



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Część ogólna:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi do dwóch lokalizacji:

- ul. Boczna 1
- ul. Stadionowa 7

**Przedmiot zamówienia został podzielony na 7 części:**

**Część I: Dostawa warzyw surowych, warzyw kiszonych i owoców;**

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty,  
03210000-6 Zboża i ziemniaki,  
03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy,

**Część II: Dostawa artykułów mleczarskich;**

15500000-3 Produkty mleczarskie

**Część III: Dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich;**

15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

**Część IV: Dostawa ryb, przetworów rybnych i mrożonek;**

03000000-1 Produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne

**Część V: Dostawa pieczywa;**

15610000-7 Produkty przemiału ziarna

**Część VI: Dostawa produktów spożywczych suchych;**

15800000-6 Różne produkty spożywcze

**Część VII: Dostawa jaj kurzych;**

03142500-3 Jaja

### Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia (dla każdej części) w terminie od dnia zawarcia umowy do 28 lutego 2018 r.

### Częstotliwość dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw sukcesywnie partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Dostawa będzie odbywała się na koszt Wykonawcy.
2. Termin i wielkość dostawy każdej partii towaru będą wynikiem jednostronnej dyspozycji Zamawiającego, określającej rodzaj i ilość towaru, przekazanej Dostawcy drogą telefoniczną.
3. Częstotliwość dostaw będzie odbywała się w terminach określonych dla każdej części, zawartych w niniejszym Załączniku. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

### Warunki płatności:

1. Dostawa objęta niniejszym przedmiotem zamówienia będzie opłacona każdorazowo zgodnie z wartością odebranej partii dostawy.
2. Zapłata za dostarczoną partię dostawy nastąpi w formie polecenia przelewu w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

### Transport:

1. Wykonawca dostarczać będzie artykuły spożywcze własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
2. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym transportem, spełniającym wymogi higienicznego przewozu określonych produktów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.
4. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
5. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.



**Opakowanie i znakowanie:**

1. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wskazał preferowane opakowania poszczególnych produktów i wymaga aby Wykonawca stosował się do zaleceń. Opisana gramatura jest ściśle związana z potrzebami Zamawiającego w określonym terminie.
2. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej wielkości artykułów w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć artykuły w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
3. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
4. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.
6. Zamawiający wymaga aby w opakowaniu znajdował się jednolity produkt pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (nie dotyczy mieszanek warzywnych i owocowych).
7. Zamawiający wymaga aby na opakowaniach znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu (nazwę odmiany), nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
8. Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta, natomiast dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem (Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

**Jakość produktów:**

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane środki spożywcze są I gatunku, wolne od wad jakościowych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
3. Dostarczane produkty muszą być bezwzględnie świeże i wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty;
4. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
5. Wygląd, smak i zapach produktów musi być typowy dla każdego asortymentu, gatunku i rodzaju. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub kilka części zamówienia. Każdemu z Wykonawców przysługuje możliwość złożenia oferty na wybraną przez siebie część lub części. Za ofertę częściową uważa się ofertę obejmującą pełny asortyment danej części. Każda oferta będzie oceniana odrębnie dla każdej części, na którą została złożona.

Zawarte w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia (dla poszczególnych części) ilości dostaw mogą ulec zmianie w związku z bieżącą działalnością prowadzoną przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości (bez skutków finansowych i prawnych dla Zamawiającego) zmniejszenia ilości dostarczanych produktów (dla każdej części) o nie więcej niż 20% od planowanej ilości dostaw zawartych w niniejszym załączniku Nr 1.

**Uwaga!**

W przypadku wystąpienia w opisie przedmiotu zamówienia nazw towarowych, znaków firmowych, nazw producentów artykułów, asortymentu określonego w załączniku nr 1 do SIWZ należy uznać, że Zamawiający wskazuje typ, rodzaj, klasę a także jakość gatunkową. Zaoferowany przez Wykonawcę asortyment winny posiadać właściwości, cechy i parametry nie gorsze niż te, które występują pod nazwą własną i wskazują na producenta, muszą być gatunkowo porównywalne czyli równoważne. Zamawiający za równoważne rozumie fakt, iż oferowany produkt posiada równą (taką samą) lub wyższą. W przypadku zaproponowania produktu równoważnego wymaga się, aby odpowiadał on pod względem jakości, trwałości, funkcjonalności produktom wskazanym przez Zamawiającego. Przy dostawie Wykonawca nie może zaoferować zamiennika, który nie został zaakceptowany dopuszczony przez Zamawiającego w trakcie trwania postępowania

---



przetargowego. Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy pzp, Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowany przez niego towar spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.

Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający żąda wskazania w ofercie (dla każdej z części) części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy/podwykonawcom i podania przez Wykonawcę nazwy/nazw (firm) podwykonawców.

#### **Część I: Dostawa warzyw surowych, warzyw kiszonych i owoców;**

Zamawiający wymaga aby warzywa i owoce surowe były świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych. Barwa dostarczanych produktów musi być charakterystyczna dla danego rodzaju. Warzywa i owoce nie mogą być nadmiernie przerośnięte ani zbyt małe, karłowate. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Opakowanie powinno zawierać w miarę możliwości produkt tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju.

Ponadto, warzywa kapustne: powinny być świeże, czyste, zdrowe, zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Warzywa kiszone: jędrne, smak i zapach charakterystyczny dla warzyw kiszonych.

#### **Częstotliwość dostaw:**

Dostawa warzyw i owoców będzie odbywała się 2 razy w tygodniu w dniach umówionych z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie
1.	Banan	kg	700	600	1300
2.	Rzodkiew biała	kg	-----	100	100
3.	Burak	kg	1000	900	1900
4.	Cebula	kg	900	490	1390
5.	Cytryna	kg	80	200	280
6.	Jabłko	kg	1350	1220	2570
7.	Kapusta biała	kg	450	750	1200
8.	Kapusta czerwona	kg	200	500	700
9.	Kapusta kiszona	kg	550	500	1050
10.	Kapusta Pekińska	kg	250	540	790
11.	Nać kopru pęczek	szt.	400	800	1200
12.	Mandarynka	kg	270	100	370
13.	Marchew	kg	1500	1700	3200
14.	Nać pietruszki - pęczek	szt.	700	340	1040
15.	Ogórek świeży	kg	450	550	1000
16.	Pomarańcza nowalina	kg	120	100	220
17.	Papryka czerwona	kg	240	300	540
18.	Pieczarka	kg	180	100	280
19.	Pomidor	kg	430	1220	1650
20.	Por	kg	130	200	330
21.	Rzodkiewka pęczek	szt.	150	560	700
22.	Salata główka	szt.	400	750	1150
23.	Seler	kg	400	430	830
24.	Pietruszka	kg	200	230	430
25.	Salata lodowa	szt.	180	100	280
26.	Pomidor koktajlowy	kg	60	10	70
27.	Kiwi	kg	10	50	60



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

28.	Szczypior - pęczek	szt.	320	480	800
29.	Winogrono	kg	80	100	180
30.	Śliwki	kg	120	100	220
31.	Orzech laskowy łuskany	kg	25	-----	25
32.	Ziemniak	kg	8000	27560	35560
33.	Ogórek kiszony	kg	160	400	560
34.	Gruszka	kg	150	240	390
35.	Arbuz	kg	-----	120	120
36.	Brzoskwinia	kg	-----	40	40
37.	Grejpfrut	kg	30	30	60
38.	Nektarynka	kg	250	100	350
39.	Truskawki	kg	100	200	300
40.	Brokuł	szt.		15	15
41.	Cebula czerwona	kg	30	100	130
42.	Cukinia	kg	-----	100	100
43.	Cykoria	szt.	-----	20	20
44.	Czosnek	szt.	200	500	700
45.	Dynia	kg	-----	200	200
46.	Fasola	kg	-----	100	100
47.	Groch	kg	-----	100	100
48.	Kalafior	szt.	40	90	130
49.	Kalarepa	kg	-----	150	150
50.	Ogórek gruntowy	kg	40	400	440

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

**Część II: Dostawa artykułów mleczarskich;**

Zamawiający wymaga aby, artykuły mleczarskie były bezwzględnie świeże, właściwie przechowywane i przewiezione do zamawiającego. O smaku i zapachu typowym dla produktów mlecznych, bez obcych smaków i zapachów. Konsystencja właściwa dla poszczególnych grup produktów.

Mleko w proszku pełne: proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się, kolor biało kremowy, jednolity, bez zanieczyszczeń mechanicznych. Mleko UHT: Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach: Właściwy dla mleka, bez obcych posmaków i zapachów. Śmietana: płynna, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita, od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż wskazany w opisie.

Jogurty: naturalny - skrzep jednolity, zwarty, możliwy się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, barwa - biała do lekko kremowej, smak - orzeźwiający, lekko kwaśny. Jogurt owocowy: skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla dodatków, jednolity, gęsty, lekko kwaśny. Sery: smak i zapach charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów serów, czysty; konsystencja jednolita, zwarta, bez gródek. Barwa sera jednolita w całej masie. Serek wiejski – charakterystyczny dla tego rodzaju produktu: delikatne ziarenka twarożku zanurzone w śmietance. Masło: starannie uformowane, barwa jednolita, możliwa nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, powierzchnia gładka, sucha. Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Masa jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą.

**Częstotliwość dostaw:**

Dostawa artykułów mleczarskich będzie odbywała się 1 raz w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie



1.	Jogurt owocowy 115g. W 100g produktu: 13,5g cukru, 10g tłuszczu	szt.	3500	1250	4750
2.	Margaryna 250g W 100g produktu:72g tłuszczu	szt.	160	10	170
3.	Margaryna do smarowania 0,5 kg, 60% tłuszczu	kg	370	40	410
4.	Masło śmietankowe 200g min. 82 % tłuszczu	kg	400	1740	2140
5.	Mleko UHT 3,2% 1 litr	litr	600	820	1420
6.	Mleko karmel 535g	szt.	60	10	70
7.	Mleko w proszku 500g pełne	kg	800	2080	2880
8.	Ser feta 270g	szt.	50	30	80
9.	Ser topiony kostka 100g	szt.	280	2910	3190
10.	Ser twardy pełnotłusty	kg	320	680	1000
11.	Śmietana 18% 400ml do zup i sosów	litr	200	1000	1200
12.	Śmietana 30% 400 ml	litr	230	100	330
13.	Śmietanka do kawy (10g x10szt pakiet)	szt.	320	20	340
14.	Twaróg półtłusty 250g	kg	550	1350	1900
15.	Jogurt owocowy pitny 400g	szt.	150	-----	150
16.	Jogurt owocowy pitny 150g	szt.	-----	1500	1500
17.	Ser topiony plastry 130g/ w 100g produktu min.19g tłuszczu	op.	80	150	230
18.	Ser topiony krążek 200g/ w 100g produktu min.19g tłuszczu	op.	80	430	510
19.	Jogurt naturalny typu grecki 350g	szt.	100	310	410
20.	Serek śmietankowy w plastrach 150g	szt.	260	-----	260
21.	Jogurt naturalny 150g	szt.	320	3820	4140
22.	Serek homogenizowany 140g	szt.	400	350	750
23.	Kefir 400g	szt.	-----	180	180
24.	Masło roślinne 250g	kg	-----	3040	3040
25.	Ser Capri 200g	szt.	-----	200	200
26.	Ser mozzarella 125g	szt.	-----	30	30
27.	Serek wiejski	szt.	100	500	600

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

### **Część III: Dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich;**

Zamawiający wymaga aby produkty dostarczane w ramach dostawy były dobrej jakości, bezwzględnie świeże, właściwie przechowywane i przewiezione do Zamawiającego.

Mięso surowe dostarczane musi być niezakrwione, niepostrzępione, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Zamawiający nie dopuszcza obecności oślizgłości czy nalotu pleśni. Mięso musi być czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa od jasnorożowej do czerwonej (w zależności od rodzaju), nigdy - odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszcza się zapachu obcego.

Wędliny dostarczane w ramach dostawy muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danego wyrobu, z charakterystycznym zapachem i smakiem. Kształt wędliny w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu lub nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta. Konsystencja dosyć miękka, soczysta, bez wycieku soku na przekroju.



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

Przy produktach rozdrobnionych Zamawiający nie dopuszcza składników pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgniemi itp.

**Częstotliwość dostaw:**

Dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich będzie odbywała się 2 razy w tygodniu w dniach umówionych z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie
1.	Boczek surowy	kg	180	130	310
2.	Kości schabowe	kg	-----	300	300
3.	Karkówka b/k niezapakowana	kg	250	460	710
4.	Słonina	kg	-----	100	100
5.	Wołowina b/k kl.I	kg	150	50	200
6.	Wołowina z/k kl.I	kg	80	-----	80
7.	Ozory wieprzowe	kg	120	20	140
8.	Wątroba	kg	-----	10	10
9.	Podgardle	kg	30	100	130
10.	Schab b/k niezapakowany	kg	580	410	990
11.	Szynka wieprzowa b/k i b/s niezapakowany	kg	250	1030	1280
12.	Łopátka b/k i b/s niezapakowany	kg	1000	1350	2350
13.	Żeberka wieprz. extra pasy	kg	200	200	400
14.	Kurczak ćwiartka	kg	1250	1830	3080
15.	Filet kurczaka	kg	1000	850	1850
16.	Kurczak	kg	90	100	190
17.	Porcje rosółowe	kg	600	260	860
18.	Skrzydółka kurczaka	kg	150	50	200
19.	Filet indyka	kg	-----	50	50
20.	Udziec indyka	kg	250	50	300
21.	Podgardle wędzone	kg	60	10	70
22.	Szynka drobiowa	kg	80	460	540
23.	Kiełbasa szynkowa	kg	90	290	380
24.	Szynka mielona	kg	90	260	350
25.	Kiełbasa domowa/ min. 83% mięsa	kg	150	20	170
26.	Szynka gotowana	kg	80	6	80
27.	Parówka cienka drobiowa	kg	200	140	340
28.	Boczek wędzony b/żeber	kg	130	50	180
29.	Szynka cygańska	kg	100	90	190
30.	Pieczeń drobiowa luksusowa	kg	80	200	280
31.	Polędwica sopocka	kg	110	360	470
32.	Smałek 250g	kg	60	50	110
33.	Kiełbasa biała rusztowa	kg	50	-----	50
34.	Szynka bankietowa	kg	30	-----	30
35.	Szynka konserwowa	kg	30	-----	30
36.	Golonka	kg	-----	100	100
37.	Wołowina b/k kl. II	kg	-----	50	50
38.	Ligawa	kg	-----	50	50
39.	Porcja z kaczki	kg	-----	100	100
40.	Ogonówka wędzona	kg	-----	20	20
41.	Polędwica wędzona	kg	-----	10	10
42.	Kaszanka	kg	-----	60	60
43.	Kiełbasa kanapkowa	kg	-----	290	290
44.	Szynka wędzona	kg	-----	70	70
45.	Serdelki	kg	-----	400	400
46.	Pieczeń wieprzowa	kg	-----	130	130
47.	Polędwica kanapkowa	kg	-----	110	110



Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

#### Część IV: Dostawa ryb, przetworów rybnych i mrożonek;

Zamawiający wymaga aby produkty dostarczane przez Wykonawcę były dobrej jakości, bezwzględnie świeże, właściwie przechowywane i przewiezione.

Dostarczane ryby (wg opisu poniżej świeże i wędzone) muszą wyglądać naturalnie, estetycznie, bez poszarpanych krawędzi czy pozostałości wnętrzości. Powierzchnia cięć gładka, tkanka sprężysta, zapach swoisty – charakterystyczny dla ryby bez gorzkiego czy zjełczałego.

Ryby muszą być zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej.

Produkty zamrożone muszą być dobrej jakości, czyste, zdrowe, muszą posiadać widoczne cechy charakterystyczne dla danego produktu bez objawów gnicia, śladów pleśni.

Zamawiający nie dopuszcza na produkcie namarznienia znacznej ilości lodu. Po rozmrożeniu produkty muszą posiadać z charakterystyczny dla swego rodzaju zapach i smak oraz kształt.

Przy produktach rozdrobnionych Zamawiający nie dopuszcza składników złej jakości, starych, z objawami zepsucia itp.

Zamrożony deser - lody, dobrej jakości, uzyskany poprzez zamrażanie masy z produktów mlecznych z dodatkami smakowymi.

#### Częstotliwość dostaw:

Dostawa ryb, przetworów rybnych i mrożonek będzie odbywała się 1 raz w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie
1.	Ryby wędzone - Makrela	kg	-----	30	30
2.	Śledź matias 4 kg	kg	80	60	140
3.	Śledź płat marynowany 4 kg	kg	20	40	60
4.	Filet karpia bez lodu	kg	150	100	250
5.	Filet dorsza „SHP”	kg	200	300	500
6.	Łosoś wędzony plastry 200g.	kg	20	5	25
7.	Miruna „SHP”	kg	200	-----	200
8.	Srebrzyk tuszka - tafla I gatunek	kg	130	-----	130
9.	Filet morszczuk „SHP”	kg	200	190	390
10.	Kalafior 2,5kg	kg	100	200	300
11.	Bukiet warzyw 3 skład. 2,5kg	kg	180	50	230
12.	Mieszanka warzywna 7 składników 2,5kg	kg	250	500	750
13.	Marchew z groszkiem 2,5 kg	kg	180	500	680
14.	Marchwiowe plasterki 2,5kg	kg	80	270	350
15.	Brokuł 2,5 kg	kg	20	50	70
16.	Flaki mrożone suche 0,9kg	op	300	100	400
17.	Truskawka 2,5kg	kg	120	40	160
18.	Szpinak liście 400g	kg	-----	70	70
19.	Wiśnia b/pestek op. 2,5kg	kg	25	5	30
20.	Włoszczyzna paski	kg	-----	230	230
21.	Burak gotowany	kg	-----	40	40
22.	Kompot mrożony	kg	-----	90	90



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

23.	Frytki z ziemniaków	kg	-----	90	90
24.	Ziemniaczane łódki	kg	-----	20	20
25.	Fasola szparagowa	kg	130	340	470
26.	Lody truskawkowe 5l	litr	30	30	60
27.	Lody śmietankowe 5l	litr	30	30	60
28.	Lody czekoladowe 5l	litr	30	30	60

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

#### **Część V: Dostawa pieczywa**

Pieczywo dostarczane Zamawiającemu musi być bezwzględnie świeże i dobrej jakości – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty. Jakość przedmiotu zamówienia musi być zgodna z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia. Każdy produkt realizowany będzie zgonie z systemem HACCP.

Kształt charakterystyczny dla każdego z wyrobów o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych, nie dopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, nie przypalona, nie zbyt gruba i twarda. Mięksiz dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności. Nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalce, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.

Smak i zapach pieczywa musi być typowy dla każdego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze, zgodnie opisem przedmiotu zamówienia lub produkty równoważne. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadające te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w swoim składzie co najmniej te same użyte do produkcji, co pieczywo określone przez Zamawiającego.

Pojemność, gramatura produktu (chleb mieszany i razowy, bagietka) może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego w granicach (+ -) 20%. W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemności, gramaturze, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk produktu, która po przemnożeniu będzie wynosić co najmniej taką ilość jaką żąda Zamawiający.

#### **Częstotliwość dostaw:**

Dostawa pieczywa będzie odbywała się codziennie (oprócz niedziel) od poniedziałku do soboty w godzinach: 5.00 - 6.00, według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie
1.	Buleczka zwykła 50g	szt.	13000	54520	67500
2.	Buleczka drożdżowa 90g z nadzieniem: ser, jabłko, marmolada itp.	szt.	3500	4260	7760
3.	Chleb mieszany (z mąki pszennej i żytniej) nie krojony 0,9 kg	szt.	5000	-----	5000
4.	Chleb mieszany (z mąki pszennej i żytniej) krojony 0,9 kg	szt.	-----	11800	11800
5.	Bagietka 90g	szt.	200	-----	200





6.	Ciasto (różne rodzaje, np.: sernik, rumowe, orzechowe, jabłecznik, babka piaskowa)	kg	-----	300	300
7.	Chleb razowy 400g	szt.	1100	4000	5100

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

#### **Część VI: Dostawa produktów spożywczych suchych;**

Zamawiający wymaga aby artykuły spożywcze były bezwzględnie dobrej jakości, w terminie przydatności do spożycia, właściwie przechowywane i przewiezione do Zamawiającego. O smaku i zapachu typowym dla poszczególnych produktów, bez obcych smaków i zapachów świadczących o procesach rozkładu produktu. Produkty bez zanieczyszczeń czy oznak i obecności pleśni. Opakowania / pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane.

Owoce / warzywa przetworzone muszą być z produktów zdrowych (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych. Barwa dostarczanych produktów musi być charakterystyczna dla danej odmiany. Warzywa i owoce nie mogą być nadmiernie przerośnięte ani zbyt małe, karłowate. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, zachowanie jakości oraz prezentację. Sok - 100% naturalny, produkt otrzymany ze świeżych pomidorów, bez dodatku cukru, wody i konserwantów, pasteryzowany, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Sok naturalnie mętny, nieklarowny.

#### **Częstotliwość dostaw:**

Dostawa produktów spożywczych suchych będzie odbywała się 1 raz w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie
1.	Ananas puszka 565g	szt.	180	130	210
2.	Brzoskwinie 820g	szt.	130	30	160
3.	Budyń 40g	szt.	400	430	830
4.	Bułka tarta 0,5kg	szt.	240	560	800
5.	Chrupki kukurydziane 160g	szt.	350	190	540
6.	Herbatniki pełnoziarniste 50g	szt.	500	760	1260
7.	Cukier kryształ 1kg	kg	1100	1160	2260
8.	Cukier waniliowy 32g	szt.	330	50	380
9.	Herbaty ziołowe 25 szt. w op. (rumianek, mięta koper włoski)	op.	50	100	150
10.	Przyprawa do drobiu 5kg	szt.	5	2	7
11.	Przyprawa do grilla 0,5 kg	szt.	6	12	18
12.	Dżem niskosłodzony 270g (różne rodzaje)	szt.	900	2920	3820
13.	Fasola drobna op. 5kg	kg	50	50	100
14.	Groch półówki op. 5kg	kg	60	50	110
15.	Groszek konserwowy op. 400g	szt.	190	60	250
16.	Herbata sypka 90g	szt.	150	620	770
17.	Herbata ekspresowa 100 szt.	szt.	15	20	35
18.	Przyprawa warzywna do potraw 200g	kg	10	50	60
19.	Kakao – 100% 100g	szt.	35	30	65



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

20.	Kasza jęczmienna 5kg	kg	180	320	500
21.	Kasza manna 1kg	kg	80	220	300
22.	Kawa naturalna 250g/ 100% Arabica	kg	5	20	25
23.	Kawa rozpuszczalna 500g/ 100% Arabica	kg	10	20	30
24.	Kisiel 40g b/c	szt.	1000	1400	2400
25.	Kompot (aronia, czarna porzeczka, wiśnia, śliwka) 0,9 l	szt.	450	800	1250
26.	Koncentrat pomidorowy 30% 0,8 kg	szt.	170	100	270
27.	Konserwa mięsna 300g o zawartości mięsa wieprzowego min 73,8%	szt.	100	----	100
28.	Kukurydza konserwowa 340 g	szt.	200	70	270
29.	Kwasek cytrynowy 20g	szt.	120	360	480
30.	Majonez sałatkowy 900g/ 70 % tłuszczu	kg	200	200	400
31.	Makaron 100% pszenicy durum w op. 3-5kg/ gnocchi, spaghetti, rurka, świderk, drobny.	kg	250	810	1060
32.	Makaron nitka drobna 3kg	kg	80	-----	80
33.	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	60	50	110
34.	Mąka pszenna 1kg typ 450	kg	1200	430	1630
35.	Ogórek konserwowy 0,9l	szt.	450	150	600
36.	Olej rzepakowy 1 l	litr	800	420	1220
37.	Papryka konserwowa 0,9 l	szt.	110	80	190
38.	Pasztet drobiowy 280 g - bez MOM/mięso 26,4%, wątroba 15,7%	szt	450	1450	1900
39.	Płatki kukurydziane 1 kg/ Corn flak es, kólczka miodowe, czekoladowe)	kg	60	90	150
40.	Płatki owsiane, jęczmienne 0,5 kg	szt.	400	630	1030
41.	Pieprz czarny mielony	kg	5	15	20
42.	Pieprz zielony	kg	4	8	12
43.	Ryż 1 kg	kg	250	470	720
	Ryż paraboliczny 5kg	szt.		24	24
44.	Sok pomidorowy 1l	szt.	100	----	100
45.	Sok pomidorowy 0,3l	szt.	200	330	530
46.	Sos bolognese 1,1 kg	szt.	4	10	14
47.	Sos cygański 1,1 kg	szt.	3	10	13
48.	Sos 0,8 kg / koperkowy, czosnkowy, ogrodowy	szt.	5	10	15
49.	Sos pieczarkowo-borowikowy 1 kg	kg	12	10	22
50.	Sól warzona 1kg	kg	250	230	480
51.	Susz warzywny 100g	szt.	40	130	170
52.	Wafle tortowe 120g	szt.	60	80	140
53.	Wafle ryżowe z amarantusem 100g	szt.	70	240	310
54.	Zupa żurek 3kg /mąka żytnia 15%, mleko w proszku, płatki ziemniaczane, boczek wędzony prażony 5,5% cebula prażona 1,3%, czosnek 0,9%	kg	25	18	33



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

55.	Żelatyna 50g	szt.	150	20	170
56.	Dżem wysokosłodzony 4 kg	op.	-----	45	45
57.	Majeranek 150g	szt.	25	15	40
58.	Liść laurowy 100g	szt.	10	15	25
59.	Ziele angielskie 500g	szt.	5	5	10
60.	Ciastka kruche 1 kg	kg	30	4	34
61.	Krakersy 180 g	szt.	40	----	40
62.	Kaszka ryżowa smak 180g	szt.	200	190	390
63.	Ketchup 480g bez konserwantów	szt.	200	50	250
64.	Rodzynki 100g	szt.	250	40	290
65.	Przyprawa w płynie 5 l	szt.	6	10	16
66.	Woda mineralna niegazowana 0,5l	szt.	350	500	850
67.	Aromaty 9 ml	szt.	140	160	300
68.	Orzech włoski łuskany 1kg	kg	40	10	50
69.	Wiórka kokosowe 100g	szt.	110	20	130
70.	Kisiel 1 kg	kg	-----	80	80
71.	Oliwki marynowane 340 ml	szt.	60	30	90
72.	Konserwa rybna z makreli 310g zaw. ryby min 50%	szt.	30	50	80
73.	Paprykarz szczeciński 330g	szt.	-----	360	360
74.	Ocet 10% 1l	szt.	40	20	60
75.	Paluszki słone 70g	szt.	100	500	600
76.	Proszek do pieczenia 36g	szt.	120	30	150
77.	Pieczarka marynowana 0,8 kg	szt.	20	30	50
78.	Tłuszcz w płynie 3,7l	op.	11	19	30
79.	Musztarda stołowa 5kg	op.	6	-----	6
80.	Musztarda stołowa 0,9kg	op.	10	100	110
81.	Makaron domowy 1kg	kg	200	200	400
82.	Śliwka suszona 150g	szt.	50	60	110
83.	Morela suszona 100g	szt.	60	60	120
84.	Pomidor krojony bez skórki puszka 400g	szt.	30	50	80
85.	Mak niebieski	kg	30	20	50
86.	Krem czekoladowy 200g	szt.	40	40	80
87.	Wafelek 39g	szt.	-----	1480	1480
88.	Chrupaki kukurydziano – ryżowe 65g	szt.	180	-----	180
89.	Galaretko owocowa 75g	szt.	90	-----	90
90.	Cukier puder 0,4kg	szt.	80	100	180
91.	Seler konserwowy 270g	szt.	50	100	150
92.	Rosół drobiowy w proszku 3kg	szt.	2	-----	2
93.	Miód naturalny 1kg	szt.	80	10	90
94.	Salatka rybna gdańska 300g/ min. 36% ryby	szt.	110	590	700
95.	Pomidor suszony w oleju 280g	szt.	20	20	40
96.	Przyprawa do flaków i gyrosa 1kg	kg	8	2	10
97.	Żurawina suszona 150g	szt.	20	---	20
98.	Ocet balsamiczny 225g	szt.	5	10	15
99.	Żurawina do mięs	szt.	8	17	25
100.	Śliwka wędzona 100g	szt.	-----	35	35



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

101.	Zacierka 250g	szt.	100	400	500
102.	Tłuszcz do frytek op. 20kg	szt.	-----	6	6
103.	Kasza gryczana 400g	szt.	-----	25	25
104.	Kleik ryżowy 160g	szt.	-----	90	90
105.	Płatki ryżowe 400g	szt.	-----	25	25
106.	Biszkopty 120g	szt.	50	130	180
107.	Chrzan 170g	szt.	-----	30	30
108.	Przecier ogórkowy 900g	szt.	50	110	160
109.	Przecier szczawiowy 280g	szt.	-----	40	40
110.	Pieczarka konserwowa 800g	szt.	-----	25	25
111.	Tuńczyk puszka 170g	szt.	25	45	70
112.	Zupa barszcz czerwony 1 kg	szt.	-----	40	40
113.	Zupa barszcz biały 1 kg	szt.	-----	6	6
114.	Pieczycwo chrupkie 150g	szt.	-----	70	70
115.	Syrop owocowy op. 5l	szt.	-----	37	37
116.	Kawa zbożowa 150g	szt.	20	60	80
117.	Bitą śmietana 250ml	szt.	-----	40	40
118.	Przyprawa papryka 20g	szt.	-----	100	100
119.	Czekolada gorzka 100g	szt.	650	-----	650

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

### **Część VII: Dostawa jaj kurzych**

Zamawiający wymaga aby jaja w skorupce pochodziły od kury domowej.

Klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej.

Jaja L – jaja określane w kategorii wagowej jako duże, ważące od 63 do 73g.

Wymagania: Skorupa - o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona; Białko - Przezroczyste, gęste, bez ciał obcych; Żółtko - kuliste, bez ciał obcych. Jajko o zapachu swoistym.

Jaja klasy „A” powinny być oznakowane kodem producenta. Kod producenta musi być łatwo widoczny i czytelny. Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **Częstotliwość dostaw:**

Dostawa produktów spożywczych suchych będzie odbywała się 1 raz w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Stadionowa 7	Łącznie
1.	Jaja kurze świetlone 0,63 – 0,73g	szt.	16.000	30.000	46.000

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.