



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPU

Państwowa Jednostka Budżetowa

Załącznik nr 5 do SWZ

CKiW.271.TP.3.2022

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia (dla każdej części) w terminie od dnia zawarcia umowy do 23 grudnia 2022 r.

Częstotliwość dostaw:

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

Warunki płatności:

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

Transport:

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

Opakowanie i znakowanie:

1. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wskazał preferowane opakowania poszczególnych produktów i wymaga aby Wykonawca stosował się do zaleceń. Opisana gramatura jest ściśle związana z potrzebami Zamawiającego w określonym terminie.
2. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej wielkości artykułów w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć artykuły w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
3. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
4. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.
6. Zamawiający wymaga aby w opakowaniu znajdował się jednolity produkt pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (nie dotyczy mieszanek warzywnych i owocowych).
7. Zamawiający wymaga aby na opakowaniach znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu (nazwę odmiany), nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

8. Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta, natomiast dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem (Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1442 z późn. zm.)

Jakość produktów:

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

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

Zawarte w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia (dla poszczególnych części) ilości dostaw mogą ulec zmianie w związku z bieżącą działalnością prowadzoną przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości (bez skutków finansowych i prawnych dla Zamawiającego) zmniejszenia ilości dostarczanych produktów (dla każdej części) o nie więcej niż 40% od planowanej ilości dostaw zawartych w niniejszym załączniku.

Uwaga!

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

Część 1: Mięso wieprzowe, drobiowe i wołowe oraz wędliny

- 15113000-3 – wieprzowina
- 15111100-0 – wołowina
- 15131130-5 – wędliny
- 15131135-0 – wędliny drobiowe
- 15131500-0 – produkty drobiowe
- 15131400-9 – produkty wieprzowe
- 15112000-6 – drób
- 15112100-7 – drób świeży





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

Częstotliwość dostaw:

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

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Mięso surowe dostarczane musi być niezakrwawione, niepostrzępione, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej w przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny. Wędliny o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie wędzone, suszone, surowe, parzone, pieczone. Kształt wędliny w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu lub nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta. Przy produktach rozdrobnionych Zamawiający nie dopuszcza składników pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Boczek surowy wieprzowy, świeży, bez żeber, bez skóry	kg	200
2	Kości schabowe wieprzowe, świeże	kg	100
3	Karkówka wieprzowa b/k, świeża	kg	500
4	Wątróbka drobiowa w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, bez skrzepów krwi, czysta	kg	10
5	Podgardle surowe wieprzowe, świeże	kg	200
6	Schab wieprzowy b/k, mięso świeże, pozbawione kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej.	kg	500
7	Szynka wieprzowa b/k, mięso świeże, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca.	kg	250
8	Łopátka wieprzowa b/k, mięso świeże, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości.	kg	500
9	Żeberka wieprzowe extra pasy, świeże, pokryte warstwą mięśni i cienką warstwą tłuszczu	kg	500
10	Kurczak ćwiartka, świeży	kg	1200
11	Filet z piersi kurczaka, świeży, bez skóry, kości, ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	500
12	Kurczak (korpus drobiowy) świeży	kg	200
13	Porcja rosółowa drobiowa, świeża	kg	250
14	Skrzydółka kurczaka świeże	kg	200
15	Podudzie kurczaka świeże	kg	500
16	Szynka drobiowa, w osłonce przylegającej do mięsa, otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony	kg	300





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

17	Ścinki drobiowe	kg	100
18	Filet z piersi indyka, świeży, bez skóry, kości, ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	150
19	Udziec indyka świeży	kg	150
20	Porcja z kaczki świeża	kg	50
21	Podgardle wędzone	kg	50
22	Kiełbasa domowa min. 83 % mięsa	kg	100
23	Kiełbasa szynkowa	kg	150
24	Kiełbasa biała surowa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, niewędzona, bez mięsa odkostnionego mechanicznie, w osłonkach naturalnych. Zawartość mięsa wieprzowego w gotowym produkcie nie mniej niż 83%.	kg	250
25	Kiełbasa kanapkowa	kg	150
26	Szynka gotowana min. 83 % mięsa	kg	250
27	Serdelki	kg	250
28	Parówka cienka drobiowa min. 71 % mięsa	kg	250
29	Ogonówka wędzona	kg	150
30	Pieczeń drobiowa luks. min. 83 % mięsa	kg	500
31	Polędwica sopocka	kg	1000
32	Polędwica wieprzowa wędzona min. 83 % mięsa	kg	1200
33	Polędwica kanapkowa	kg	250
34	Smalec 250 g	kg	100
35	Kaszanka- wędlinia podrobowa z kaszą gryczaną	kg	200
36	Szynka wędzona min 83 % mięsa	kg	200
37	Szynka cygańska min 83 % mięsa	kg	200
38	Golonka wieprzowa, świeża	kg	150
39	Wołowina b/k kl. II, świeża	kg	50
40	Ligawa wołowa, świeża	kg	150
41	Pieczeń wieprzowa	kg	150
42	Jelita wieprzowe, świeże	kg	50
43	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	50
44	Rolada faszzerowana drobiowa, wieprzowa lub drobiowo-wieprzowa	kg	150
45	Kiełbasa krakowska sucha	kg	100
46	Kiełbasa żywiecka	kg	100
47	Szynka z kurcząt min 75 % mięsa	kg	100

Część 2: Warzywa i owoce

03100000-2 – produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 – ziemniaki

03221000-6 – warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

Częstotliwość dostaw:

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

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zmarznięte, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne– korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki– powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste- bez ziemi i piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Burak ćwikłowy, korzeń. Średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 4 do 10 cm.	kg	500
2	Kapusta biała, główki zwarte o minimalnej masie 1 kg	kg	600
3	Kapusta czerwona, główki zwarte o minimalnej masie 0,8 kg	kg	250
4	Kapusta kiszona	kg	400
5	Kapusta pekińska, główki zwarte o minimalnej masie 0,35 kg	kg	350
6	Sałata główka. Masa główki nie mniej niż 0,1 kg	szt.	500
7	Sałata lodowa. Masa główki nie mniej niż 0,3 kg	szt.	100
8	Cebula. Łuska jasnożółta do jasnobrązowej. Średnica, nie mniej niż 4 cm.	kg	500
9	Nać kopru pęczek. Masa pęczka nie mniej niż 50 g.	szt.	100
10	Nać pietruszki pęczek. Masa pęczka nie mniej niż 50 g.	szt.	150
11	Szczypior pęczek. Masa pęczka nie mniej niż 50 g.	szt.	250
12	Rzodkiew pęczek. Minimalna średnica rzodkiewki 2,5 cm.	szt.	400
13	Ogórek świeży	kg	400
14	Marchew. Średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm.	kg	1500
15	Papryka czerwona	kg	300
16	Pieczarka. Średnica kapelusza 3 – 6,5 cm.	kg	200
17	Pomidor. Minimalna średnica 5 cm.	kg	500
18	Pomidor koktajlowy. Średnica 2 – 3,5 cm	kg	100
19	Por. Minimalna średnica 1,5 cm.	kg	150
20	Seler korzeniowy. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 7 do 13 cm.	kg	250
21	Pietruszka korzenna. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 3 do 6 cm.	kg	300
22	Rukola. Opakowanie o wadze min. 100 g.	op.	10
23	Świeże zioła w doniczce (do wyboru)	szt.	10
24	Ziemniaki. Minimalna średnia dla ziemniaków okrągłych i owalnych: 3,5cm, dla ziemniaków podłużnych 3cm. Nie dopuszczalna są: ziemniaki: porośnięte kielkami powyżej 3mm	kg	40000
25	Ogórek kiszony	kg	250
26	Brokuł. Kolor róż brokuła jednolity, zielony. Minimalna średnica 15cm.	szt.	20
27	Cebula czerwona. Średnica, nie mniej niż 4 cm.	kg	50
28	Czosnek. Główka twarda, zwarta. Minimalna średnica główek: 3cm.	szt.	200
29	Kalafior. Kolor jednolity biały lub lekko kremowy. Minimalna średnica 15cm.	szt.	100
30	Ogórek gruntowy	kg	200
31	Buraki gotowane opakowanie o wadze min. 0,5 kg	kg	200
32	Pomarańcza nowalina. Cienka skórka, waga 1 szt. ok.150 g.	kg	300
33	Winogrono jasne, dojrzałe, bez przebarwień i odgniecień.	kg	200
34	Kiwi. Gat. I, dojrzałe, bez odgniecień.	kg	100
35	Mandarynka. Odmiana słodka, średnica 4,5 – 6 cm.	kg	200
36	Gruszka. Średnica owoców w najszerszym przekroju 6 – 7 cm.	kg	150





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

37	Papryka żółta	kg	100
38	Kapusta młoda, główki zwarte o minimalnej masie 0,7 kg	kg	200
39	Arbuz, dojrzały. Barwa miąższu różowa, czerwona. Masa jednej sztuki nie mniej niż 2kg.	kg	100
40	Banan. Minimalna szerokość przekroju poprzecznego owocu to 2,7cm. Barwa od jasnozielonej do jasnożółtej.	kg	200
41	Cytryna. Średnica owoców 5 - 8 cm.	kg	200
42	Jabłko, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe. Minimalna średnica owoców to 7 cm.	kg	1000
43	Nektarynka gat. I, bez przebarwień i odgnieceń.	kg	100
44	Salata karbowana zielona	szt.	10

Część 3: Ryby i mrożonki

03310000-5 – ryby, skorupiaki i produkty wodne

15200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane

15220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

Częstotliwość dostaw:

Dostawa ryb i mrożonek będzie odbywała się 1 raz w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie lub mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego. Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrózeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.
- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypane, nie zbrylone. Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą oryginalnie zapakowane i posiadać będą termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Śledź matias (op. min. 4 kg)	kg	300
2	Śledź płat marynowany (op. min. 4 kg)	kg	100
3	Filet karpia bez lodu	kg	100
4	Filet dorsza „SHP”	kg	400
5	Miruna „SHP”	kg	500
6	Srebrzyk tuszka- tafla I gat.	kg	50
7	Filet morszczuk „SHP”	kg	300
8	Kalafior (op. min. 2,5 kg)	kg	600
9	Bukiet warzyw 3-składniki (op. min. 2,5 kg)	kg	700
10	Mieszanka warzywna 7 składników (op. min. 2,5 kg)	kg	700





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

11	Marchew z groszkiem (op. min. 2,5 kg)	kg	700
12	Marchwiowe plasterki (op. min. 2,5 kg)	kg	150
13	Brokuł (op. min. 2,5 kg)	kg	250
14	Flaki mrożone suche (op. min. 0,9 kg)	op.	100
15	Włoszczyzna paski	kg	250
16	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	200
17	Frytki z ziemniaków	kg	200
18	Ziemniaczane łódki	kg	120
19	Fasola szparagowa	kg	400
20	Szpinak rozdrobniony (op. min. 2,5 kg)	kg	400
21	Warzywa na patelnię (op. min. 450 g)	szt.	100
22	Kulki ziemniaczane (op. min. 2,5 kg)	kg	100
23	Marchew kostka	kg	50
24	Fasolka szparagowa zielona	kg	200

Część 4: Pieczywo

15810000-9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Częstotliwość dostaw:

Dostawa pieczywa będzie odbywała się codziennie (oprócz niedziel) od poniedziałku do soboty w godzinach: 5.00 - 6.00, według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie lub mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 8 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.
- Pieczywo dostarczane Zamawiającemu musi być bezwzględnie świeże i dobrej jakości – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty. Jakość przedmiotu zamówienia musi być zgodna z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia. Każdy produkt realizowany będzie zgodnie z systemem HACCP.
- Kształt charakterystyczny dla każdego z wyrobów o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych, nie dopuszczalne są wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miększem, nie przypalona, nie zbyt gruba i twarda. Miększ dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalce, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli.
- Smak i zapach pieczywa musi być typowy dla każdego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Bułka pszenna zwykła min. 50g	szt.	30000
2	Chleb zwykły mieszany krojony min. 0,5 kg	szt.	15000
3	Chleb żytni razowy min. 0,5 kg	szt.	7000
4	Bułeczka drożdżowa min. 100 g z nadzieniem	szt.	5000
5	Placek drożdżowy z kruszonką min. 0,5 kg	szt.	200





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPU

Państwowa Jednostka Budżetowa

6	Ciasto sernik	kg	100
7	Ciasto makowiec	kg	100
8	Ciasto jabłecznik	kg	200
9	Ciasto babka w polewie	kg	300
10	Pączek min. 85 g z nadzieniem	szt.	800

Część 5: Jaja

03142500-3 – jaja

Częstotliwość dostaw:

Dostawa jaj 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 lub mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Zamawiający wymaga aby jaja w skorupce pochodziły od kury domowej.
- Klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej.
- Jaja L – jaja określane w kategorii wagowej jako duże, ważące od 63 do 73g.
- Wymagania: skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona; białko Przezroczyste, gęste, bez ciał obcych; żółtko - kuliste, bez ciał obcych. Jajko o zapachu swoistym. Jaja klasy „A” powinny być oznakowane kodem producenta. Kod producenta musi być łatwo widoczny i czytelny. Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Jaja kurze (klasa A, rozm. L)	szt.	6000

Część 6: Nabiał

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

Częstotliwość dostaw:

Dostawa nabiału 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 lub mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty.
- Zamawiający wymaga aby, produkty mleczarskie były I gatunku, świeże, właściwie przechowywane i przewiezione do Zamawiającego.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów:





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, ser topiony.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Margaryna op. min. 250 g (w 100 g produktu 72 g tłuszczu)	szt.	20
2	Masło śmietankowe op. 200 g min. 82 % tłuszczu	kg	600
3	Mleko UHT 3,2 % op. 1 Litr	litr	500
4	Mleko w proszku pełne op. 500 g	kg	500
5	Ser typu feta op. 270g	szt.	20
6	Ser topiony kostka op. 100g	szt.	600
7	Ser żółty typu gouda kostka op. 250g	szt.	50
8	Ser żółty typu gouda	kg	1000
9	Ser typu capri op. min. 200g	szt.	100
10	Ser typu mozzarella op. 125 g	szt.	100
11	Ser topiony krążek op. 200 g (w 100 g produktu min. 19 g tłuszczu)	op.	600
12	Serek wiejski op. 200 g	szt.	300
13	Twaróg półtłusty op. 250 g	kg	300
14	Twaróg półtłusty krajanka op. min. 400 g	kg	50
15	Śmietana 18% 400 ml do zup i sosów	litr	500
16	Jogurt owocowy op. min. 115 g (w 100 g produktu: 13,5 g cukru, 10 g tłuszczu)	szt.	2000
17	Jogurt naturalny op. 150 g	szt.	1000
18	Ser wędzony	kg	10
19	Serek typu mascarpone op. 250 g	szt.	10

Część 7: Różne produkty spożywcze

- 15800000-6 – różne produkty spożywcze
- 15830000-5 – cukier i produkty pokrewne
- 15840000-8 – kakao, czekolada i wyroby cukiernicze
- 15850000-1 – produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 – przyprawy i przyprawy korzenne
- 15890000-3 – różne produkty spożywcze i produkty suszone
- 15600000-4 – produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 – oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 15330000-0 – przetworzone owoce i warzywa

Częstotliwość dostaw:

Dostawa różnych produktów spożywczych 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 lub mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPU

Państwowa Jednostka Budżetowa

- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Bazylija suszona otarta op. min. 230 g	szt.	5
2	Bułka tarta z pieczywa pszennego op. 0,5 kg	szt.	1000
3	Cukier biały kryształ op. 1 kg	kg	1000
4	Cukier waniliowy op. 30-35 g	op.	50
5	Cukier puder op. 400 g	op.	100
6	Curry, przyprawa, op. min. 900g	op.	2
7	Cynamon mielony op. min. 320 g	op.	3
8	Czosnek granulowany op. min. 1050 g	op.	50
9	Drożdże świeże op. min. 100 g	op.	50
10	Dżem z truskawek ekstra gładki op. min. 280 g	szt.	500
11	Dżem z brzoskwiń ekstra gładki op. min. 280 g	szt.	500
12	Fasola Jaś średnia op. min. 370 g	op.	400
13	Groch łuskany, pozbawiony łuski, półówki op. 500 g	op.	400
14	Herbata czarna w saszetkach op.100 szt. x 2 g	op.	800
15	Herbatka owocowo-ziołowa op. min. 20 szt. x 2 g	op.	500
16	Kakao gorzkie extra ciemne op. min. 150g	op.	50
17	Kasza jęczmienna wiejska op. 5 kg	op.	1000
18	Kasza manna błyskawiczna op. 400 g	op.	500
19	Napój kakaowy instant op. min. 300 g	szt.	100
20	Koncentrat pomidorowy 30 % w słoiku 200 ml	szt.	1000
21	Kurkuma op. min. 350 g	szt.	20
22	Kukurydza konserwowa w puszcze op. min. 340 g	szt.	300
23	Liść laurowy op. min. 80 g	op.	300
24	Majeranek op. min. 150 g	op.	600
25	Majonez słoik 70 % tłuszczu op. min. 310 g	szt.	700
26	Makaron spaghetti op. 3 kg	szt.	200
27	Makaron tagliatelle wstążki op. 3 kg	szt.	100
28	Makaron penne piórka op. 3 kg	szt.	200
29	Makaron literki, gwiazdki itp. op, 250 g	szt.	200
30	Makaron świderki, muszelki, kolanka op. 5 kg	szt.	300
31	Mąka ziemniaczana op. 1 kg	szt.	100
32	Mąka pszenna tortowa typ 450 op. 1 kg	szt.	700
33	Miód pszczeli wielokwiatowy op. 1 kg	szt.	100
34	Ocet spirytusowy 10% but. szklana 500 ml	szt.	100
35	Ogórki konserwowe w słoiku op. min. 870 ml	szt.	1400
36	Oregano op. min. 200 g	szt.	50
37	Papryka mielona słodka op. min. 720 g	szt.	100
38	Pieprz ziołowy op. min. 600 g	szt.	400
39	Pieprz czarny mielony op. min. 820 g	szt.	400
40	Płatki kukurydziane śniadaniowe op. min. 1 kg	szt.	100





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

41	Proszek do pieczenia 30 szt. x 30 g	op.	50
42	Ryż paraboliczny op. 5 kg	szt.	700
43	Ziele angielskie całe op. min. 600 g	szt.	20
44	Zioła prowansalskie op. min. 300 g	szt.	20
45	Budyń czekoladowy op. min. 1 kg	szt.	30
46	Budyń waniliowy op. min. kg	szt.	30
47	Kisiel truskawkowy op. min. 1,3 kg	szt.	60
48	Ketchup łagodny dla dzieci op. min. 990 g	szt.	50
49	Syrop malinowy op. 5 l	szt.	150
50	Chrupki kukurydziane 40 g	szt.	50
51	Płatki zbożowe o smaku czekoladowym kulki op. 1 kg	szt.	50
52	Płatki owsiane górskie op. 500 g	szt.	150
53	Dynia pestka łuskana op. 500 g	szt.	50
54	Żurawina suszona op. 1 kg	op.	100
55	Orzechy ziemne bez łupinek op. 500 g	szt.	20
56	Musztarda stołowa op. min. 185 g	szt.	150
57	Słonecznik łuskany op. 1 kg	szt.	10
58	Przypawa do potraw typu Kucharek 5 kg	szt.	80
59	Pomidory pellati w puszcze bez skóry op. min. 2,55 kg	szt.	50
60	Tuńczyk w sosie własnym puszka op. min. 170 g	szt.	50
61	Mąka kukurydziana op. 1 kg	szt.	10
62	Kasza bulgur op. 5 kg	szt.	100
63	Pasztet drobiowy w puszcze op. min. 160 g	szt.	1500
64	Żelatyna op. 1 kg	szt.	20
65	Sos sałatkowy op. min. 700 g	szt.	15
66	Galaretka truskawkowa op. min. 1,3 kg	szt.	20
67	Galaretka cytrynowa op. min. 1,3 kg	szt.	20
68	Galaretka pomarańczowa op. min. 1,3 kg	szt.	20
69	Oliwa z oliwek 1 l	szt.	50
70	Olej z pestek winogron 1 l	szt.	50
71	Dżem truskawkowy z kawałkami op. min. 900g	szt.	10
72	Ciasto francuskie chłodzone op. min. 375 g	szt.	10
73	Sos sojowy ciemny op. min. 625 ml	szt.	10
74	Kawa zbożowa op. 200 g	szt.	100
75	Majonez op. min. 3 kg	szt.	50
76	Olej 3 l	szt.	50
77	Tłuszcz do smażenia typu Rama Profi (lub równoważny) op. min. 3,7 l	szt.	20
78	Sos boloński op. 1 kg	szt.	5
79	Auszpik op. min. 0,7 kg	szt.	5
80	Przyprawa do kurczaka op. min. 1 kg	szt.	10
81	Sos ogrodowy typu knorr (lub równoważny) op. min. 0,7 kg	szt.	10
82	Sos koperkowy typu knorr (lub równoważny) op. min. 0,7 kg	szt.	10
83	Napój owocowy ze słomką op. 200 ml	szt.	500
84	Sól czosnkowa op. 1 kg	szt.	20
85	Pieczycwo chrupkie op. 150 g	szt.	200
86	Wafle ryżowe op. min. 110 g	szt.	100
87	Ciastka bez cukru op. min. 300 g	szt.	100
88	Sok pomidorowy 1 l	szt.	50





CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY
W GOŁDAPI

Państwowa Jednostka Budżetowa

89	Sok owocowy 1 l	szt.	100
90	Przyprawa do mięs op. 1 kg	szt.	10
91	Ryż op. 1 kg	szt.	100
92	Płatki owsiane op. 500g	szt.	100
93	Płatki jęczmienne op. 500 g	szt.	100

