

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup produktów garmażeryjnych. Wykonawca zobowiąże się dostarczyć Zamawiającemu towar w pierwszej klasie, cyklicznie, **max 3 razy w miesiącu**, we wcześniej ustalonym e-mailowo lub telefonicznie terminie (poniedziałek – piątek) w godzinach od 7.30 do 10.00. Produkty dostarczone będą do magazynu żywnościowego WSSG w Koszalinie przy ul. Piłsudskiego 92. Zamówienie realizowane będzie w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2025 r.

I.p.	Przedmiot zamówienia	CPV
1.	Pierogi z mięsem, opak. 1 kg	158 94 300-4
2.	Pierogi ruskie, opak. 1 kg	158 94 300-4
3.	Pierogi z kapustą i grzybami, opak. 1 kg	158 94 300-4
4.	Pierogi ze szpinakiem, opak. 1 kg	158 94 300-4
5.	Pierogi leniwe, opak. 1 kg	158 94 300-4
6.	Kopytka, opak. 1 kg	158 94 300-4
7.	Kluski śląskie, opak. 1 kg	158 94 300-4
8.	Pierogi z truskawkami, opak. 1 kg	158 94 300-4
9.	Pierogi z jagodami, opak. 1 kg	158 94 300-4

Pierogi z mięsem – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: mąka pszenna, woda, sól, mięso wieprzowe lub mięso wołowe min 40%, warzywa (włoszczyzna, cebula) – 10-20%, słonina – 10-15%, przyprawy, olej roślinny, jaja.

Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.

Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Pierogi ruskie – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: mąka pszenna, woda, sól, ziemniaki ok. 30%, ser twarogowy ok. 15%, cebula, olej roślinny, przyprawy.

Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.

Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,

- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Pierogi z kapusta i grzybami – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: mąka pszenna, woda, sól, kapusta kwaszona ok. 30-40%, grzyby suszone, pieczarki ok 10-15%, cebula, olej roślinny, przyprawy.

Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.

Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Pierogi ze szpinakiem – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: mąka pszenna, woda, sól, szpinak (min. 20 %), ser typu feta lub ser twarogowy (min 20%), cebula, czosnek, olej roślinny, przyprawy.

Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.

Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Pierogi leniwe – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: twaróg min. 50%, ziemniaki ok. 30%, jaja, mąka pszenna 10-15%.

Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.

Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,

- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Kopytka – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: ziemniaki 60-65%, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, sól.
- Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.
Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

Kluski śląskie – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: ziemniaki 70-75%, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, sól, jaja 25-30%.
- Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.
Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Pierogi z truskawkami – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: mąka pszenna, woda, cukier, sól, truskawki (min. 25 %), olej roślinny, przyprawy.
- Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.
Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,

- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Pierogi z jagodami – J.m.- kg, CPV - 158 94 300-4

- skład surowcowy: mąka pszenna, woda, sól, cukier, jagody (min. 25 %), olej roślinny, przyprawy.

Produkty będą schłodzone, gotowe po podgrzaniu do bezpośredniego spożycia.

Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostarczenia produktu do magazynu żywnościowego.

Opakowania:

- **jednostkowe** – pudełka wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem, masa produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Opakowania powinny być suche, czyste, bez obcych zapachów, niezapleśniałe, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- skład surowcowy produktu gotowego,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto produktu,
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Istotne postanowienia:

Produkty zaoferowane przez Wykonawcę będą odpowiadały normom zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – Wyroby dostarczone do magazynu powinny posiadać termin przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Wartość opakowań towarów – zwrotne lub jednorazowe – jest wliczona w cenę towaru.

1. Przedmiot zamówienia będzie wyprodukowany, przechowywany i dostarczany z zachowaniem wymogów wynikających z ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2023 r. poz. 872) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 2004 r. nr 139, poz. 1 z dnia 30.04.2004 r. z późn. zm.).
2. Dowóz towaru odbędzie się ubezpieczonym transportem Wykonawcy, loco magazyn Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia towaru na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za jego dostawę, jakość i uszkodzenia w trakcie transportu. Dostawa zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy.
4. Osobami uprawnionymi przez Zamawiającego do składania zamówień oraz zgłaszania reklamacji są pracownicy magazynu żywnościowego. Zamówienia będą składane e-mailem, faxem przez pracowników magazynu żywnościowego.
5. Wykonawca zobowiąże się dostarczyć Zamawiającemu towar w ustalonej ilości i asortymencie w pierwszej klasie max 3 razy w miesiącu w wyznaczone dni robocze przez Zamawiającego w godzinach od 7.30 do 10.00, towary dostarczone będą do magazynu WSSG w Koszalinie przy ul Piłsudskiego 92.
6. Umowa zostanie zawarta: na okres od dnia podpisania umowy i obowiązywać będzie od dnia podpisania umowy do 31.12.2025 r. lub do wyczerpania wartości umowy;
7. Ilość towaru określona w umowie jest ilością planowaną.
8. **W przypadku wykorzystania mniejszej ilości asortymentu niż wskazana w umowie Wykonawcy będzie należeć się jedynie wynagrodzenie z tytułu wykonania części umowy. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu niewykorzystania w całości maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto.**
9. **Ilość towaru w umowie jest ilością planowaną i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w trakcie obowiązywania umowy, na co wpływ będą miały posiadane przez Zamawiającego środki finansowe zabezpieczone na realizację zamówienia. Uczelnia zobowiązuje się do zakupu towaru w okresie trwania umowy za kwotę co najmniej 20 000,00 zł brutto.**
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia w okresie obowiązywania umowy ilości poszczególnego asortymentu wskazanego w zestawieniu ilościowo-wartościowym, pod warunkiem nieprzekroczenia maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto.
11. Wykonawca zobowiąże się do udzielenia gwarancji jakościowej na dostarczony towar na warunkach określonych w PN i opisie przedmiotu zamówienia.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, nieprawidłowy skład surowcowy produktu, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania o sposobie regulowania powstałych niedoborów, wymianie towaru na wolny od wad lub korekcie faktury, powiadamiając wcześniej o tym fakcie Wykonawcę.

14. W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych dostawy Zamawiający zażąda natychmiastowej wymiany tego towaru na świeży i o należytej jakości. Dostawa/wymiana towaru musi odbyć się nie później niż 2 godziny od terminu określonego w zamówieniu, pod rygorem zastosowania zakupu interwencyjnego.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu interwencyjnego w przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę towaru w ustalonym terminie lub dostarczenia innego asortymentu towaru niż przewidzianego w zamówieniu, a także stwierdzenia złej jakości towaru dostarczonego do Zamawiającego i przechowywanego w magazynie Zamawiającego, a którego okres przydatności do spożycia określony przez Wykonawcę nie został przekroczony. Zamawiający oświadcza, że towary są przechowywane zgodnie z treścią załącznika nr II Rozdziału IX rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L z 2004 r. nr 139, poz. 1 z dnia 30.04.2004 r., z późn. zm.).
16. Jeżeli cena towaru zakupionego interwencyjnie, będzie wyższa od ceny wynikającej z zawartej umowy, różnicę między cenami pokryje Wykonawca.
17. W sytuacji nie przestrzegania warunków jakościowych lub sanitarnych produktu i transportu Zamawiający ma prawo jednostronnego odstąpienia od realizacji umowy w trybie natychmiastowym.
18. Po 3-krotnym stwierdzeniu niezgodności jakościowych dostawy towaru (reklamacjach towaru) Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego odstąpienia od realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
19. Zapłata za dostarczany towar następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w ciągu 30 dni od otrzymania przez Zamawiającego faktury, wystawionej za okres 10 dni i uwzględniającej wszystkie potwierdzone przez uprawnioną osobę ze strony Zamawiającego dowody wydania za ten okres. Zapłata należności nastąpi z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
20. Sprzedawca zobowiązuje się sporządzić i dołączyć do każdej partii dostarczonego towaru dwa egzemplarze dowodów wydania dla Zamawiającego i atesty jakościowe HDI.
21. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany przez uprawnioną osobę w magazynie Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
22. W przypadkach spornych spraw dotyczących reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo pobrania prób do zbadania w Stacji Sanitarno Epidemiologicznej lub Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych właściwych dla Zamawiającego. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się wadliwa. Orzeczenie wydane przez wymienione laboratorium będzie ostateczną podstawą do określenia jakości towaru.
23. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością dostarczonego wyrobu Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych.
24. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji rozstrzygnięcie sporu nastąpi na drodze postępowania sądowego.
25. Jeżeli szkoda spowodowana niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przekroczy wartość założonych kar umownych, Zamawiający ma prawo żądać naprawienia jej na zasadach odrębnych przewidywanych w Kodeksie Cywilnym.
26. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów.
27. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należytego mu z tytułu wykonania części umowy.
28. **Cena oferty jest stała przez okres obowiązywania umowy.**

SPRZEDAWCA

.....