot dostawy	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	łopatka wołowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	790
2	łopatka wieprzowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	920
3	schab wieprzowy	bez kości, świeży, z hodowli krajowej	kg	920
4	karkówka wieprzowa	bez kości, świeża, z hodowli krajowej	kg	1050
5	boczek wędzony z żeberkami	wędzony z żeberkami - wieprzowy paski, 88% zawartości mięsa	kg	360
6	kielbasa rawska	wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ponad 74% surowiec podstawowy wieprzowy. Produkt grubo rozdrobniony, parzony, osłonka powinna ściśle przylegać do masy mięsnej. Powierzchnia produktu czysta i sucha. Bez ostrych przypraw i nadmiaru soli	kg	310
7	parówkowa kielbasa homogenizowana	produkt homogenizowany, wędzono - parzony, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, batony 100g - 110g	kg	360
8	blok wieprzowy	Wyrób o zawartości 60% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony - parzony	kg	150
9	mortadela firmowa z mięsa wieprzowego i indyka	wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ponad 48% surowiec podstawowy mięso wieprzowe. Produkt drobnorozdrobniony, parzony. Osłonka powinna ściśle przylegać do masy mięsnej, konsystencja ścisła, powierzchnia produktu czysta, sucha i gładka, bez ostrych przypraw i nadmiaru soli	kg	155
10	kielbasa wolińska	zawartość mięsa wieprzowego 63%, średnio rozdrobniona, wędzono - parzona	kg	520
11	kaszanka jęczmienna	wyrób podrobowy wieprzowy parzony z kaszy, krwi i podrobów w naturalnej osłonce na patelnię	kg	300
12	Szynka wieprzowa gotowana	zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 81%	kg	62
13	serca wieprzowa	świeże, z hodowli krajowej	kg	160
14	salceson biały	wieprzowy, włoski, w osłonce naturalnej	kg	100
15	konserwa mięsna, gatunkowa	o zawartości mięsa wieprzowego min. 53%, op. 0,30 kg	szt.	350
16	smalec wieprzowy, op. 0,25 kg	op. 0,25 kg bez dodatków	kg	340
17	wątroba wieprzowa	świeża, z hodowli krajowej	kg	130
18	szynkówka	wyrób gruborozdrobnionym parzony zawartość mięsa wieprzowego 65%	kg	180
19	kielbasa śląska wieprzowa	wyrób średnio rozdrobniony, o zawartości mięsa wieprzowego 62% batony 100-110 g.	kg	180
20	kielbasa żywiecka wieprzowa	wyrób grubo rozdrobniony, parzony – wędzony o zawartości min. 70% mięsa wieprzowego	kg	390
21	szynka konserwowa prasowana	o zawartości nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego wyrób blokowy	kg	420

22	połędwica sopocka	wyprodukowana ze schabu wieprzowego o zawartości 70% mięsa, wędzono-parzona, bez osłonki, ostrych przypraw i nadmiaru soli, powierzchnia czysta, sucha i gładka, plastry podczas krojenia nie powinny się rozpadać, produkt bezglutnowy	kg	470
23	kielbasa tatrzańska	Średniorozdrobniona parzona wędzona, o zawartości mięsa nie mniej niż 68%	kg	240
24	rolada schabowa	zawartości mięsa schabu min. 70%, batony	kg	295
25	pieczeń gosposi	mieso z kurczątą minimum ~ 43%, mieso wieprzowe minimum 38%, batony	kg	210
26	Kielbasa szynkowa parzona	zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%	kg	190
27	Baleron wieprzowy gotowany	zawartość mięsa wieprzowego 75%	kg	60

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/kilogram.

Zadanie nr 12 Artykuły sypkie. CPV 15.80.00.00-6.

Lp.	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	bulion z kury (opakowanie 1 kg)	kg	110
2	cukier waniliowy, op. 20g o składzie: cukier, aromat etylowanilina	szt.	270
3	kawa zbożowa, op. 0,50 kg, o składzie: żyto, jęczmień, cykorja, burak cukrowy prażony	kg	330
4	dżem niskosłodzony, op. 0,28 kg		
	5.1 truskawkowy	szt.	54
	5.2 wiśniowy	szt.	72
5	fasola sucha Jaś, op. 500g	kg	27
6	grozek konserwowy, op. 0,40 kg	szt.	130
7	kukurydza konserwowa, op. 0,40 kg	szt.	220
8	galaretka owocowa, op. 75 gr, (tylko naturalne składniki)	szt.	600
9	groch suchy łuskany (PN), op. 500g, połówki	kg	42
10	herbata granulowana "INDYJSKA", op. 100g	kg	160
11	kasza kukurydziana, op. 500g	kg	300
12	kasza jęczmienna wiejska (PN), op. 1 kg	kg	690
13	kasza manna (PN), op. 1 kg	kg	450
14	koncentrat pomidorowy 30%, op. minimum 900g	szt.	360
15	koncentrat pomidorowy 30%, op. minimum 200g	szt.	580
16	mąka ziemniaczana (PN), op. 1 kg	kg	36

17	mąka pszenna typ 500, op. 1 kg	kg	1850
18	makaron świderki/ gniazdka/ nitki/ kolanka/ muszelki/ kokardki/ rurki, op. a 1 kg	kg	1200
19	olej rzepakowy ratyfikowany 100% z pierwszego tłoczenia do smażenia, pieczenia, sałatek, op. 1 l	l	565
20	ocet 500 ml spirytusowy 10%	szt.	730
21	płatki owsiane (PN) , op. 0,5 kg	kg	264
22	ryż długoziarnisty (PN), op. 1 kg	kg	1300
23	cukier biały kryształ (PN), op. 1 kg	kg	2380
24	kakao bez dodatków, z miazgi kakaowej, op. 100g	kg	60
25	sól spożywcza jodowana, op. 1 kg	kg	935
26	zupa ŻUREK, op. 1kg	kg	56
27	kisiel 1 kg bez cukru, bez konserwantów(wiśniowy i cytrynowy)	kg	270
28	papryka konserwowa 0,900 kg - słoiki, połówki	szt.	280
29	ogórek konserwowy 0,900 l - słoik	szt.	168
30	fasolka czerwona konserwowa 400g	szt.	36
31	pieczarki konserwowe małe, op. 300g	szt.	68
32	zupa barszcz biały 1 kg w proszku	kg	42
33	kasza gryczana prażona	kg	50
34	żelatyna wieprzowa do ryb, mięs, warzyw na 2,5 l wody, a 50g	szt.	200
35	herbata miętowa ekspresowa, op. 20 szt.	op.	20
36	herbata rumiankowa ekspresowa, op. 20 szt.	op.	20
37	pieczarka marnowana, op. 900 ml	szt.	24
38	Grzyby suszone podgrzybek op. 20 g	kg	2
39	Dżem mix jednorpcjowy waga minimum 25 g op.	szt.	12000
40	Miód mix jednorpcjowy waga minimum 25 g op.	szt.	6000
41	Płatki jaglane opakowanie 1kg (z ziarna prosa)	kg	290
42	Kotlety sojowe 100g. Produkt bez GMO, (Maka sojowa nie mniej niż 96%)	szt.	100
43	Ciecierzycyca w zalewie 425ml(skład: ciecierzycyca, woda, sól, przewiutelniacze, kwas askorbinowy)	szt.	100

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 sztukę/

kilogram/litr/opakowanie.

Zadanie nr 13. Ziemniaki jadalne. CPV 15.31.00.00-4.

L.p	Opis przedmiotu dostawy	j.m.	Ilość
1	ziemniaki jadalne późne pakowane w worki dziane raszlowe, a 15 kg	kg	24100
2	ziemniaki jadalne wczesne pakowane w worki dziane raszlowe, a 15 kg	kg	10000

W formularzu oferty asortymentowo-cenowej należy podać cenę jednostkową za 1 kilogram.

UWAGA:

- I. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz prawa Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:
 - a. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.),
 - b. ustawą z dnia 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 806 z zm.),
 - c. rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków (Dz. Urz. UE L z 30.4.2004, 139/1)
 - d. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/469/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 608/2004.
- II. Wykonawca zobowiązuje się przedstawić na każde żądanie Zamawiającego, dokumentów potwierdzających zgodność artykułów żywnościowych, stanowiących Przedmiot Umowy z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
 1. (dotyczy zadania nr 4-12) zgody PPIS Lub Inspekcji Weterynaryjnej lub aktualny wpis z książki kontroli sanitarnej w sprawie spełnienia wymogów higieniczno – sanitarnych w zakresie dostarczanych artykułów żywnościowych,
 2. oświadczenia Wykonawcy sprawie wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP, z wyjątkiem producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy winni przedstawić oświadczenie o stosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP),
 3. dokument potwierdzający dopuszczenie danego produktu do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.