Załącznik Nr 4 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa** **produktów mleczarskich** do magazynu żywnościowego **Centrum Kultury w Korzennej –w okresie od 01.01.2026 roku do 30 czerwca 2026 roku**

1. Dostawy realizowane będą w stałych terminach wzajemnie uzgodnionych w godzinach pracy stołówki lub w ciągu 24 godzin od chwili otrzymania przez Wykonawcę awiza telefonicznego.
2. Wykonawca zagwarantuje towar świeży, w dobrym gatunku oraz zdolny do transportu i przechowywania żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dostarczone warzywa muszą być świeże, niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni. Owoce muszą być świeże, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite pod względem wielkości. Wygląd, tekstura i konsystencja towarów musi być charakterystyczna dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna. Smak produktów – charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków. Zapach – charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne – brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości składników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. Opakowania dostarczonych produktów – torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
3. Wykonawca będzie dostarczał zamówiony towar do magazynu stołówki własnym transportem po cenach ustalonych w postępowaniu i zgodnie z ofertą.
4. Zamówienia telefoniczne lub e-mail na dostawę produktów - 1 dzień wcześniej. Dostawa produktów nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu w godzinach między 7.00 – 13.00.
5. Faktury wystawiane każdorazowo przy dostawie.
6. **Oferta musi obejmować wszystkie produkty wyszczególnione w arkuszu ofertowym SWZ. Pominięcie chociażby jednego produktu w części zamówienia będącego przedmiotem oferty spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią SWZ**.
7. **Podane w poniższym wykazie ilości poszczególnych produktów są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w trakcie realizacji zamówienia. Ostateczna ilość poszczególnych produktów będzie wynikała z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego**.
8. **Wykaz produktów objętych zamówieniem**:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  | | **Nazwa produktu** | | **Wielkość dostawy w okresie**  **01.01.2026-30.06.2026r** | | | | **Przedmiot zamówienia** | **Rodzaj i wielkość opakowania** | |
|  | |  | |  | |  | | | |  | |
|  | |
|  | | **j.m.** | | **ilość** | |
| **1** |  | | **2** | | **3** | | **4** | | **9** | **G** | |
| **1** | **PM-001** | | **BITA SMIETANA W SPRAYU** | | **l** | | **50,00** | | BITA ŚMIETANA W SPRAYU | 250 ML | |
| **2** | **PM-002** | | **SER RICOTTA** | | **KG** | | **3,00** | | Ser z mleka owczego wytwarzany ze świeżej zasolonej ricotty, która dojrzewa przez kolejne tygodnie. Ma zbitą, twardą konsystencję. Nie rozpuszcza się i jest bardzo słony, dlatego serwuje się go już na gotowe danie, ścierając drobno na tarce | PAKOWANY HERMETYCZNIE | |
| **3** | **PM-003** | | **JOGURT NATURALNY** | | **KG** | | **150,00** | | JOGURT NATURALNY BEZ DODATKU CUKRU | OP 200 G LUB INNE NIE WIĘKSZE NIŻ 1 LITR | |
| **4** | **PM-004** | | **JOGURT OWOCOWY** | | **SZT** | | **1 300,00** | | JOGURT OWOCOWY NP. JOGURT ZAWIERAJĄCY NIE WIĘCEJ NIŻ 13,5 G CUKRU W 100 G PRODUKTU, SPEŁNIAJĄCY NORMY ZAWARTE W ZAŁĄCZNIKU NR 2 ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA Z DNIA 26 SIERPNIA 2015 R (Dz.U.2015.1256) | OP 120 G | |
| **5** | **PM-005** | | **JOGURT PITNY RÓŻNE SMAKI** | | **SZT** | | **3 800,00** | | JOGURT OWOCOWY TYPU PET PITNY ZAWIERAJĄCY NIE WIĘCEJ NIŻ 13,5 G CUKRU W 100 G PRODUKTU, SPEŁNIAJĄCY NORMY ZAWARTE W ZAŁĄCZNIKU NR 2 ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA Z DNIA 26 SIERPNIA 2015 R (Dz.U.2015.1256) | OP 250 ML | |
| **6** | **PM-006** | | **KEFIR** | | **KG** | | **150,00** | | KEFIR | WOREK 5 KG LUB KUBKI O MNIEJSZEJ POJEMNOSCI | |
| **7** | **PM-007** | | **MAJONEZ** | | **L** | | **50,00** | | MAJONEZ NP. KIELECKI LUB RÓWNOWAŻNY | SŁOIK | |
| **8** | **PM-008** | | **MAJONEZ DEKORACYJNY** | | **L** | | **300,00** | | MAJONEZ (Skład: Olej rzepakowy, żółtko jaja 6%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (e385), regulator kwasowości (kwas cytrynowy). NP.DEKORACYJNY WINIARY LUB RÓWNOWAŻNY. | wiadro 3 litry lub słoik 700 ml | |
| **9** | **PM-009** | | **MARGARYNA** | | **KG** | | **20,00** | | MARGARYNA O WALORACH SMAKOWYCH RÓWNOWAŻNYCH DO WALORÓW I SMAKU MARGARYNY PALMA /BIELMAR/ | KOSTKA 250G | |
| **10** | **PM-010** | | **MASŁO EXTRA** | | **SZT** | | **4 000,00** | | MASŁO EXTRA O ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 82 % | KOSTKA 200G | |
| **11** | **PM-011** | | **MASŁO KLAROWANE** | | **KG** | | **10,00** | | MASŁO TOPIONE (klarowane), zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny - 99,8%, o bursztynowej barwie, przyjemnym aromacie oraz delikatnym smaku. | OP 500 G LUB 1 LITR | |
| **12** | **PM-013** | | **MLEKO W KARTONIE** | | **L** | | **3 600,00** | | MLEKO UHT W KARTONIE ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 3,2 % | KARTON 1 L | |
| **13** | **PM-016** | | **SER PLEŚNIOWY (BŁEKITNY LAZUR)** | | **KG** | | **5,00** | | Dojrzewający, produkowany z krowiego mleka ser – porasta go grzybek penicillium glaucum. Pochodzący Lombardii w północnych Włoszech. Kremowy i miękki o charakterystycznym orzechowym smaku. | PAKOWANY | |
| **14** | **PM-017** | | **SER MASCARPONE** | | **KG** | | **30,00** | | Mascarpone - Ser wyrabiany tradycyjną metodą z pasteryzowanej śmietanki charakteryzuje się gładką, aksamitną konsystencją i naturalnym, śmietankowym smakiem. | OP 250 G LUB 500 g | |
| **15** | **PM-018** | | **SER OSCYPEK** | | **SZT** | | **250,00** | | Oscypek – twardy, wędzony ser, przygotowywany z mleka owczego. | SZT 40 G | |
| **16** | **PM-019** | | **SER PARMEZAN** | | **KG** | | **3,00** | | Parmezan – ser twardy typu podpuszczkowego, wytwarzany z krowiego mleka, leżakujący w solance. | PAKOWANY | |
| **17** | **PM-020** | | **SER SOLANKOWY** | | **SZT** | | **80,00** | | SER MIĘKKI SOLANKOWY, PEŁNOTŁUSTY, SAŁATKOWO – KANAPKOWY, NIEBIESKI, NP. SER FAVITA LUB RÓWNOWAŻNY | KOSTKA 270G | |
| **18** | **PM-021** | | **SER TWAROGOWY MIELONY** | | **KG** | | **150,00** | | TWARÓG SERNIKOWY ZMIELONY | WIADERKO 1 KG | |
| **19** | **PM-022** | | **SER TYPU BRIE** | | **KG** | | **6,00** | | SER TYPU BRIE NP.. CAMEMBERT NATURALNY LUB RÓWNOWAŻNY | KG | |
| **20** | **PM-023** | | **SER ŻÓŁTY KONFEKCJO-NOWANY** | | **KG** | | **250,00** | | SER ŻÓŁTY /POKROJONY/ | PLASTRY | |
| **21** | **PM-024** | | **SER ŻÓŁTY W BLOKU** | | **KG** | | **120,00** | | SER ŻÓŁTY | W KAWALKU | |
| **22** | **PM-025** | | **SER ŻÓŁTY WĘDZONY** | | **KG** | | **25,00** | | SER ŻÓŁTY WĘDZONY | PLASTRY LUB W KAWAŁKU | |
| **23** | **PM-026** | | **SEREK WANILIOWY** | | **SZT** | | **1 500,00** | | SEREK WANILOWY HOMOGENIZOWANY, ZAWIERAJACY NIE WIĘCEJ NIŻ 15 G CUKRU W 100G PRODUKTU NP.. SEREK DANIO LUB RÓWNOWAŻNY | OP 130G | |
| **24** | **PM-027** | | **SMIETANKA DO KAWY** | | **SZT** | | **300,00** | | ŚMIETANKA DO KAWY UHT – 10 % TŁUSZCZU 10 KUBKÓW PO 10 G | 1 SZT = 10 KUBKÓW PO 10 G | |
| **25** | **PM-028** | | **ŚMIETANA 18 %** | | **KG** | | **300,00** | | ŚMIETANA O ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 18 % | WIADERKA 5KG | |
| **26** | **PM-029** | | **ŚMIETANA 30 %** | | **SZT** | | **100,00** | | ŚMIETANA O ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU MINIMUM 30 % NP. ŚMIETANKA ŁACIATA LUB RÓWNOWAZNA | KARTONIK 500 ML | |
| **27** | **PM-030** | | **TWARÓG KOSTKA** | | **KG** | | **900,00** | | TWARÓG KOSTKA - PÓŁTŁUSTY, PAKOWANY W PERGAMIN | KOSTKA | |
| **28** | **PM-032** | | **SER MOZZARELLA** | | **KG** | | **300,00** | | SER MOZARELLA DO PIZZY DOBREJ JAKOŚCI | BLOK | |
| **29** | | **PM-033** | **ŚMIETANA 12 %** | | **KG** | | **840,00** | | ŚMIETANA O ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU 12 % | | WIADERKA 5KG |
| **30** | | **PM-034** | **SEREK NATURALNY DO SMAROWANIA PIECZYWA** | | **KG** | | **150,00** | | SEREK NATURALNY DO SMAROWANIA PIECZYWA | | POJEMNOŚĆ 135 g |
| **31** | | **PM-035** | **OSCYPEK WARKOCZ** | | **KG** | | **15,00** | | OSCYPEK WARKOCZ- SER Z MLEKA OWCZEGO ZWIAZANY W WARKOCZ/ WĘDZONY LUB NIE/ | | OPAKOWANIE |
| **32** | | **PM-036** | **OSCYPEK NITKI** | | **KG** | | **15,00** | | OSCYPEK NITKI - SER Z MLEKA OWCZEGO W FORMIE NITEK/WĘDZONY LUB NIE/ | | OPAKOWANIE |
| **33** | | **PM-037** | **SER BURATTA** | | **KG** | | **6,00** | | Świeży ser mozzarella z mleka krowiego , w serwatce, formowany w kształt kulki średnicy około 8-9 cm. Wewnątrz wypełniony półpłynną mieszanką drobniutkich strzępków i śmietany. Smak delikatnie kwaskowaty. | | SZT OKOŁO 125 G |
| **34** | | **PM-038** | **SER SALAMI PLASTRY - Z DODATKAMI** | | **KG** | | **20,00** | | Ser dojrzewający, z mleka krowiego typu salami, pakowany w plastrach, z dodatkiem ziół/pomidora/papryki | | PLASTRY |
| **35** | | **PM-039** | **MINI MASŁO EXTRA 82%** | | **SZT** | | **5 000,00** | | Masło Polskie to prawdziwe, tradycyjne masło najwyższej jakości.Charakteryzuje się przede wszystkim doskonałą smarownością, jednolitą konsystencją i barwą oraz smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%). Produkt przeznaczony jest głównie do smarowania pieczywa. Masło Polskie porcjowane w minikubeczki po 10 g | | OP 10 G |
| **36** | | **PM-040** | **SEREK WIEJSKI ZIARNISTY** | | **SZT** | | **500,00** | | Cottage cheese – rodzaj sera, produkowanego z krowiego mleka. Ser ten jest zaliczany do serów twarogowych oraz niedojrzewających. Cottage cheese ma smak czysty oraz jałowy. Jego cechą charakterystyczną jest ziarnista konsystencja. | | 200 G |
| **37** | | **PM-041** | **SEREK/ OSCYPEK/ GAŁKA WĘDZONA** | | **SZT** | | **40,00** | | tradycyjny, góralski ser podpuszczkowy (zwykle z mleka krowiego, czasem owczego), formowany w kształt gałki, o intensywnym dymnym aromacie i smaku, idealny na zimno jako przekąska lub na ciepło po grillowaniu/smażeniu, typowy dla Podhala | | 180 G |

Równoważność oznacza **możliwość zaoferowania przez wykonawcę produktów o innych znakach towarowych, patentach lub pochodzeniu, natomiast o takich samych właściwościach wymaganych przez zamawiającego**, czyli musi mieć smak, konsystencję, skład towaru wskazanego oraz w przypadku towarów przeznaczonych do gotowania musi zachowć po ugotowaniu dokładnie taką samą strukturę i konsystencję jak towar sugerowany w opisie zamówienia .

**załącznik nr 5 do SWZ**

**UMOWA**

zawarta w dniu ……………2025 roku w Korzennej pomiędzy :

**CENTRUM KULTURY W KORZENNEJ**

**33-322 Korzenna 475A**

**powiat nowosądecki, województwo małopolskie**

reprezentowanym przez :

**Piotr Ogorzałek –po. Dyrektora Centrum Kultury w Korzennej**

**Katarzyną Mogilską – Główną księgową Centrum Kultury w Korzennej**

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym,

a

**…………………………………………………………………….**

reprezentowaną przez

1. **……………………………………………………………….**
2. **……………………………………………………………….**

prowadzącym działalność gospodarczą na podstawie :   
wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego nr KRS …………………………

posiadającym nr ewidencyjny NIP : …………….. , REGON : …………….

zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą ,

o następującej treści:

§ 1

(„przedmiot umowy”)

1. Zgodnie z rozstrzygnięciem z dnia ………………..2025 roku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania o cenę na:   
     
   **Dostawa produktów mleczarskich do Centrum Kultury w Korzennej - Stołówka Gminna**Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania dostawę produktów spożywczych w ramach w/w postępowania.
2. Szczegółowy wykaz asortymentu dostawy, o której mowa w ust. 1 wraz z jego cenami jednostkowymi stanowi załączniki nr 1 do niniejszej umowy.
3. Wszystkie produkty będące przedmiotem dostawy spełniać będą prawem określone wymogi dla artykułów rolno-spożywczych oraz wymogi zdrowotne żywności.
4. Ilości produktów podane w załączniku nr 1 do umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie obowiązywania umowy. Ostateczna ilość poszczególnych produktów będzie wynikała z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego. Zmiana taka nie wymaga sporządzenia aneksu do niniejszej umowy.
5. Szczegółowy zakres zamówienia opisany został w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SWZ) stanowiący załącznik nr 4 do specyfikacji.
6. Wszystkie produkty dostarczane przez Wykonawcę powinny na bieżąco spełniać wymogi obowiązującego prawa w szczególności wymogi dla artykułów spożywczych oraz wymogi zdrowotne żywności.
7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać każdorazowo towar świeży, w bardzo dobrym gatunku oraz w opakowaniach dostosowanych do potrzeb zbiorowego żywienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar posiadający termin przydatności do spożycia, nie krótszy niż połowa okresu terminu ważności wskazanego przez producenta licząc od daty jego dostarczenia.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport produktów do miejsca określonego w § 4 ust. 1  zgodnie z wymogami określonymi prawem dla artykułów spożywczych.
10. Wykonawca zobowiązany jest podać wartość kaloryczną w 100 gram produktu.
11. Koszty opakowania, transportu, załadunku, rozładunku do miejsca wskazanego przez Zamawiającego lub osobę przez niego wyznaczoną i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

§ 2

1. Termin realizacji przedmiotu umowy: od dnia 01.01.2026 do 30.06.2026 roku.
2. Dostawa towaru realizowana będzie do magazynu Zamawiającego – Stołówka Gminna w budynku Zespołu Szkół w Korzennej , Korzenna 324, 33-322 Korzenna, sukcesywnie, w terminach wzajemnie uzgodnionych, zgodnie z wytycznymi zawartymi w załączniku nr 4 do SWZ, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać każdorazowo towar świeży, w dobrym gatunku oraz w opakowaniach dostosowanych do zbiorowego żywienia.

§ 4

1. Wykonawca będzie dostarczał zamówiony towar w godzinach pracy stołówki do magazynu stołówki w budynku Zespołu Szkół w Korzennej , Korzenna 324, 33-322 Korzenna własnym transportem .

2. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie stosowne uprawnienia wymagane przepisami prawa do należytego wykonania całego przedmiotu umowy w całym okresie, o którym mowa w § 2 ust. 1.

3. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, doświadczenie, uprawnienia oraz środki konieczne i niezbędne do prawidłowego, terminowego i profesjonalnego wykonania przedmiotu umowy. Wykonawca ponosi pełnią odpowiedzialność za dostarczany towar. W przypadku nałożenia na Zamawiającego kar lub innych obciążeń finansowych, także w przypadku dochodzenia roszczeń przez osoby trzecie wobec Zamawiającego a związanych z niewykonaniem, nienależytym lub nieterminowym wykonaniem przedmiotu umowy - Wykonawca zobowiązuje się pokryć z tego tytułu wszelkie koszty i kwoty stanowiące podstawę do ukarania lub kierowanych roszczeń w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

4. Wykonawca zobowiązany jest do osobistej realizacji przedmiotu umowy.

5. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się kontroli przez organ uprawniony w każdym czasie.

6. Realizację przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo kontrolować w każdym czasie.

§ 5

1. W razie opóźnienia z wykonaniem dostawy lub naruszenia postanowień niniejszej umowy, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia niniejszej umowy w trybie natychmiastowym.
2. Rozwiązanie umowy z przyczyny leżącej po stronie Wykonawcy spowoduje obowiązek zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w kwocie **20% wartości wynagrodzenia** umownego brutto określonego w §6 ust. 1.
3. Opóźnienie w realizacji zamówienia w terminach określonych w §2 ust. 2 spowoduje obowiązek zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w kwocie **0,5% wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w §6 ust. 1 za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia – bez względu na przyczynę nienależytego wykonania umowy lub bez względu na opóźnienie.**
4. Niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy spowoduje obowiązek zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w kwocie **30% wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w §6 ust. 1.**
5. Niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
6. Przez podpisanie niniejszej umowy Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwoty zgłoszonych do zapłaty przez Zamawiającego kar umownych, o których mowa w niniejszym paragrafie .
7. Zamawiający przewiduje możliwość wypowiedzenia umowy w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków przez Wykonawcę. Okres wypowiedzenia wynosi 30 dni.

§ 6

1. Strony ustalają maksymalne wynagrodzenie za realizację umowy w wysokości:  
   Wartość brutto w złotych : …………………

*Słownie: ……………………………………………...*

Wartość netto w złotych : …………………..

*Słownie: ………………………………………………*

*Podatek VAT w złotych: ……………………….*

*Słownie: ………………………………………………*

Wynagrodzenie obejmuje także koszty należytego opakowania i zabezpieczenia przedmiotu sprzedaży oraz odpowiedniego transportu do miejsca, o którym mowa w § 4 niniejszej umowy, a także wszelkie inne koszty związane z realizacją umowy.

1. Wynagrodzenie określone w ust. 1 może ulec zmniejszeniu w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający gwarantuje, że wynagrodzenie określone w ust. 1 zostanie zrealizowane bezwzględnie w 60 % wartości, natomiast pozostałe 40% wartości wynagrodzenia warunkowo, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.
2. Wynagrodzenie określone w ust. 1 może ulec również zwiększeniu do 40% wartości zamówienia w razie zwiększenia bieżących nieprzewidzianych potrzeb zamawiającego.
3. Finansowanie odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych wg cen jednostkowych zawartych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, wystawionych za prawidłowe i terminowe zrealizowane dostawy każdorazowo przy dostawie produktów. Podstawą wystawienia faktury będzie potwierdzenie przez Zamawiającego odbioru dostawy produktów żywnościowych. **Faktury mogą być również dostarczone w formie elektronicznej na adres e-mail w pliku określonym przez zamawiającego.**
4. **Podczas realizacji zamówienia i wystawiania dokumentów sprzedaży (faktura) Wykonawca zobowiązany jest do wskazania przy każdej pozycji towarowej na dokumencie indeksu towaru zgodnie z wykazem dostarczonym przez Zamawiającego przy podpisaniu umowy.**
5. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie wydatki i koszty związane z prawidłową realizacją przedmiotu umowy, w tym również sprzedaż i dostawę produktów spożywczych do magazynu wskazanego przez Zamawiającego.
6. Zapłata za towar regulowana będzie przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie do **21 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury**, przy czym faktura winna uwzględniać stwierdzone uchybienia ilościowe lub jakościowe.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie, iż odbiór towaru każdorazowo może być poprzedzony badaniem ilościowo lub jakościowym w miejscu odbioru.
2. Ewentualne reklamacje dotyczące ilości lub jakości towaru zgłaszane będą osobie dostarczającej towar, na co niniejszym Wykonawca wyraża zgodę.
3. W razie stwierdzenia wad ilościowych lub jakościowych w dostarczanym przez Wykonawcę towarze Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy jego przyjęcia i żądania dostarczenia od Wykonawcy i na jego koszt towaru wolnego od wad w ciągu 4 godzin.
4. Niedostarczenie zamówienia w danym dniu i w godzinach określonych w §4, uprawnia Zamawiającego do dokonania zakupu towaru u dowolnego innego sprzedawcy i obciążania Wykonawcy poniesionymi kosztami, związanymi z zakupem.
5. Niezależnie od uprawnienia Zamawiającego określonego w ust. 3 Zamawiającemu przysługuje prawo do zgłoszenia reklamacji dotyczącej ilości towaru - w terminie do 5 dni roboczych od daty dostawy, która zostanie rozpatrzona niezwłocznie, nie później niż w ciągu 3 dni.
6. Niezależnie od uprawnienia Zamawiającego, określonego w ust. 3 Zamawiającemu przysługuje prawo do zgłoszenia reklamacji dotyczącej jakości towaru - w terminie do 5 dni roboczych od daty dostawy, która zostanie rozpatrzona niezwłocznie, nie później niż w ciągu 3 dni.
7. Strony wskazują niniejszym, iż osobami do kontaktu w zakresie realizacji niniejszej umowy upoważniają:
   * 1. Zamawiający: Beata Rosiek tel. 18 441-99-13
     2. Wykonawca: ……………., tel. ……………………..
8. Zmiana osób, o których mowa w ust. 7, nie wymaga sporządzania aneksu do umowy, przy czym każda ze stron zobowiązana jest do poinformowania niezwłocznie drugiej strony o takiej zmianie.

§ 8

1. W przypadku naruszenia postanowień umowy przez Wykonawcę Zamawiającemu służy prawo wypowiedzenia niniejszej umowy, w trybie natychmiastowym.

2. W przypadku zwłoki w płatnościach Wykonawca ma prawo do naliczania odsetek ustawowych, po uprzednim wezwaniu Zamawiającego do zapłaty.

3. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków, oraz wierzytelności wynikających z niniejszej umowy (w całości lub części) na osoby trzecie – bez pisemnej zgody Zamawiającego.

4. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają zawarcia pisemnego aneksu do umowy – pod rygorem nieważności – chyba, że strony inaczej postanowiły w niniejszej umowie.

5. W przypadku naruszenia postanowień umowy przez którąkolwiek ze stron narażające drugą stronę na szkodę każdej ze stron służy prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości przez stronę o powyższym naruszeniu.

§ 9

1. W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego o ile przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

2. Zmiana adresu do doręczeń wymaga powiadomienia drugiej strony na piśmie – pod rygorem skuteczności doręczeń pod adresem dotychczas obowiązującym. Zmiana taka nie wymaga sporządzenia aneksu do niniejszej umowy.

§ 10

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej Strony.

ZAMAWIAJĄCY : WYKONAWCA: