



Nr postępowania: CKiW.MZ.2.2019

Załącznik Nr 1

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 5;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia w terminie od dnia 17 lipca do 31 grudnia 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 1 raz w tygodniu 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: 30 dni 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).



- 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.
- 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:

- Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane produkty spożywcze są I gatunku, wolne od wad jakościowych.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
- 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.
- Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
- 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.
- Produkty bez zanieczyszczeń czy oznak i obecności pleśni.
- 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).
- 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 puszką 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.	40
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%), odtuszczone MLEKO w proszku, gałka muszkatołowa, pieprz biały, cząber (0,5%), majeranek (0,5%), lubczyk (0,1%), cukier, aromat (w tym MLEKO). Mieszaneczka 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.	2
3.	Aromaty – op. 9 ml, Aromatyzuje ok. 2 kg ciasta, (różne rodzaje). Składniki: olej rzepakowy, aromat	szt.	50
4.	Bazylię otartą 10g. Skład: suszone ziele bazylii rozdrobnione. Produkt typu Prymat. Za produkt równoważny uważamy bazylię o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	40
5.	Brzoskwinie 820g Połówki brzoskwinie w syropie, bez pestek, dojrzałe, gładko cięte, jednolitej barwy, bez uszkodzeń i skaz, typu Kier lub równoważne.	szt.	40
6.	Budyń 40g b/c	szt.	50



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap
tel. 087 615 03 53 e-mail: gospomkg4@ohp.pl

	Skład: Skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwnik: kurkumina. Produkt może zawierać śladowe ilości: glutenu, białek jaja kurzego, białek mleka.		
7.	Bułka tarta domowa 0,5kg Produkt powstały z suchego pieczywa pszennego zwykłego i pieczywa pszennego wyborowego. Skład: mąka, drożdże, sól	szt.	320
8.	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	1	10
9.	Ciastka zbożowe bez cukru 300g (min. wymagania: produkty zbożowe–67,3%, Płatki: - pełnoziarniste–28%, - owsiane-27%, Mąka: owsiana pełnoziarnista–22%, pszenna 8,3%,)	szt.	160
10.	Cukier kryształ 1kg Cukier biały KN, kat. 1, drobno rozdrobniony, barwa biała, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek.	kg	700
11.	Cukier puder 0,4kg Cukier puder otrzymany z cukru kryształu, barwa biała, konsystencja i struktura sypka bez grudek.	szt.	40
12.	Cukier waniliowy 32g ; Składniki: cukier, aromat etylowanilina.	szt.	110
13.	Cynamon 20g typu Prymat / Kamis - 100% cynamon z wietnamu.	szt.	10
14.	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.	350
15.	Czosnek granulowany 20g. Skład: czosnek granulowany (suszony) Produkt typu Prymat lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy czosnek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych	szt.	30
16.	Dżem niskosłodzony 270g (różne rodzaje). Wyprodukowany z minimum 35g owoców na 100g produktu.	szt.	200
17.	Fasola drobna, biała, jednolita, wykształcona, suszona, op. 5kg	szt.	35
18.	Galaretki 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.	30
19.	Gałka muszkatołowa mielona 350g Przyprawa z nasion suszonego muszkatołowca korzennego o silnym zapachu i gorzko-korzennym smaku. Waga brutto 360g	szt.	1
20.	Groch suchy łuskany, jednolity, wykształcony, suszony, połówki op. 5kg	szt.	7
21.	Groszek konserwowy zielony op. 400g Rodzaj opakowania: Puszka Składniki: Groszek, woda, cukier, sól	szt.	90
22.	Grzyby suszone (podgrzybek) 20g, z atesem	szt.	20
23.	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, granulata 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.	180
24.	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.	7
25.	Kakao naturalne gorzkie 150g; Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu. Zawartość tłuszczu kakaowego 10-12 %). ciemne, wydajne, aromatyczne, doskonałe do napojów i wypieków.	szt.	30
26.	Kasza gryczana niepalona uzyskiwana jest z gryki 5kg	szt.	9
27.	Kasza jęczmienna (średnia) 5kg	szt.	12
28.	Kasza manna prażona 1kg	kg	10
29.	Kawa naturalna mielona, palona 250g, 100% Arabica Typu Tchibo Exclusive lub równoważny.	szt.	25
30.	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.	10



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap
tel. 087 615 03 53 e-mail: gospomkg4@ohp.pl

31.	Kawa zbożowa 150g typu Inka Skład produktu: jęczmień, żyto cykorja, buraki cukrowe-prążone (zboża-72%.)	szt.	20
32.	Ketchup 275g dla dzieci, Skład: pomidory (185 g na 100 g ketchupu), cukier, ocet, sól, aromaty naturalne	szt.	65
33.	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.	5
34.	Kisiel 40g b/c . Typu Cykorja lub równoważny. Skład: skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, sól, barwnik: koszenila.	szt.	100
35.	Kompot (aronia, czarna porzeczka, truskawka, wiśnia, śliwka) stoik szklany 0,9 l, 860g;	szt.	300
36.	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.	5
37.	Koncentrat pomidorowy (28-30%; 95% koncentratu na 100 g produktu) – 850g. Produkt pasteryzowany. Typu Złoty Bażant lub równoważny.	szt.	35
38.	Konserwa mięsna 300g (Gulasz angielski) Skład: m.in. Wieprzowina nie mniej niż 84,9%, woda, białko sojowe, sól. Konserwa wieprzowa blokowa, sterylizowana – mielonka.	szt.	170
39.	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.	80
40.	Kukurydza konserwowa 340 g	szt.	15
41.	Kwasek cytrynowy 20g (Kwas cytrynowy spożywczy).	szt.	70
42.	Liść laurowy 80g Składniki: suszony liść wawrzynu szlachetnego cały. Typu Prymat lub równoważne.	szt.	20
43.	Majeranek 150g; Składniki: suszone ziele majeranku ogrodowego rozdrobniony ; Produkt typu Prymat lub równoważny.	szt.	22
44.	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.	70
45.	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.	3
46.	Mak niebieski 250g Nasiona maku – 100%	szt.	15
47.	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	70
48.	Mąka pszenna luksusowa 1kg typ 550	kg	550
49.	Mąka tortowa 1kg typ 450 mąka pszenna	kg	300
50.	Mąka ziemniaczana 1kg; Składniki: skrobia ziemniaczana PN-93/A74710	kg	50
51.	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.	5
52.	Miód naturalny 1kg, Miód pszczeli kwiatowy, wielonektarowy	kg	30
53.	Morela suszona 100g Składniki: morele suszone bez pestek, substancja konserwująca	szt.	15
54.	Musztarda stołowa, chrzanowa 210g Skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, naturalny aromat ziół i przypraw	szt.	40
55.	Ocet spirytusowy 10% 1l opakowanie szklane	szt.	40
56.	Ogórek konserwowy 0,9l Składniki: ogórki, woda ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (zawierają gorczycę)	szt.	200
57.	Olej rzepakowy 0,9l, Rafinowany olej rzepakowy 100%	szt.	320



58.	Oil rzepakowy 5l, Rafinowany olej rzepakowy 100%	szt.	20
59.	Oliwki bez pestek marynowane (zielona, czarna) 340 ml Skład: oliwki, woda, sól stabilizator (glukonian żelazawy)	szt.	10
60.	Oregano 130g; Składniki: suszone liście oregano (lebidka pospolita); Produkt typu Prymat. Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	5
61.	Orzech włoski łuskany jasny 100g	szt.	30
62.	Papryka konserwowa 0,9 l Produkt typu Bona. Za produkt równoważny uważa się przyprawę o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.	szt.	100
63.	Papryka słodka 720g; Składniki: papryka słodka mielona 100%; Opakowanie plastikowe z wygodnym posypywaczem.	szt.	5
64.	Pasztet drobiowy 280 g - bez MOM/ mięso 26,4%, wątroba 15,7%	szt.	280
65.	Peklosól 100g / Skład: sól, azotyn sodu,	szt.	20
66.	Pieprz czarny naturalny mielony 900g; typu Prymat lub równoważne.	szt.	5
67.	Pieprz ziołowy mielony 20g typu Prymat lub równoważne. Składniki: mieszanka zmielonych ziół: kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, korzeń chrzanu, majeranek.	szt.	10
68.	Pieprz ziołowy mielony 600g typu Prymat lub równoważne. Składniki: mieszanka zmielonych ziół: kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, korzeń chrzanu, majeranek.	szt.	7
69.	Płatki kukurydziane 1 kg (Corn flakes, kólczka miodowe, czekoladowe)	szt.	40
70.	Płatki owsiane, jęczmienne, opakowanie zwykłe, nie błyskawiczne 0,5 kg	szt.	10
71.	Pomidor krojony bez skórki puszcza 400g Składniki: Pomidory bez skórek 60%, sok pomidorowy	szt.	10
72.	Pomidor suszony w oleju 280g, pomidory suszone nasączone 59%	szt.	6
73.	Proszek do pieczenia 36g Składniki: regulator kwasowości: difosforany E450, substancja spulchniająca: węglany sodu E500, mąka pszenna	szt.	34
74.	Przecier ogórkowy 840g Skład: ogórek kiszony, przeciwutleniacz, kwas askorbinowy. Typu Bona lub równoważny.	szt.	48
75.	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.	5
76.	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 muszkatowa, kurkuma, ekstrakt drożdżowy, kolendra. Przyprawa typu Prymat lub równoważny.	szt.	1
77.	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.	3
78.	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.	9
79.	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, inozynian 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.	5
80.	Rodzynki 100g Składniki: rodzynki, olej palmowy, dwutlenek siarki	szt.	30
81.	Ryż biały, długoziarnisty 1 kg Nieporcjowany	szt.	40
82.	Ryż paraboliczny 5kg Ryż biały długoziarnisty preparowany termicznie (parboiled) 100 %	szt.	30
83.	Saletra potasowa do peklowania mięs 100g Skład: – azotan potasu, bezbarwna, krystaliczna sól.	szt.	3
84.	Słonecznik łuskany 80g ziarno białego słonecznika, łuskany 100%	szt.	15
85.	Sok 100% pojemność 200ml jabłko, pomarańcz, wieloowocowy Skład: 100% z zagęszczanego soku. Pasterowany.	szt.	700
86.	Sok pomidorowy 330 ml Skład: zagęszczony sok pomidorowy (min.99,5%)	szt.	150
87.	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.	6



88.	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.	3
89.	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.	3
90.	Sól warzona spożywcza jodowana 1kg Składniki: chlorek sodu 99,9%, substancja wzbogacająca: jodan potasu.	szt.	130
91.	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.	40
92.	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 amoniakalno – 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 amoniakalno-siarczynowy, Ekstrakt minimum 62%.	szt.	45
93.	Szczaw krojony 0,9l Skład: szczaw, sól	szt.	8
94.	Śliwka suszona 150g Śliwka suszona bez pestek 100%	szt.	10
95.	Tłuszcz w płynie 3,7l. Skład: woda, olej słonecznikowy (40%), aromaty (w tym MLEKO), stabilizator (guma ksantanowa), emulgator (monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 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.	9
96.	Tuńczyk w oleju roślinnym, w sosie własnym kawałki; waga wsadu z odciekami: 170g; Skład: 82 % tuńczyk kawałki, olej sojowy, sól.	szt.	110
97.	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 polirycynoleinian poliglicerolu (E 476) prażone orzechy laskowe, serwatka w proszku, skrobia kukurydziana tłuszcz roślinny waniлина, wodorowęglan sodu (E 500) żółtko jaja w proszku	szt.	200
98.	Wafle ryżowe naturalne 15g, Skład: Ryż brązowy	szt.	500
99.	Wiórka kokosowe białe 100g	szt.	35
100.	Woda mineralna niegazowana 0,5l	szt.	550
101.	Zacierka 250g typu Abak lub równoważny. Skład: mąka z pszenicy zwyczajnej, woda, pasteryzowana masa jajowa (9%), witamina A-subskrypcja wzbogacająca.	szt.	160
102.	Ziele angielskie całe a 500g; Składniki: owoc korzennika lekarskiego suszony. Produkt typu Cykoria lub równoważny.	szt.	7
103.	Zioła prowansalskie 10g; Składniki: zioła suszone w różnych proporcjach :bazylija, cząber ogrodowy, lebiodka, majeranek, mięta pieprzowa, szaflwia, rozmaryn, tymianek. Produkt typu Prymat lub równoważny.	szt.	45
104.	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.	3
105.	Żelatyna 50g Żelatyna spożywcza wieprzowa	szt.	30
106.	Żurawina do mięs 230g Sporządzona z min. 42g owoców na 100g produktu.	szt.	20
107.	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.	20



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap

tel. 087 615 03 53 e-mail: gospomkg4@ohp.pl

108.	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.	420
109.	Herbata czarna ekspresowa 1 op-25szt.(zielona, Earl Grey, truskawka, malina, wieloowoc, czarna porzeczka, 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.	25

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.

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.