**Część I: Różne artykuły spożywcze do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **NAZWA ARTYKUŁU** | **KOD CPV** | **SZCZEGÓŁOWY OPIS** |
| 1 | **barszcz biały w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 2 | **bazylia**  | 15893000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 3 | **Bulion warzywny** | 15891500-5 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 4 | **curry** | 15872000-1 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 5 | **cynamon mielony** | 15800000-6 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 6 | **czosnek suszony granulowany** | 15871000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 7 | **Herbata granulowana** | 15863000-5 | Opakowanie od 1 kg do 25 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 8 | **kawa zbożowa** | 15861000-1 | Opakowanie od 1 kg do 25 kg; z prażonego żyta i cykorii, w pierwszym gatunku , termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 9 | **koper suszony** | 15872000-1 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 10 | **kwasek cytrynowy** | 15890000-3 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 11 | **Liść laurowy** | 15871000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 12 | **Majeranek** | 15872000-1 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 13 | **majonez** | 15871273-8 | Opakowanie wiaderka do 5 kg lub słoiki (nie worki!); termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 14 | **Musztarda** | 15871250-1 | Opakowanie wiaderka dp 5 kg lub słoiki (nie worki!); termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 15 | **napój w proszku** | 15890000-3 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 16 | **natka pietruszki susz** | 15893000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 17 | **Ocet spirytusowy 10%** | 15871100-5 | Opakowanie do 5 l; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 18 | **oregano** | 15893000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 19 | **Papryka ostra** | 15871000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 20 | **Papryka słodka**  | 15871000-4 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 21 | **Pieprz czarny mielony** | 15872100-2 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 22 | **pieprz ziołowy** | 15872100-2 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 23 | **proszek do pieczenia** | 15899000-6 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 24 | **przyprawa do mięs**  | 15870000-7 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 25 | **Przyprawa do zup typu MAGI** | 15890000-3 | Opakowanie od 1l do 5l’ termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 26 | **Sól kuchenna jodowana warzona** | 15872400-5 | Opakowanie do 1 kg; drobno mielona, termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 27 | **ziele angielskie** | 15870000-7 | Opakowanie do 1 kg; termin przydatności- nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 28 | **zupa bieszczadzka w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 29 | **Zupa Grzybowa w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 30 | **Zupa Ogonowa w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 31 | **zupa pieczarkowa w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 32 | **Zupa porowa w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 33 | **Zupa żurek w proszku** | 15891000-0 | Opakowanie do 10 kg; termin przydatności – nie mniej niż 3 m-ce od daty dostawy |
| 34 | **cukier** | 15830000-5 | -Biały, drobnoziarnisty-W opakowaniach od 1 kg do 25 kg.-okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy |
| 35. | **Miód sztuczny** | 15831600-8 | Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Miód sztuczny. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro lub butelka plastikowa o pojemności od 1 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 36. | **Woda mineralna niegazowana** | 15981000-8 | Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesiące od daty dostawy.-Woda mineralna niegazowana. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa o pojemności 1,5 l.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |

**Część II: Dostawy tłuszczy do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | NAZWA ARTYKUŁU | **KOD CPV** | **SZCZEGÓŁOWY OPIS** |
| 1 | **Tłuszcz roślinny min. 50%** | 15400000-2 | - Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 60 dni od daty dostawy.-Opakowanie jednostkowe: kostka o masie 200-250 gram; folia aluminiowa dopuszczona do kontaktu z żywnością.-Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. -Opakowania transportowe: pudła kartonowe o masie od 5 do 15 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.-zawartość tłuszczu roślinnego nie mnij niż 50 % |
| 2 | **Olej rzepakowy** | 15400000-2 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Olej rzepakowy o objętości netto 1 l lub 5 l. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: butelki z tworzyw sztucznych o objętości 1 l lub 5 l.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: zgrzewki z folii termokurczliwej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |

**Część III: Dostawy przetworów warzywnych i owocowych do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **NAZWA ARTYKUŁU** | **KOD CPV** | **SZCZEGÓŁOWY OPIS** |
| 1 | **marmolada twarda wieloowocowa** | 15330000-0 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Marmolada twarda wieloowocowa. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 2 | **dżem truskawkowy** | 15330000-0 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Dżem owocowy ( truskawkowy; wiśniowy; brzoskwiniowy; czarna porzeczka). Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 3 | **dżem wiśniowy** | 15330000-0 | Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Dżem owocowy ( truskawkowy; wiśniowy; brzoskwiniowy; czarna porzeczka). Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 4 | **dżem brzoskwiniowy** | 15330000-0 | Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Dżem owocowy ( truskawkowy; wiśniowy; brzoskwiniowy; czarna porzeczka). Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 5 | **dżem z czarnej porzeczki** | 15330000-0 | Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.-Dżem owocowy ( truskawkowy; wiśniowy; brzoskwiniowy; czarna porzeczka). Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 1 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 6 | **groszek konserwowy** | 15331462-3 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.-Groszek konserwowy. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: puszka stalowa o pojemności od 300 g do 500 g.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.**-** ziarna grochu całe, luzem w zalewie konserwującej, ziarna nieuszkodzone, konsystencja miekka, smak i zapach charakterystyczne dla groszku, bez obcych zapachów i smaków |
| 7 | **kukurydza konserwowa** | 15331470-2 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.-Kukurydza konserwowa. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: puszka stalowa o pojemności od 300 g do 500 g.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.-ziarna młodej kukurydzy luzerm w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub metna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miekka – wyrównana, smak i zapach charakterystyczne dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów |
| 8 | **leczo pieczarkowe** | 15331135-2 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.-Leczo pieczarkowe. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: słoik o pojemności od 900 g do 5 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.**-**produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i grubo pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację; konsystencja półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek |
| 9 | **koncentrat pomidorowy min. 30 %** | 15331427-6 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesiące od daty dostawy.-Koncentrat pomidorowy. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: słoik o pojemności od 900 g do 5 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych. |
| 10 | **ogórek kiszony** | 15330000-0 | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.-Ogórek kiszony. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 5 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.- ogórki całe, luzem w zalewie , nieuszkodzone, smak i zapach charakterystyczne dla ogórków, bez obcych zapachów i smaków |
| 11 | **kapusta kiszona** |  | -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.-Leczo pieczarkowe. Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.-Opakowanie jednostkowe: wiadro o pojemności od 5 kg do 15 kg.-Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.-Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.-Opakowanie transportowe: Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.-Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i uszkodzeń mechanicznych.-smak i zapach charakterystyczne dla kapusty kiszonej, bez obcych zapachów i smaków |

I. Dostarczone artykuły spożywcze powinny spełniać wymagania i normy oznaczenia określone w poniższych przepisach:

 1) Ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r., o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz 222 z późn. zm.)

 2) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi

 3) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

 4) Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r, poz. 29)

 5) Ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1688 z póżn. zm.).

II. Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, fabrycznie zamkniętych, bez fizycznych oznak i śladów uszkodzeń, posiadać informacje i oznaczenia na opakowaniach formułowane w języku polskim.

III. Każde opakowanie jednostkowe artykułów spożywczych musi posiadać etykietę zawierającą dane szczegółowe przewidziane w obowiązujących przepisach a także posiadać Certyfikat Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), producenta lub Zaświadczenie o wprowadzeniu i stosowaniu systemu HACCP, wydane przez jednostkę wdrażającą oraz potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP wydane przez Główny Inspektorat Sanitarny.