



## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

### DOSTAWA

produktów spożywczych suchych do Centrum Kształcenia i Wychowania  
Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi

(KOD CPV: 15800000-6; 15610000-7)

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2017r. poz. 1579 ze zmianami).

DYREKTOR  
CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OHP W GOŁDAPI

/-/ mgr Urszula Jankowska

Gołdap, dnia 14 czerwca 2018 roku



## Rozdział I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi

ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap

NIP: 8471443876

REGON: 511283608

Tel. 87 615 03 53, 87 615 05 07

e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

strona: [www.ckiwgol.ayz.pl/Centrum/](http://www.ckiwgol.ayz.pl/Centrum/) [www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/](http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/)

## Rozdział II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), według zamówień klasycznych, a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. od 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy pzp.

## Rozdział III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

- 1) ul. Boczna 1;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

### Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia w terminie od dnia zawarcia umowy do **16.07.2019 roku**.

### 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 dyspozycji Zamawiającego, określającej rodzaj i ilość towaru, przekazanej Dostawcy drogą telefoniczną/emailową.
3. Dostawa produktów spożywczych suchych będzie odbywała się minimum 1 lub maksymalnie 2 razy w tygodniu (zgodnie z deklaracją Wykonawcy złożoną w ofercie – kryterium oceny ofert) w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie/emailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.
4. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.
5. 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: minimalnym 7 dni, maksymalnym 30 dni (zgodnie z deklaracją Wykonawcy złożoną w ofercie – kryterium oceny ofert) od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

### Transport:

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

### 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. Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie produktów w opakowaniach zastępczych po rozpakowaniu lub rozsypaniu z większego opakowania.
3. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej ilości produktu w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć artykuły w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
4. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
5. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
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, termin przydatności do spożycia 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 o towarach paczkowanych).

#### Jakość produktów:

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane produkty 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 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.
4. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły 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.
6. Produkty bez zanieczyszczeń czy oznak i obecności pleśni.
7. Jakość organoleptyczną produktów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przez Zamawiającego przy produkcji potraw. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w karcie gwarancji jakości (reklamacyjnej).
8. Zamawiający podając w opisie przedmiotu zamówienia nazwy własne produktów będących przedmiotem zamówienia, określa minimalne parametry, cechy użytkowe oraz jakościowe, jakim powinny odpowiadać produkty równoważne, aby spełniały stawiane wymagania. Przez produkt równoważny Zamawiający rozumie produkt o takich samych parametrach (lub wyższych) niż określone w opisie przedmiotu zamówienia, lecz oznaczony innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem. Wykonawca, który zaproponuje produkty równoważne do wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia jest zobowiązany dołączyć informacje o produkcie / karty katalogowe wszystkich oferowanych przez siebie produktów równoważnych.

Zamawiający nie przewiduje podziału zamówienia na części.

Każdy Wykonawca ubiegający się o zamówienie składa ofertę w pełnym zakresie ilościowo – jakościowym.

Lp.	Nazwa produktu	Jm	RAZEM
1.	Ananas puszka 565g, Plastry w syropie typu Kier. Skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; Tłuszcz: 0,1g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0g Węglowodany: 16,4g -w tym cukry: 14,3g,Białko:1,25g,Sól: 5mg	szt.	280



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

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

2.	Aroma Mix maślano- ziołowa 1,1kg Skład: tłuszcz palmowy, skrobia, sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), MASŁO w proszku (3,3%), ekstrakt drożdżowy, natka pietruszki (2,2%), odtłuszczone MLEKO w proszku, gałka muszkatołowa, pieprz biały, cząber (0,5%), majeranek (0,5%), lubczyk (0,1%), cukier, aromat (w tym MLEKO). Mieszanka przypraw (natka pietruszki, majeranek, cząber, gałka muszkatołowa, pieprz biały i lubczyk) z delikatnym sosem. Do zastosowania bezpośrednio na warzywa mrożone oraz świeże, a także ryż i makarony. Wydajność produktu na około 30 kg warzyw, ryżu lub makaronu.	szt.	140
3.	Aromaty – op. 9 ml, Aromatyzuje ok. 2 kg ciasta, (różne rodzaje). Składniki: olej rzepakowy, aromat	szt.	160
4.	Barszcz biały w proszku , 3kg (±5% );wydajność 51,7 L; składniki: mąka pszenna (42,7% ±5%), sól, laktoza, maltodekstryna (ze skrobi), skrobia ziemniaczana, tłuszcz roślinny, białka mleka, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu; przyprawy: czosnek, majeranek, liść laurowy, pieprz; regulator kwasowości :kwas cytrynowy; cebula suszona mielona, aromat. Bez sztucznych barwników i konserwantów. Produkt typu Knorr lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy barszcz o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	30
5.	Bazylija otarta 10g. Skład: suszone ziele bazylii rozdrobnione. Produkt typu Prymat. Za produkt równoważny uważamy bazylię o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	120
6.	Biszkopty 120g Skład: mąka pszenna, jaja, cukier, substancja spulchniająca (węglany amonu), miód pszczeli, emulgator (lecycyna sojowa)	szt.	120
7.	Brzoskwinie 820g Połówki brzoskwinie w syropie, bez pestek, dojrzałe, gładko cięte, jednolitej barwy, bez uszkodzeń i skaz, typu Kier lub równoważne.	szt.	280
8.	Budyń 40g b/c Skład: Skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwnik: kurkumina. Produkt może zawierać śladowe ilości: glutenu, białek jaja kurzego, białek mleka.	szt.	500
9.	Budyń a 1000g, 4 różne smaki; Skład: skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, sól,aromaty, barwniki. Typu Cykoria lub równoważny. Za produkt równoważny uważa się produkt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	80
10.	Bułka tarta domowa 0,5kg Produkt powstały z suchego pieczywa pszennego zwykłego i pieczywa pszennego wyborowego. Skład: mąka, drożdże, sól	szt.	1200
11.	Cebulka marynowana 305g (biała, złota) Skład: cebulka, woda, cukier, ocet winny, ocet spirytusowy, sól, przyprawy aromatyczno - smakowe, gorczyca, barwnik, przeciwutleniacz.	szt.	72
12.	Chrupaki kukurydziano – ryżowe 65g Skład: grys kukurydziany 98,98%, olej roślinny, sól	szt.	4320
13.	Chrupki kukurydziane 160g Skład: kaszka kukurydziana, sól.	szt.	720
14.	Chrzan tarty (ostry, łagodny) 270g Skład: chrzan - nie mniej niż 70%	szt.	60
15.	Ciastka kruche 1 kg Skład: mąka pszenna, cukier, tłuszcz palmowy utwardzony tłuszcz palmowy, masa jajowa, syrop glukozowo-fruktozowy, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu, substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu, aromat: maślany, wanilina, sól, barwnik: karoteny	kg	420
16.	Ciastka zbożowe bez cukru 300g (min. wymagania: produkty zbożowe– 67,3%, Płatki: - pełnoziarniste–28%,- owsiane-27%, Mąka: owsiana pełnoziar.–22%, pszenna 8,3%.)	szt.	1600
17.	Cukier kryształ 1kg Cukier biały KN, kat. 1, drobno rozdrobniony, barwa biała, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek.	kg	3600
18.	Cukier puder 0,4kg Cukier puder otrzymany z cukru kryształu, barwa biała, konsystencja i struktura sypka bez grudek.	szt.	200
19.	Cukier waniliowy 32g ; Składniki: cukier, aromat etylowanilina.	szt.	600
20.	Curry 25g, Główne składniki: sól, kurkuma - 16.2%, kozieradka, kolendra -	szt.	80



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)

	15,9%, czosnek granulowany.		
21.	Cynamon 20g typu Prymat / Kamis - 100% cynamon z wietnamu.	szt.	60
22.	Czekolada gorzka 100g, Tabliczka czekolady. Zawartość masy kakaowej 70% Skład: miazga kakaowa, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (z soi). Masa kakaowa minimum 70%.	szt.	1000
23.	Czosnek granulowany 20g. Skład: czosnek granulowany (suszony) Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy czosnek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	120
24.	Dżem niskosłodzony 270g (różne rodzaje). Wyprodukowany z minimum 35g owoców na 100g produktu.	szt.	3400
25.	Dżem niskosłodzony 4 kg W opakowaniu zbiorczym, pasteryzowany zawartość owoców 35-40g/100g dżemu	szt.	1440
26.	Fasola drobna, biała, jednolita, wykształcona, suszona, op. 5kg	szt.	24
27.	Galaretka owocowa 75g różne smaki, typu Cykoria lub równoważny. Składniki: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: antocyjany, aromat. Wartości odżywcze: Tłuszcz 0%, w tym kwasy tł. Nasycone 0%, Węglowodany 6%, w tym cukry 18%, Błonnik -, Białko 5%, Sól<1%	szt.	200
28.	Galaretka owocowa 1000g, 4 różne smaki, typu Cykoria lub równoważny. Składniki: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: antocyjany, aromat. Wartości odżywcze: Tłuszcz 0%, w tym kwasy tł. Nasycone 0%, Węglowodany 6%, w tym cukry 18%, Błonnik -, Białko 5%, Sól<1%	szt.	40
29.	Gałka muskatolowa mielona 350g Przyprawa z nasion suszonego muskatolowca korzennego o silnym zapachu i gorzko-korzennym smaku. Waga brutto 360g	szt.	10
30.	Groch suchy łuskany , jednolity, wykształcony, suszony, połówki op. 5kg	szt.	50
31.	Groszek konserwowy zielony op. 400g Rodzaj opakowania: Puszka Składniki: Groszek, woda, cukier, sól	szt.	740
32.	Groszek ptysiowy 1kg-mąka pszenna, tłuszcz palmowy, sól, jaja kurze w proszku, odtłuszczone mleko w proszku, drożdże.	szt.	14
33.	Grzanki do zup i sałatek 700g typu Knorr lub równoważne. Za produkt równoważny uważamy grzanki o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	14
34.	Grzyby suszone (podgrzybek) 20g , z atesem	szt.	100
35.	Herbata czarna granulowana 90g; Składniki: mieszanka herbaty czarnej; Produkt typu Saga lub równoważna. Wymagania klasyfikacyjne: produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty, struktura i konsystencja – sypka, granulat bez grudek, barwa charakterystyczna – czarna, smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej, wyciąg wodny – minimum 32 % wyciągu wodnego w przeliczeniu na suchą masę.	szt.	1500
36.	Herbata czarna, expressowa torebki, typu Lipton lub równoważna. 100 szt. w opakowaniu., gat. I, Herbata czarna (100%) Opakowanie 100 torebek x 2g z zawieszka służący wyjęciu torebki po zaparzeniu. Wartość odżywcza 100 ml: Kalorie< 4 kcal, tłuszcz 0 g, Kwasy nasycone 0 g, Węglowodany< 0,5 g, Cukry< 0,5 g, Białko< 0,5 g	szt.	60
37.	Herbatniki 50g Składniki: mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny, cukier inwertowany, substancje spulchniające: wodorowęglan amonu i wodoroglan sodu, mleko w proszku odtłuszczone, sól, emulgator: lecytyna sojowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, jaja w proszku, aromaty	szt.	4800
38.	Herbata owocowa 20 szt. w op. torebki ekspresowe 34 g: herbaty o smaku: Malinowa, truskawkowa, owoce leśne, wieloowocowa.	szt.	100
39.	Herbaty ziołowe ekspresowe 20 szt. w op. 30 g, skład: 100% ziół właściwych dla danego smaku (rumianek, mięta, koper, włoski, lipa)	szt.	220
40.	Kakao naturalne gorzkie 150g; Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu. Zawartość tłuszczu kakaowego 10-12 %). ciemne, wydajne, aromatyczne, doskonale do napojów i wypieków.	szt.	140
41.	Kasza gryczana niepalona uzyskiwana jest z gryki 5kg	szt.	80
42.	Kasza jęczmienna (średnia) 5kg	szt.	180
43.	Kasza manna prażona 1kg	kg	260



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)

44.	Kaszka ryżowa różne smaki op. 180g Produkt bezmleczny i bezglutenowy Skład: mąka ryżowa 90%, cukier, witaminy i składniki mineralne.	szt.	660
45.	Kawa naturalna mielona, palona 250g, 100% Arabica Typu Tchibo Exclusive lub równoważny.	szt.	340
46.	Kawa rozpuszczalna 500g/ 100% kawy naturalnej typu Nescafe Gold lub równoważna. Wartość w 100g produktu: energetyczna: 118 kcal, Tłuszcz 0,2 g, - w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g, Węglowodany 3,1 g, - w tym cukry 3,1 g, Błonnik 34,1 g, Białko 7,8 g, Sól 0,25 g.	szt.	60
47.	Kawa zbożowa 150g typu Inka Skład produktu: jęczmień, żyto cykorii, buraki cukrowe-prążone (zboża-72%.)	szt.	60
48.	Ketchup 275g dla dzieci, Skład: pomidory (185 g na 100 g ketchupu), cukier, ocet, sól, aromaty naturalne	szt.	200
49.	Ketchup łagodny 5,5kg bez konserwantów. Skład: koncentrat pomidorowy (56%), cukier, woda, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, sok z czerwonych buraków, przyprawy, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, substancja konserwująca: benzoesan sodu, naturalny aromat	szt.	20
50.	Kisiel 40g b/c . Typu Cykorii lub równoważny. Skład: skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, sól, barwnik: koszenila.	szt.	840
51.	Kisiel owocowy; a 1000g; typu cykorii lub równoważne Skład: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja aromatyczna,	szt.	80
52.	Kleik ryżowy bezmleczny błyskawiczny 160g Skład: Mąka ryżowa 99,9%,	szt.	150
53.	Kolby kukurydzy marynowane 305g.	szt.	48
54.	Kolendra 15g, Przyprawa ziołowa, jednorodna w ziarnach.	szt.	60
55.	Kompot (aronia, czarna porzeczka, truskawka, wiśnia, śliwka) stoik szklany 0,9 l, 860g;	szt.	1500
56.	Koncentrat barszczu czerwonego 300 ml typu Krakus lub równoważny. Składniki: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (59,2%), woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne (zawierają seler), przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty (zawierają seler, mleko)	szt.	100
57.	Koncentrat pomidorowy (28-30%; 95% koncentratu na 100 g produktu) – 850g. Produkt pasteryzowany. Typu Złoty Bażant lub równoważny.	szt.	500
58.	Konserwa mięsna 300g (Gulasz angielski) Skład: m. in. Wieprzowina nie mniej niż 84,9%, woda, białko sojowe, sól. Konserwa wieprzowa blokowa, sterylizowana – mielonka.	szt.	200
59.	Konserwa rybna byczki 300g Skład: ryby słodkowodne (min. 50%), sos pomidorowy (do 50%) - woda, koncentrat pomidorowy, cukier, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, sól, pomidory w proszku, cebula suszona, ekstrakty przypraw, przyprawy, substancje zagęszczające, ekstrakt papryki, maltodekstryna	szt.	500
60.	Krakersy 180 g Wartość energetyczna w 100g: 476 kcal, Tłuszcz 21 g/100g.	szt.	200
61.	Kukurydza konserwowa 340 g	szt.	600
62.	Kwasek cytrynowy 20g (Kwas cytrynowy spożywczy).	szt.	400
63.	Liść laurowy 80g Składniki: suszony liść wawrzynu szlachetnego cały. Typu Prymat lub równoważne.	szt.	80
64.	Majeranek 150g; Składniki: suszone ziele majeranku ogrodowego rozdrobniony ; Produkt typu Prymat lub równoważny.	szt.	84
65.	Majonez , gat. I; około 900ml; Składniki: olej roślinny, żółtko JAJA kurzego, cukier, sól, musztarda (GORCZYCA, cukier, sól, ocet spirytusowy, przyprawy ziołowe, barwnik – kurkumina), przyprawy, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja stabilizująca – guma ksantanowa	szt.	500
66.	Majonez dekoracyjny 3kg Skład: olej rzepakowy, żółtko JAJA 6.0%, ocet, musztarda (woda. GORCZYCA. ocet. sól. cukier. przyprawy. aromat), cukier, sól, przyprawy, sól wapniowo-disodowa EDTA (E 385), kwas cytrynowy	szt.	30
67.	Mak niebieski 250g Nasiona maku – 100%	szt.	200
68.	Makaron domowy 1kg typu Okruszek lub równoważny.	szt.	300



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)

69.	Makarony pakowane : 3-5 kg torba; Skład: mąka pszenna semolina (100%) Rodzaj makaronu-kształty : świderki, kolanka, nitki krótkie, muszelki. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum, (makaron po ugotowaniu jest sprężysty i nie skleja się podczas gotowania). Produkt stabilny w beamarze.	kg	2200
70.	Mąka pszenna luksusowa 1kg typ 550	kg	2400
71.	Mąka tortowa 1kg typ 450 mąka pszenna	kg	2400
72.	Mąka ziemniaczana 1kg; Składniki: skrobia ziemniaczana PN-93/A74710	kg	200
73.	Mieszanka keksowa 100g Owoce kandyzowane. Składniki np.: Warzywa i owoce w różnych proporcjach (cukinia, dynia, rodzynka, marchew, skórka pomarańczowa, agrest, wiśnia), cukier, syrop glukozowo- fruktozowy, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, barwnik - kompleksy miedziowe chlorofilu i chlorofilin, koncentrat soku z czarnej marchwi.	szt.	60
74.	Miód naturalny 1kg, Miód pszczełki kwiatowy, wielonektarowy	kg	140
75.	Morela suszona 100g Składniki: morele suszone bez pestek, substancja konserwująca	szt.	120
76.	Musztarda stołowa, chrzanowa 0,9l	szt.	300
77.	Musztarda stołowa, chrzanowa 210g Skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, naturalny aromat ziół i przypraw	szt.	120
78.	Ocet spirytusowy 10% 1l opakowanie szklane	szt.	80
79.	Ocet balsamiczny 225g Skład: Ocet jabłkowy, koncentrat jabłkowy, barwnik: karmel E150d, ekstrakt rodzynek, aromat	szt.	20
80.	Ogórek konserwowy 0,9l Składniki: ogórki, woda ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (zawierają gorczycę)	szt.	2400
81.	olej rzepakowy 0,9l, Rafinowany olej rzepakowy 100%	szt.	1600
82.	olej rzepakowy 5l, Rafinowany olej rzepakowy 100%	szt.	200
83.	Oliwki bez pestek marynowane (zielona, czarna) 340 ml Skład: oliwki, woda, sól stabilizator (glukonian żelazawy)	szt.	100
84.	Oregano 130g; Składniki: suszone liście oregano (lebiodka pospolita); Produkt typu Prymat .Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	12
85.	Orzech włoski łuskany jasny 100g	szt.	400
86.	Orzeszki solone 75g Skład: orzeszki ziemne (95%), oleje roślinne (palmowy, słonecznikowy), sól (1,2%)Produkt może zawierać inne orzechy.	szt.	40
87.	Paluszki (bez soli, z sezamem, solone) . Składniki: mąka pszenna, sól, olej rzepakowy, drożdże, regulator kwasowości: wodorotlenek sodu, jęczmienny ekstrakt słodowy, substancja spulchniająca: węglany amonu. Może zawierać sezam.	szt.	400
88.	Papryka konserwowa 0,9 l Produkt typu Bona .Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	440
89.	Papryka słodka 720g; Składniki: papryka słodka mielona 100%; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem.	szt.	20
90.	Paprykarz szczeciński 140g Skład: ryba parowana, woda, cebula, ryż, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, koncentrat białkowy, sól, chilli, naturalny ekstrakt papryki.	szt.	1200
91.	Pasztet drobiowy 280 g - bez MOM/ mięso 26,4%, wątroba 15,7%	szt.	2500
92.	Pekłosól 100g / Skład: sól, azotyn sodu,	szt.	100
93.	Pieczarka cała marynowana 0,8 kg Skład: pieczarki (całe kapelusze), woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, cebula, marchew, gorczyca, pieprz czarny, regulator kwasowości, przeciwutleniacz,	szt.	100
94.	Piecząwo chrupkie naturalne i razowe 150g, Pochodzące ze zbóż 96,1% (mąka pszenna, otręby pszenne), olej rzepakowy, sól morską, substancja spulchniająca: węglany amonu, emulgator: lecytyna (ze słonecznika).	szt.	600
95.	Pieprz czarny naturalny mielony 900g; typu Prymat lub równoważne.	szt.	44
96.	Pieprz ziółowy mielony 20g typu Prymat lub równoważne. Składniki: mieszanka zmielonych ziół: kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, korzeń chrzanu, majeranek.	szt.	100
97.	Pieprz ziółowy mielony 600g typu Prymat lub równoważne. Składniki:	szt.	20



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

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

	mieszanka zmielonych ziół: kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, korzeń chrzanu, majeranek.		
98.	Płatki migdałowe 1kg, Skład: migdały cięte/płatki 100% bez dodatków,	szt.	4
99.	Płatki kukurydziane 1 kg (Corn flakes, kóleczone, czekoladowe)	szt.	240
100.	Płatki owsiane, jęczmienne, opakowanie zwykłe, nie błyskawiczne 0,5 kg	szt.	880
101.	Płatki ryżowe błyskawiczne 400g	szt.	200
102.	Polewa biała do ciast 100g Skład: cukier, oleje roślinne (palmowy oraz z nasion shea), mleko odtłuszczone w proszku, tłuszcz kakaowy, emulgator (lecytyny), aromat	szt.	30
103.	Polewa czekoladowa 100g Składniki: cukier, częściowo utwardzony tłuszcz palmowy kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (min.14%) serwatka w proszku (z mleka), laktoza (z mleka) emulgatory: lecytyny (z soi), E 476 aromat	szt.	30
104.	Pomidor krojony bez skórki puszką 400g Składniki: Pomidory bez skórek 60%, sok pomidorowy	szt.	100
105.	Pomidor suszony w oleju 280g, pomidory suszone nasączone 59%	szt.	50
106.	Proszek do pieczenia 36g Składniki: regulator kwasowości: difosforany E450, substancja spulchniająca: węglany sodu E500, mąka pszenna	szt.	180
107.	Przecier ogórkowy 840g Skład: ogórek kiszony, przeciwutleniacz, kwas askorbinowy. Typu Bona lub równoważny.	szt.	200
108.	Przyprawa do drobiu 600g PET; Bez sztucznych barwników, bez dodatku konserwantów; kompozycja ziół, przypraw i warzyw (sól, papryka 18% (w tym ostra), przyprawa curry (kolendra, kurkuma, nasiona kopru, kmin, pieprz czarny, kozieradka, pieprz Cayenne, kardamon, GORCZYCA), cebula (6 %), czosnek, majeranek, SELER, tymianek, natka pietruszki, liść laurowy, imbir); łatwy w użyciu dzięki wygodnej posypywaczce, widoczne kawałki ziół.	szt.	24
109.	Przyprawa do flaków 1 kg Skład: sól, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, marchew, cebula, papryka słodka, pasternak, czosnek, cukier, papryka ostra, majeranek, imbir, liść laurowy, pieprz czarny, gałka muszkatołowa, kurkuma, ekstrakt drożdżowy, kolendra. Przyprawa typu Prymat lub równoważny.	szt.	24
110.	Przyprawa do grilla 0,5 kg do mięs, wędlin i warzyw. Skład przypraw: papryka ostra, papryka słodka, sól, tymianek, pieprz czarny, majeranek, cebula, cząber, czosnek, estragon	szt.	24
111.	Przyprawa do zup w płynie; 6kg (5L) (± 5%); Przyprawa typu Delikat lub równoważny; Skład: aromat, ekstrakt z lubczyka, glutamin sodu, karmel amoniakalny, kwas cytrynowy, sól, woda. Bez konserwantów.	szt.	60
112.	Przyprawa warzywna do potraw 5kg (wiadro); Wydajność 50L z opakowania (1L z 10 g); Bez sztucznych barwników, bez konserwantów. Skład: sól jodowana (68%), cukier, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, inozylian disodowy, guanylan disodowy), marchew (4,8%), maltodekstryna, cebula (1,4%), tłuszcz palmowy, natka pietruszki (0,7%), czosnek (0,5%), korzeń SELERA (0,4%), lubczyk, sól, nasiona SELERA, kurkuma, papryka czerwona, pasternak, koperek, przecier pomidorowy w proszku, barwnik (ryboflawina), aromaty. Przyprawa typu Szefa Kuchni lub równoważny.	szt.	60
113.	Rodzyńki 100g Składniki: rodzyńki, olej palmowy, dwutlenek siarki	szt.	300
114.	Rosół drobiowy w proszku 3,5kg Skład:sól, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, inozylian disodowy, guanylan disodowy), skrobia, maltodekstryna, tłuszcz kurzy (3,3%), aromaty (w tym pochodne JAJ); mięso kurze suszone (1%), kurkuma, przeciwutleniacz: wyciągi z rozmarynu.typu Knorr lub równoważny	szt.	8
115.	Ryż biały, długoziarnisty 1 kg Nieporcjowany	szt.	800
116.	Ryż paraboliczny 5kg Ryż biały długoziarnisty preparowany termicznie (parboiled) 100 %	szt.	28
117.	Saletra potasowa do peklowania mięs 100g Skład:- azotan potasu, bezbarwna, krystaliczna sól.	szt.	40
118.	Salatka rybna gdańska 160g Skład: szprot (24%), makrela (12%), woda, koncentrat pomidorowy, olej roślinny (patrz nadruk na spodzie puszkki: S - słonecznikowy, R - rzepakowy), cebula, seler, cukier, sól, ocet spirytusowy, marchew suszona, bionnik pokarmowe: pszeniczny, ziemniaczany; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; kolendra, ekstrakty przypraw: pieprzu czarnego, papryki słodkiej, goździka.	szt.	1500
119.	Seler konserwowy 290g Korzeń selera tarkowany, skład: seler, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy. Typu Frutico lub równoważny.	szt.	200
120.	Sezam 100g, Skład: 100% białe ziarna sezamu	szt.	60
121.	Słonecznik łuskany 80g ziarno białego słonecznika, łuskany 100%	szt.	80





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

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

122.	Sok 100% pojemność 200ml jabłko, pomarańcz, wieloowocowy Skład: 100% z zagęszczonego soku. Pasterowany.	szt.	8800
123.	Sok pomidorowy / wielowarzywny 1l Skład soku pomidorowego: zagęszczony sok pomidorowy (min.99,5%). Skład soku wielowarzywnego: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, przecier z papryki, przecier z marchwi, przyprawy, regulator kwasowości, aromaty	szt.	400
124.	Sok pomidorowy 330 ml Skład: zagęszczony sok pomidorowy (min.99,5%)	szt.	4000
125.	Sos koperkowy 0,8 kg /, Skład: cukier, sól, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kwas (kwas cytrynowy), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), regulator kwasowości (octany sodu), koperek (4%), GORCZYCA mielona, LAKTOZA, cebula (1,8%), natka pietruszki (1,7%), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), szpinak (1,3%), tłuszcz palmowy, skrobia, ekstrakt drożdżowy, kurkuma, aromaty.	szt.	14
126.	Sos węgierski 1,2kg Skład: skrobia modyfikowana, tłuszcz palmowy, MLEKO odtłuszczone w proszku, mąka (ryżowa, PSZENNA), papryka czerwona (7,5%), maltodekstryna, sól, cebula suszona (3,9%), ekstrakty drożdżowe, koncentrat pomidorowy suszony (3,7%), sól jodowana, aromaty (w tym PSZENICA, JĘCZMIEN), cukier, LAKTOZA, białka MLEKA, skrobia, kwas (kwas cytrynowy), czosnek, korzeń pietruszki, aromat dymu wędzarniczego. Masa netto: 1,2 kg, wydajność: 10 litrów, ilość porcji: 120 x 100 ml.	szt.	14
127.	Sos do spaghetti Bolognese 1kg, Skład: koncentrat pomidorowy (36%), maltodekstryna, mąka ryżowa, cukier, cebula (6,3%), tłuszcz palmowy, sól jodowana, skrobia modyfikowana, ekstrakty drożdżowe, sól, czosnek, syrop karmelowy, papryka, skrobia, sok z buraka czerwonego w proszku, tymianek, rozmaryn, oregano, majeranek, aromaty. Masa netto: 1 kg, wydajność: 8,5 kg, ilość porcji: 34 x 0.25 kg sosu z mięsem.	szt.	22
128.	Sos pieczarkowo-borowikowy 1,1 kg Skład: tłuszcz palmowy, mąka PSZENNA, skrobia modyfikowana, LAKTOZA, sól, ekstrakt z pieczarek (3,4%), białka MLEKA, ekstrakt drożdżowy, borowiki (1,8%), pieczarki (1,7%), cukier, aromaty, sok z cytryny w proszku, ekstrakt z białego wina, kurkuma. Masa netto: 1,1 kg, wydajność: 4 litry, ilość porcji: 40 x 100 ml.	szt.	36
129.	Sos sałatkowy ogrodowy a 700g, Skład: sól, cukier, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), natka pietruszki (6%), regulator kwasowości (octany sodu), kwas (kwas cytrynowy (5,6%)), GORCZYCA mielona (3,9%), cebula suszona (3%), LAKTOZA, szczypiorek suszony (2,6%), tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny mielony (0,9%), kurkuma (0,7%), czosnek suszony (0,3%).	szt.	12
130.	Sól niskosodowa z magnezem 350g Sól morską o obniżonej zawartości sodu (min. 30% mniej) niż sól tradycyjna.	szt.	20
131.	Sól warzona spożywcza jodowana 1kg Składniki: chlorek sodu 99,9%, substancja wzbogacająca: jodan potasu.	szt.	1400
132.	Susz warzywny 100g (włoszczyzna suszona) Składniki: cebula suszona 35%, korzeń i nać pietruszki, korzeń marchwi, por, korzeń i nać selera, zioła przyprawowe i korzenne (w różnych proporcjach).	szt.	120
133.	Syrop 430 ml (malinowy, żurawinowy) typu Paola lub równoważne. -Syrop malinowy: syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, woda, sok malinowy z zagęszczonego soku malinowego (3%), środek spożywczy o właściwościach barwiących (koncentrat marchwi i czarnej porzeczki), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: karmel amoniakalny – siarczynowy, aromat, Ekstrakt minimum 62%. -Syrop żurawinowy: syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, woda, sok żurawinowy z zagęszczonego soku żurawinowego (2%), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, środek spożywczy o właściwościach barwiących (koncentrat z marchwi i czarnej porzeczki), aromat, barwnik: karmel amoniakalny-siarczynowy, Ekstrakt minimum 62%.	szt.	180
134.	Syrop do napojów ( 430 ml); różne smaki; Skład: syrop glukozowo - fruktozowy, cukier, woda, sok malinowy z zagęszczonego soku malinowego (3%), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, środek spożywczy o właściwościach barwiących (koncentrat marchwi i czarnej porzeczki), barwnik: karmel amoniakalny-siarczynowy, ekstrakt z lipy (0,1%), aromaty, Ekstrakt minimum 62%.bez substancji konserwujących	szt.	240
135.	Szczaw krojony 0,9l Skład: szczaw, sól	szt.	96



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

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

136.	Szparagi konserwowe 370g Szparagi białe, całe, obrane, konserwowe	szt.	24
137.	Śliwka suszona 150g Śliwka suszona bez pestek 100%	szt.	120
138.	Śliwka wędzona 100g Skład: śliwki wędzone, bez pestek 100%	szt.	40
139.	Tłuszcz do frytek op. 20kg -frytura Skład: Tłuszcz roślinny wyprodukowany z rafinowanego oleju palmowego.	szt.	2
140.	Tłuszcz w płynie 3,7l. Skład: woda, olej słonecznikowy (40%), aromaty (w tym MLEKO), stabilizator (guma ksantanowa), emulgator (monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbitat 60)), barwnik (karoteny). Tłuszcz do piecy konwekcyjno-parowych. Doskonały zarówno do dań saute, jak i panierowanych. Gwarantuje piękny efekt brązowienia mięsa oraz zmniejsza ubytek smażonego mięsa, dzięki czemu zachowuje ono większą wilgotność.	szt.	46
141.	Tuńczyk w oleju roślinnym, w sosie własnym kawałki; waga wsadu z odciekiem: 170g; Skład: 82 % tuńczyk kawałki, olej sojowy, sól.	szt.	120
142.	Wafelki 50g, aromaty (orzechów laskowych; etylowanilina), całkowicie odtłuszczone mleko w proszku, cukier, fosfatydy amonu (E 442) kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, lecytyna sojowa (E 322) mąka pszenna, mąka sojowa, migdały, mleko pełne w proszku, olej roślinny, orzechy laskowe polirycynooleinian poliglicerolu (E 476) prażone orzechy laskowe, serwatka w proszku, skrobia kukurydziana tłuszcz roślinny wanilina, wodorowęglan sodu (E 500) żółtko jaja w proszku	szt.	800
143.	Wafle ryżowe (różne: naturalne, z amarantusem, ze słonecznikiem) 110g Składniki: -naturalne wafle: ryż 100% (brązowy, biały) - z amarantusem: ryż 94,4% (brązowy, biały), ziarno amarantusa 5%, sól himalajska - ze słonecznikiem: ryż 94,4% (brązowy, biały), ziarno słonecznika 5%, sól himalajska Produkt bezglutenowy.	szt.	500
144.	Wafle ryżowe naturalne 15g, Skład: Ryż brązowy	szt.	4400
145.	Wiórka kokosowe białe 100g	szt.	160
146.	Woda mineralna niegazowana 0,5l	szt.	800
147.	Zacierka 250g typu Abak lub równoważny. Skład: mąka z pszenicy zwyczajnej, woda, pasteryzowana masa jajowa (9%), witamina A-subskrypcja wzbogacająca.	szt.	1400
148.	Ziele angielskie całe a 500g; Składniki: owoc korzennika lekarskiego suszony. Produkt typu Cykoria lub równoważny.	szt.	40
149.	Zioła prowansalskie 10g; Składniki: zioła suszone w różnych proporcjach :bazylią, cząber ogrodowy, lebiodka, majeranek, mięta pieprzowa, szalwia, rozmaryn, tymianek. Produkt typu Prymat lub równoważny.	szt.	300
150.	Żurek 3 kg Skład: skrobia, MLEKO odtłuszczone w proszku, mąka ŻYTANIA (15%), sól, płatki ziemniaczane, boczek wieprzowy wędzony prażony (5,5%), tłuszcz palmowy, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, inozynian disodowy, guanylan disodowy), cukier, kwas (kwas cytrynowy), aromaty, cebula prażona (1,3%), ekstrakt drożdżowy, czosnek (0,9%), majeranek, maltodekstryna, sos SOJOWY (w tym SOJA, PSZENICA), liść laurowy, pieprz czarny, aromaty, aromat dymu wędzarniczego. Wydajność: Masa netto: 3 kg, wydajność: 43 litry, ilość porcji: 215 x 200 ml.	szt.	66
151.	Żelatyna 50g Żelatyna spożywcza wieprzowa	szt.	250
152.	Żurawina do mięs 230g Sporządzona z min. 42g owoców na 100g produktu.	szt.	60
153.	Żurawina suszona 150g Żurawina suszona min.51%, suszone, cięte owoce żurawiny.	szt.	60
154.	Pieczarka marynowana 850g Składniki: pieczarki (min. 50%), woda, marchew, cukier, ocet spirytusowy, cebula, sól, przyprawy (w tym gorczyca), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kwas askorbinowy; przeciwutleniacz: pirosiarczyn sodu; ekstrakt z kurkumy.	szt.	80
155.	Cebulka marynowana srebrna 305g Skład: cebulka, woda, cukier, ocet winny, ocet spirytusowy, sól, mieszanka przypraw, gorczyca, barwnik - ryboflawina, przeciwutleniacz – siarczyny.	szt.	80
156.	Zupa krem z borowików 1,3kg Skład: tłuszcz palmowy, mąka PSZENNA, skrobia, sól, borowiki (4,5%),	szt.	30



**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)

	cukier, LAKTOZA, maślaki, cebula, białka MLEKA, ekstrakty drożdżowe, aromaty, koncentrat soku z pieczarek, syrop karmelowy, maltodekstryna, pieprz czarny, koncentrat soku z cebuli, olej słonecznikowy. Wydajność: Masa netto: 1,3 kg, wydajność: 12 litrów, ilość porcji: 60 x 200 ml.		
157.	Śnieżka 60g Skład: Cukier, syrop glukozowy, skrobia modyfikowana, całkowicie utwardzone oleje roślinne (palmowy, kokosowy), glukoza, maltodekstryna, emulgatory, śmietanka w proszku (2%), białka mleka, aromaty.	szt.	60
158.	Batonik 25g Skład: Mąka 33% (pszenna pełnoziarnista 24%, ryżowa, kukurydziana), substancje słodzące: maltitole; syrop cukru inwertowanego, rozpuszczalny błonnik kukurydziany, tłuszcze roślinne (palmowy, shea), odtłuszczone mleko w proszku 4,4%, kakao, substancje utrzymujące wilgoć: glicerol, sorbitole; cukier trzcinowy nierafinowany, serwatka w proszku (z mleka) 2%, olej słonecznikowy, sól morską, cynamon, emulgator: lecytyny (z soi), naturalny aromat waniliowy, aromat naturalny.	szt.	3600
159.	Herbata czarna ekspresowa 1 op-25szt.(zielona, Earl Grey, truskawka, malina, wieloowoc, czarna porzeczką, owoce jagodowe, owoce leśne, wanilia) Każda torebka znajduje się w szczelnie zamkniętej kopercie, która chroni smak i aromat przed czynnikami zewnętrznymi, wilgocią i zapachami.	szt.	200

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

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

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli, które nie spowodują zmiany łącznej kwoty za realizację całego zamówienia.

Oznaczenie dostaw w oparciu o Wspólny Słownik Zamówień CPV:

15610000-7 Produkty przemiału ziarna  
15800000-6 Różne produkty spożywcze

Warunki gwarancji i reklamacji:

1. W przypadku wystąpienia braku w przedmiocie dostawy, stwierdzenia uszkodzenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z ofertą, Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia dostawy lub wymiany towaru w ciągu 24 godzin od dnia zawiadomienia na wolny od wad.
2. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości towaru na okres trwania umowy.
3. Towar niespełniający warunków jakości, Wykonawca zobowiązany jest wymienić na towar wolny od wad własnym staraniem i na własny koszt.
4. W przypadku, kiedy towar nie może zostać sprawdzony pod względem ilościowo – jakościowym podczas dostawy i zostaje zmagazynowany może zostać zareklamowany w momencie ujawnienia wady jakościowo – ilościowej.
5. Podstawą uruchomienia procedury gwarancyjnej jest wypełnienie karty gwarancyjnej (która będzie stanowiła załącznik do umowy). W przypadku otrzymania towaru niezgodnego z umową, np. niewłaściwej jakości, w nieodpowiedniej ilości, Zamawiający dokona zgłoszenia na piśmie za pośrednictwem poczty lub na adres e-mail Wykonawcy, załączając wypełnioną kartę gwarancyjną. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie, do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia telefonicznie lub zwrotną wiadomością. Strony uzgadniają, że w przypadku nieotrzymania potwierdzenia zgłoszenia ze strony Wykonawcy, uznaje się, że zgłoszenie zostało złożone skutecznie.

Podstawa prawna:

Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania zawarte w następujących, aktualnie obowiązujących aktach prawnych:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy,



- ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- Rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

#### Rozdział IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonawca wykona zamówienie w terminie: od zawarcia umowy do **16.07.2019 roku**.

#### Rozdział V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

##### 1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ.
2. Zamawiający w niniejszym postępowaniu przewiduje możliwość, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy, tj. Zamawiający w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeśli ww. Wykonawca uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający zbada czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.
3. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełniania warunku dotyczącego: **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;**

Zamawiający uzna, iż warunek ten zostanie spełniony jeśli Wykonawca udokumentuje fakt posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności (dostaw produktów spożywczych suchych) poprzez złożenie:

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),

lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

2. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, który nie wykaże, że spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 23 ustawy pzp.
4. Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych, na zasadach określonych w art. 22a ustawy pzp.

#### Rozdział VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA, Z POSTĘPOWANIA WYKONAWCY W TYM PODSTAWY O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST.5 USTAWY

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy.



2. Zamawiający nie określa podstaw do wykluczenia z art. 24 ust. 5.
3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody o których mowa w pkt. 4.
6. Wykonawca (lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie), w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: <http://www.cki-w-goldap.ohp.pl/> informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy pzp zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Ustawy pzp.
7. Wykonawcy, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, podlegają wykluczeniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Dla potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu z postępowania, Wykonawca jest zobowiązany złożyć wraz z ofertą aktualne oświadczenie w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ w formie oświadczenia.

## **Rozdział VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA**

### **I. Oświadczenia składane wraz z ofertą:**

1. Aktualne na dzień składania ofert Oświadczenie (załącznik nr 2 do SIWZ). Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu.
2. Dowód wniesienia wadium.
3. Oświadczenie musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia i musi być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
4. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, oświadczenie (załącznik nr 2 do SIWZ) podpisane przez osoby upoważnione do reprezentacji danego Wykonawcy, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, w zakresie braku podstaw do wykluczenia oraz w zakresie w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający żąda aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu złożył oświadczenie o którym mowa w pkt 1.1 niniejszego rozdziału (załącznik nr 2 do SIWZ) w wymaganym zakresie.
6. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia następuje w trakcie jego realizacji, wykonawca przedstawia dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy.
7. Jeżeli zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

### **II. Oświadczenia składane po otwarciu ofert – bez wezwania przez Zamawiającego:**

W terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 Ustawy pzp Wykonawca (lub każdy z Wykonawców wspólnie



ubiegających się o zamówienie) zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Ustawy pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Przykład wzoru oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej został załączony do SIWZ jako załącznik nr 3.

### III. Oświadczenia i dokumenty składane przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego:

1. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia dokumentów: potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności lub czynności zawodowej** (dostaw produktów spożywczych suchych), Zamawiający żąda następujących dokumentów:

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),  
lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzenia zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

## Rozdział VIII. WYKAZ POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW SKŁADAJĄCYCH SIĘ NA OFERTĘ:

Pozostałe dokumenty składające się na ofertę to:

- 1) **Formularz ofertowy** – wypełniony i podpisany wg wzoru (Załącznik nr 1 do SIWZ).
- 2) **Pełnomocnictwo** – jeśli dotyczy.
  - W przypadku podpisania oferty lub załączonego do niej jakiegokolwiek dokumentu i oświadczenia przez osobę nieuprawnioną do reprezentacji wprost z postanowień KRS lub CEIDG (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej) należy dołączyć pełnomocnictwo, sporządzone zgodnie z wymaganiami Kodeksu Cywilnego.
  - W przypadku podmiotów występujących wspólnie pełnomocnictwo podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów występujących wspólnie, do reprezentowania w postępowaniu (zgodnie z art. 23 ustawy pzp).

Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu – jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio dokumenty nie są już aktualne – do złożenia aktualnych dokumentów.

Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 Ustawy pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

## Rozdział IX. POLEGANIE NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI INNYCH PODMIOTÓW

Z uwagi na to, iż Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym postępowaniu w zakresie zdolności technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, nie ma zastosowania.



## Rozdział X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem postańca, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147) z zastrzeżeniem postanowień ust. 2.
2. Wykonawca za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście lub za pośrednictwem postańca zobowiązany jest:
  - 1) złożyć ofertę - pod rygorem nieważności - w formie pisemnej;
  - 2) złożyć oświadczenie - w formie pisemnej w oryginale;
  - 3) złożyć dokumenty, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem;
  - 4) złożyć pełnomocnictwo w formie pisemnej w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;
  - 5) złożyć dokument wadium w oryginale - w przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż pieniężna.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca prześlą - inne niż określone w ust. 2 - oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Oświadczenia i dokumenty dla wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w SIWZ, składane przez Wykonawcę na skutek wezwania Zamawiającego, na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy, zostaną złożone odpowiednio w formie i zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie, rozporządzeniu ws dokumentów i w SIWZ. Zamawiający uzna te dokumenty i oświadczenia za złożone w wyznaczonym terminie, jeżeli ich treść w formie pisemnej dotrze do Zamawiającego przed upływem wyznaczonego terminu.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców, w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.
7. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ, tj.: Nr CKiW.271.PN.1.2018.
8. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap.
9. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl) ;
10. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
  - 1) W sprawach merytorycznych – Pani Teresa Twarowska; Anna Orłowska;
  - 2) W sprawach formalnych – Pani Małgorzata Maciulewska;W dniach od poniedziałku do piątku, od godziny 08:00 do godziny 14:00, Zamawiający informuje, że nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
11. Wyjaśnienie treści SIWZ:
  - 1) Wykonawca może zwrócić się o wyjaśnienie treści niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
  - 2) Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
12. Modyfikacja treści Specyfikacji:
  - 1) W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
  - 2) Dokonaną zmianę Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zamawiający udostępni na stronie internetowej w miejscu publikacji Ogłoszenia.



- 3) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie do wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
  - 4) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia, zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 ustawy pzp.
  - 5) Niezwłocznie po zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, zamawiający zamieści informację o zmianach na stronie internetowej.
13. Wyjaśnienia w toku badania i oceny ofert:
- 1) W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
  - 2) Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
  - 3) Zamawiający poprawia w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w ofercie, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Oferta wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie takiej omyłki podlega odrzuceniu.
  - 4) Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu w zakresie określonym w art. 90 ust. 1 ustawy pzp.
  - 5) Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na wykonawcy.
  - 6) Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

## Rozdział XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca, przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu na dostawę produktów spożywczych suchych, zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości: 2.000,00złoty (słownie: dwa tysiące złotych).
2. Wadium może być wniesione w:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
  - 3) gwarancjach bankowych;
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2014 r. poz. 1804 oraz z 2015 r. poz. 978 i 1240 ze zm.).
3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym w Olecku Oddział w Gołdapi nr 37 9339 0006 0040 0405 5592 0006 z dopiskiem w tytule przelewu: „wadium w post. Nr CKiW.271.PN.1.2018- dostawa produktów spożywczych suchych”.
4. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym mowa w pkt 3, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
5. Zamawiający zaleca, aby w przypadku wniesienia wadium w formie:
  - 1) pieniężnej – dokument potwierdzający dokonanie przelewu wadium został załączony do oferty;





- 2) innej niż pieniądź – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.
6. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy pzp.
7. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
8. Okoliczności i zasady zwrotu wadium oraz jego przepadku określa szczegółowo ustawa pzp.

## **Rozdział XII. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. (art. 85 ust. 5 ustawy pzp).
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

## **Rozdział XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
5. Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym w sposób czytelny.
6. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
7. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
8. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne (pełnomocnictwo) – w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii, o ile prawo do podpisania oferty i jej załączników nie wynika z dokumentów rejestrowych wykonawcy.
9. Dokumenty złożone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski; dopuszcza się używanie w oświadczeniach, ofercie oraz innych dokumentach określeń obcojęzycznych w zakresie określonym w art. 11 ustawy z dnia 7 października 1999 r. o języku polskim (Dz. U. z 2011r. Nr 43, poz. 224 z późn. zm.)
10. Dokumenty, inne niż oświadczenia, winny być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, przy czym poświadczenia tego dokonuje (na każdej stronie zawierającej informację) odpowiednio: wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
11. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta/opakowanie zawierające ofertę winny być adresowane do zamawiającego na adres podany w rozdziale I niniejszej specyfikacji i opatrzone nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

**„Oferta dotyczy post. Nr CKiW.271.PN.1.2018 - dostawa produktów spożywczych suchych  
nie otwierać do dnia 20.06.2018 r. do godz. 10.15”**

12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.
13. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.



14. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
15. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, Z WYJĄTKIEM INFORMACJI STANOWIĄCYCH TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez udowodnienie (zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji - Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), że:
  - nie zostały ujawnione do wiadomości publicznej;
  - stanowią informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą;
  - Wykonawca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
16. Wykonawca nie może zastrzec swojej nazwy (firmy) oraz adresu, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
17. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny one być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie zatytułowanej nazwą postępowania, opatrzonej opisem o treści: „Tajemnica przedsiębiorstwa.”
18. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.

#### Rozdział XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy składać w siedzibie Zamawiającego: osobiście lub drogą pocztową na adres - Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19 - 500 Gołdap, Sekretariat, w terminie do dnia 20 czerwca 2018r. do godz. 10.00.
2. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt 1 zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 ustawy pzp.
3. Komisyjne i jawne otwarcie ofert, nastąpi 20 czerwca 2018 r. do godz. 10:15 w siedzibie Zamawiającego, w sali 101.
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy pzp.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronach internetowych:
  - 1) Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi - <http://www.cki-w-goldap.ohp.pl/>
  - 2) Biuletynu Informacji Publicznej Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi - <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>Informacje dotyczące:
  - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

#### Rozdział XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy wyliczyć w *Szczegółowym zestawieniu cenowym przedmiotu zamówienia* - załączniku do Formularza ofertowego.
2. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w złotych polskich cyfrowo oraz słownie, z wyodrębnieniem podatku VAT, do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.
4. Cena może być tylko jedna; nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną



- ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń, itp. działań w celu jej określenia.
5. Cena oferty to cena brutto zamówienia łącznie (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).
  6. Cena jednostkowa towaru to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
  7. Cena jednostkowa netto towaru to cena ustalona za jednostkę miary towaru (j. m.), określoną przez Zamawiającego w zestawieniu cenowym.
  8. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
    - ilość towaru x cena jednostkowa netto = wartość netto,
    - wartość netto + % VAT = wartość brutto.
  9. Cena netto zamówienia to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości netto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo.
  10. Cena brutto zamówienia to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości brutto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo.
  11. Cena ogółem brutto stanowi podstawę oceny oferty.
  12. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń.
  13. Kwoty wskazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla do 1 grosza.
  14. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu porównania takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## Rozdział XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Ad.1) Kryterium – cena oferty brutto (C) – 60%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt.

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 60$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium

C<sub>min</sub> – cena brutto oferty z najniższą ceną

C<sub>bad</sub> – cena brutto oferty badanej

Ad.2) Kryterium – termin płatności (TP) – 20%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Minimalny okres płatności wynosi 7 dni a maksymalny 30 dni. Oferty będą punktowane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w następujący sposób:

7 -13 dni - 5 pkt

14 - 20 dni - 10 pkt

21 -29 dni - 15 pkt

30 dni - 20 pkt

$$TP = \frac{TP_{\text{bad}}}{TP_{\text{max}}} \times 20$$



gdzie:

TP – liczba uzyskanych punktów w kryterium

TP<sub>bad</sub> – termin płatności oferty badanej

TP<sub>max</sub> – termin płatności z maksymalnym terminem płatności

W przypadku, kiedy Wykonawca nie wybierze w formularzu ofertowym terminu płatności Zamawiający w tym kryterium przyzna 0 pkt.

Ad.3) Kryterium – częstotliwość dostaw (CD) – 20%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Oferty będą punktowane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w następujący sposób:

1. Dostawa realizowana 2 raz w tygodniu – 20 pkt
2. Dostawa realizowana 1 razy w tygodniu – 0 pkt

Zamawiający będzie przyznawał punkty za deklarowaną częstotliwość dostaw w Formularzu Ofertowym. W przypadku braku informacji lub zaznaczenia dwóch deklaracji na temat częstotliwości dostaw Zamawiający przyzna Wykonawcy w tym kryterium zero (0) punktów. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w tym kryterium.

Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna tę ofertę spośród ofert (niepodlegających odrzuceniu), która będzie przedstawiała najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, obliczany na podstawie poniższego wzoru:

$$ON = P_C + P_{TP} + P_{CD}$$

gdzie:

ON – oferta najkorzystniejsza

P<sub>C</sub> – uzyskane punkty w kryterium cena oferty brutto

P<sub>TP</sub> – uzyskane punkty w kryterium termin płatności

P<sub>CD</sub> – uzyskane punkty w kryterium częstotliwość dostaw

Wykonawca może uzyskać we wszystkich kryteriach maksymalnie 100 pkt.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie pzp, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę nie mającego siedziby lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – dla porównania ofert, cena podana przez Wykonawcę zostanie powiększona o wymagany w Polsce podatek od towarów i usług (VAT), w wysokości obowiązującej w dniu składania ofert. W przypadku Wykonawców mających siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – cena oferty brutto.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

W przypadku wyboru oferty, w której Wykonawca nie zadeklarował terminu płatności oraz / lub częstotliwości dostaw, Zamawiający we wzorze umowy zawrze najkorzystniejsze dla siebie terminy.

## **Rozdział XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający zawiadomi o wyniku postępowania, zgodnie z przepisami ustawy. Zawiadomienie to zostanie przesłane drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w ofercie Wykonawcy. Jeżeli próby przesłania drogą elektroniczną będą nieskuteczne, zawiadomienie zostanie przesłane na



adres e-mail Wykonawcy, ujawniony na stronie internetowej wskazanej w ofercie lub na stemplu firmowym Wykonawcy.

2. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w SIWZ.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający żąda przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
4. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego (Załącznik nr 4 do SIWZ).
5. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.
6. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy pzp.
7. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę pisemnie e-mailem bądź telefonicznie.
8. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikających z podpisanej z nim umowy, na osobę trzecią.

## **Rozdział XVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **Rozdział XIX. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający wymaga od wybranego Wykonawcy zamówienia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy (załącznik nr 4 do SIWZ).
2. Wzór Umowy przed zawarciem zostanie uzupełniony o niezbędne informacje dotyczące w szczególności Wykonawcy oraz wartości Umowy.
3. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Niedopuszczalna jest po rygorem nieważności istotna zmiana postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w formie aneksu w zakresie:
  - a) zmiany nazwy, siedziby Stron umowy, innych danych identyfikacyjnych,
  - b) zaistnienia siły wyższej (tj. powódź, pożar, zamieszki, strajk, atak terrorystyczny) mającej wpływ na realizację umowy,
  - c) w przypadku zmian unormowań prawnych powszechnie obowiązujących np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT,
  - d) w innych sytuacjach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tzn. takich, o których wiedza na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o to zamówienie lub na wynik postępowania,
  - e) zmiany cen jednostkowych towarów, wskutek waloryzacji o której mowa w § 3 umowy.

## **Rozdział XX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów niniejszej ustawy.



2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzonej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.

#### **Rozdział XXI. UMOWA RAMOWA**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**Rozdział XXII. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH O KTÓRYCH MOWA W art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy pzp.** Zamawiający nie przewiduje udzielenia takiego zamówienia.

#### **Rozdział XXIII. INFORMACJE O OFERTACH WARIANTOWYCH**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

#### **Rozdział XXIV. ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ LUB STRONY INTERNETOWEJ ZAMAWIAJĄCEGO**

Adres poczty elektronicznej: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl)

Adres strony internetowej Zamawiającego: <http://www.ckiw-goldap.ohp.pl/>

<http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/>

#### **Rozdział XXV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUTY OBCEJ**

Zamawiający nie przewiduje rozliczania się w walucie obcej.

#### **Rozdział XXVI. INFORMACJE O AUKCJI ELEKTRONICZNEJ**

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

#### **Rozdział XXVII. ZWROT KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

#### **XXVIII. PODWYKONAWSTWO**

1. Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo w realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia; Wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz do podania informacji o podwykonawcach.
2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy w takim samym zakresie jak za swoje działania.

#### **XXIX. INFORMACJA NA TEMAT WYMAGAŃ, O KTÓRYCH MOWA W ART. 29 UST. 4 USTAWY PZP**

Nie dotyczy – Zamawiający nie określa wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy pzp.

#### **Rozdział XXX. STANDARDY JAKOŚCIOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 91 UST. 2a USTAWY PZP**

Kryterium ceny nie jest zastosowane jako jedyne kryterium oceny ofert.

#### **Rozdział XXXI. WYMÓG LUB MOŻLIWOŚĆ ZŁOŻENIA OFERT W POSTACI KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH LUB DOŁĄCZENIA KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH DO OFERTY, W SYTUACJI OKREŚLONEJ WART. 10a UST. 2a USTAWY PZP**

Zamawiający nie ustanawia wymogu ani nie dopuszcza możliwości składania ofert w postaci katalogów elektronicznych.

#### **Rozdział XXXII. LICZBA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, NA KTÓRĄ WYKONAWCA MOŻE ZŁOŻYĆ OFERTĘ LUB MAKSYMALNĄ LICZBĘ CZĘŚCI NA KTÓRE ZAMÓWIENIE MOŻE ZOSTAĆ UDZIELONE TEMU SAMEMU WYKONAWCY**

Zamawiający nie dzieli zamówienia na dostawę produktów spożywczych suchych na części.

#### **Rozdział XXXIII. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA DANYCH OSOBOWYCH**



Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą przy ul. Bocznej 1, 19-500 Gołdap, tel.: 87 615 03 53, adres e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę produktów spożywczych suchych do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. od 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy pzp.
3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych<sup>1</sup>;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO<sup>2</sup>;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**
9. Wykonawca, który powierzy wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (om) zobowiązany jest poinformować Podwykonawcę o zapisach niniejszego rozdziału oraz przedłożyć Zamawiającemu (Administratorowi) oświadczenie Podwykonawcy o udzieleniu zgody na przetwarzanie danych osobowych w celu przeprowadzenia postępowania oraz wykonania (realizacji) umowy.

<sup>1</sup>. **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

<sup>2</sup>. **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

#### LISTA ZAŁĄCZNIKÓW.

**Załącznik nr 1** – formularz ofertowy;

**Załącznik nr 2** – oświadczenie wykonawcy określone w art. 25a ust. 1 ustawy pzp;

**Załącznik nr 3** – oświadczenie dotyczące Grupy Kapitałowej;

**Załącznik nr 4** – wzór umowy;