Załącznik nr 11 do SWZ

**UMOWA nr** ....................... (projekt)

zawarta w dniu .......................... pomiędzy:

**Skarbem Państwa - Aresztem Śledczym w Warszawie-Białołęce**, NIP: 5241065481, zwany dalej „**Zamawiającym”**, którego reprezentuje:

...................... - Dyrektor Aresztu Śledczego w ................................,

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

......................................., z siedzibą w …............................, kod pocztowy ................., przy ulicy ......................., wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: .................., NIP: ........................, zwany dalej „**Wykonawcą**”, którego reprezentuje/ą:

……………………………………..;

……………………………………….

*(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG)*

**Panem/Panią …………**, zamieszkałym w ….. przy ul. ……, …-… *Miejscowość*, numer PESEL: ………., prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą „………”, na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej z siedzibą: …………………., REGON: ………………….., NIP: ………………………..

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

*(w przypadku wykonawcy prowadzącego działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej)*

**Panem/Panią ……**, zamieszkałym w ………… przy ul. ………… PESEL: …….., wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej

oraz

**Panem/Panią……….**, zamieszkałym w …….…. przy ul. ………., PESEL: …..…, wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej,

prowadzącymi działalność gospodarczą pod firmą :………. s.c., z siedzibą: …………………., REGON: ………………….., NIP: ………………………..

zwanymi dalej „**Wykonawcą**”

łącznie zwanych „**Stronami**”, a każda z osobna „**Stroną**”, w wyniku przeprowadzonego postępowania przetargowego o udzielenie zamówienia publicznego w trybie ........................ na podstawie art. .......... ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, z późn. zm.) zwanej dalej „Ustawą”, o następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy dostarczać będzie Zamawiającemu **mięso wieprzowe\* / wędliny wieprzowe\* / mięso drobiowe\* / wędliny drobiowe\*** *(\*usunąć jeśli nie dotyczy)* zwane dalej towarem, których szczegółowy wykaz, ilości oraz ceny określa Załącznik nr 2 do umowy.
2. Ilość zamawianego towaru może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach poszczególnych pozycji asortymentowych, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie wyższe niż określone w umowie.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do niezrealizowania pełnego przedmiotu umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 60% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust. 1, na co Wykonawca wyraża zgodę. Niezrealizowanie pełnego przedmiotu umowy przez Zamawiającego nie może być podstawą do zgłaszania przez Wykonawcę roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy realizacji dostaw.
4. Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane Wykonawcy nie musi obejmować wszystkich pozycji asortymentu objętego przedmiotem umowy.
5. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczony przedmiot umowy.

**§ 2**

**TERMIN WYKONANIA UMOWY**

1. Umowa obowiązuje od dnia **................... r.** przez okres **12 miesięcy** tj. do dnia ................. lub do wyczerpania środków na realizację przedmiotu umowy, w przypadku gdy kwota ta ulegnie wyczerpaniu przed upływem okresu na jaki została zawarta umowa, z zastrzeżeniem warunków dotyczących zmian umowy w zakresie zmiany wynagrodzenia określonych w § 9.
2. W przypadku braku zmian umowy w zakresie zmiany wynagrodzenia określonych w § 9, Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Wykonawcę w formie pisemnej o wygaśnięciu umowy, po stwierdzeniu wykorzystania środków przeznaczonych na realizację umowy, o których mowa w § 5 ust. 1.

**§ 3**

**WYMAGANIA ODNOŚNIE TOWARU ORAZ SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAW**

1. Dostawa towaru będzie wykonana ubezpieczonym i specjalistycznym transportem przez Wykonawcę lub inny podmiot np. przewoźnika, na koszt i ryzyko Wykonawcy
do magazynu Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar transportem odpowiadającym wymaganiom sanitarnym określonym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448, z późn. zm) w związku z rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dn. 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik nr 2 do rozporządzenia).
3. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć należycie towar na czas przewozu ponosząc całkowitą odpowiedzialność (ryzyko utraty, uszkodzenia, itp. powstałe w czasie transportu) za dostawę towaru i jego jakość do czasu formalnego przyjęcia przez przedstawiciela Zamawiającego.
4. W przypadku dostarczania przez Wykonawcę towaru w opakowaniach zwrotnych Zamawiający dokonuje zwrotu niniejszych opakowań przy następnej dostawie.
5. Wykonawca zobowiązuje się wobec Zamawiającego do dostarczania wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy do wartości przewidzianej w umowie, pod rygorem odmowy zapłaty przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zobowiązuje się do rozładunku towaru dostarczonego do magazynu.
7. Terminy, częstotliwości oraz miejsce realizacji dostaw:
8. **Termin realizacji dostaw ustala się:**
9. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce: **do 3 dni od dnia złożenia zamówienia**\*;
10. Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie: **do 5 dni od dnia złożenia zamówienia**\*;
11. Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu: **do 5 dni od dnia złożenia zamówienia**\*.

*\* usunąć jeśli nie dotyczy*

1. **Częstotliwość dostaw:**
2. **Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce: do 2 razy w tygodniu,** w dni robocze (od poniedziałku do czwartku), w godzinach **od 8:00** do **12:00**\*;
3. **Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie**: **do 3 razy w tygodniu,** w dni robocze (od poniedziałku do piątku), w godzinach od **8:00** do **12:00**, w dni ustalone z jednostką\*;
4. **Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu**: **1 raz w tygodniu,** w dzień roboczy (od poniedziałku do piątku), w godzinach od **8:00** do **13:00**, w dzień ustalony z jednostką\*

*\* usunąć jeśli nie dotyczy*

1. **Miejsca realizacji dostaw:**
2. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa\*;
3. Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie, ul. Chłopickiego 71 A, 04-275 Warszawa oraz Oddział Zewnętrzny w Popowie, ul. Nadbużańska 39, 07-203 Popowo Parcele\*;
4. Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu, ul. Kłobucka 5, 02-699 Warszawa\*.

*\* usunąć jeśli nie dotyczy*

1. Strony dopuszczają możliwość złożenia **korekty zamówienia bieżącego** (zwiększenia
i zmniejszenia), o którym mowa w ust. 7. Korekta winna być przekazana Wykonawcy drogą e-mail lub telefonicznie, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem (do godz. 10:00) względem daty dostawy.
2. Wykonawca zapewnia Zamawiającego, że towar dostarczany w ramach umowy jest wolny od wad jakościowych i ilościowych, zgodne z wymaganiami przedstawionymi w Załączniku nr 1 do umowy oraz wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:
3. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448, z późn. zm);
4. ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2023 r. poz. 1980, z późn. zm.);
5. rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
6. rozporządzeniem (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 uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
7. rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r. poz. 29).
8. ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r. poz. 872, z późn. zm.);
9. rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dn. 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik nr 2 do rozporządzenia);
10. rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. (Dz.U.UE.L.2004.139.55);
11. rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. (Dz.U.UE.L.2005.338.1, z późn. zm.).
12. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy posiadać dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP w jednej z następujących form: certyfikat systemu HACCP wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP.

**§ 4**

**ODBIÓR JAKOŚCIOWY ORAZ ILOŚCIOWO-WARTOŚCIOWY**

1. Ilościowy i jakościowy odbiór dostarczonego przez Wykonawcę towaru będzie dokonywany w miejscu dostawy, przez osoby upoważnione ze strony Zamawiającego (magazynierzy), z udziałem Wykonawcy lub jego upoważnionego przedstawiciela, w oparciu o fakturę, złożone zamówienie oraz opis przedmiotu umowy zamieszczonym w Załączniku nr 1 do umowy. Brak uczestnictwa Wykonawcy lub jego upoważnionego przedstawiciela w czynnościach odbioru dostarczonego towaru, upoważnia przedstawicieli Zamawiającego do czynności odbioru towaru bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko.
2. Reklamacje w przypadku dostawy towaru:
3. Z wadami ilościowymi:
4. przedstawiciel Zamawiającego po stwierdzeniu braków ilościowych może przyjąć lub odmówić przyjęcia dostawy, jeżeli braki ilościowe uniemożliwią zapewnienie pełnego wyżywienia osób osadzonych według norm zasadniczych obowiązujących w Służbie Więziennej. Zamawiający może żądać dostarczenia brakującej części dostawy, o czym powiadomi pisemnie drogą e-mail przedstawiciela Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakującą część dostawy w terminie do **24 godzin** od momentu powiadomienia, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Jeżeli Wykonawca nie wywiąże się z wyznaczonego terminu przedstawiciel Zamawiającego sporządzi niezwłocznie wniosek o reklamację, który wraz z kopią złożonego zapotrzebowania prześle do Wykonawcy. Przesłany wniosek o reklamację (Załącznik nr 3 do umowy) będzie podstawą naliczenia kar umownych przez Zamawiającego zgodnie z § 6.;
5. przedstawiciel Zamawiającego może odmówić przyjęcia towaru ze względu na niezgodny ze złożonym zamówieniem rodzaj towaru. W przypadku wystąpienia takiej okoliczności przedstawiciel Zamawiającego może żądać dostarczenia towaru zgodnego ze złożonym zamówieniem, o czym powiadomi pisemnie drogą e-mail przedstawiciela Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakującą część towaru zgodnego ze złożonym zamówieniem w terminie do **24 godzin** od momentu powiadomienia, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Jeżeli Wykonawca nie wywiąże się z wyznaczonego terminu przedstawiciel Zamawiającego sporządzi niezwłocznie wniosek o reklamację, który wraz z kopią złożonego zapotrzebowania prześle do Wykonawcy. Przesłany wniosek o reklamację (Załącznik nr 3 do umowy) będzie podstawą naliczenia kar umownych przez Zamawiającego zgodnie z § 6.
6. Z wadami jakościowymi:
7. przedstawiciel Zamawiającego może odmówić przyjęcia całej lub części partii towaru, w której znajduje się towar z wadami. W przypadku wystąpienia takiej okoliczności przedstawiciel Zamawiającego może żądać dostarczenia towaru bez wad zgodnego ze złożonym zamówieniem, o czym powiadomi pisemnie drogą e-mail przedstawiciela Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć brakującą część towaru zgodnego ze złożonym zamówieniem w terminie do **24 godzin** od momentu powiadomienia, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Jeżeli Wykonawca nie wywiąże się z wyznaczonego terminu przedstawiciel Zamawiającego sporządzi niezwłocznie wniosek o reklamację, który wraz z kopią złożonego zapotrzebowania prześle do Wykonawcy. Przesłany wniosek o reklamację (Załącznik nr 3 do umowy) będzie podstawą naliczenia kar umownych przez Zamawiającego zgodnie z § 6.
8. Inne:
9. w przypadku nie wywiązania się Wykonawcy z terminów realizacji zamówień przedstawiciel Zamawiającego może odmówić przyjęcia towaru.
10. W przypadku ujawnienia wad ilościowych lub jakościowych, których nie można było stwierdzić podczas odbioru towaru, przedstawiciel Zamawiającego niezwłocznie powiadomi Wykonawcę pisemnie drogą e-mail, określając żądanie reklamacyjne (np. żądanie dostarczenia brakującej części partii towaru, wymianę na towar wolny od wad) oraz termin realizacji reklamacji - w formie protokołu reklamacyjnego (Załącznik nr 3 do umowy).
11. Podstawą reklamacji jest sporządzenie protokołu reklamacyjnego wraz z kopią złożonego zapotrzebowania przez przedstawiciela Zamawiającego z udziałem Wykonawcy lub jego przedstawiciela. Przedstawiciel Zamawiającego w związku z powyższym niezwłocznie przesyła drogą e-mail protokół do Wykonawcy. Za sporządzenie protokołu reklamacyjnego i zebranie pozostałych dokumentów poświadczających niezgodną z warunkami umowy realizacje odpowiedzialny jest Przedstawiciel Zamawiającego.
12. Odmowa uwzględnienia reklamacji:
13. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub na nią niezwłocznie nie zareaguje, Zamawiający może zlecić Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (WIJHARS) lub akredytowanemu laboratorium właściwym miejscowo dla siedziby Zamawiającego, pobranie prób towaru lub ich zbadanie, bądź wykonanie badania prób towaru pobranych do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
14. W przypadku, gdy Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna lub Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych właściwa miejscowo dla siedziby Zamawiającego określonych badań nie wykonuje, Zamawiający może zlecić ich wykonanie innemu akredytowanemu laboratorium badania żywności według własnego uznania.
15. Koszty badan laboratoryjnych ponosi Strona, dla której ocena, jakości okazała się niekorzystna. Orzeczenie wydane przez laboratorium akredytowane będzie ostateczną podstawą do określenia, jakości towaru i wiąże Strony.
16. W przypadku, gdy próba badanego towaru wypadnie negatywnie dla Wykonawcy (tj. wystąpi niezgodność wyniku badania z wymaganiami dla produktu) Zamawiający nie zapłaci za dostarczoną partię towaru z wadami.
17. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego towaru i niewywiązania się przez Wykonawcę z postanowień zawartych w ust. 2, Zamawiający ma prawo, celem zapewnienia ciągłości żywienia, dokonać u innego dostawcy niezbędnego zakupu interwencyjnego w ilości niezrealizowanej dostawy partii towaru oraz obciążyć Wykonawcę różnicą pomiędzy ceną określoną w umowie, a ceną nabycia towaru u innego dostawcy, jeśli cena zapłacona przez Zamawiającego będzie wyższa od ceny ustalonej w niniejszej umowie.
18. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy posiadać:
19. aktualną decyzję administracyjną właściwego powiatowego lekarza weterynarii
w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r., poz. 872, z późn. zm.), lub właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448, z późn. zm.), lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730, z późn. zm.);
20. dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP w jednej z następujących form: certyfikat systemu HACCP wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP;
21. dokumenty potwierdzające dysponowanie co najmniej jednym pojazdem, którym wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia, spełniających warunki zawarte w:
22. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448, z późn. zm) w związku z rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej z dn. 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik nr 2 do rozporządzenia).
23. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie warunków określonych w ust. 6 na każde żądanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie.
24. Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przesłane drogą e-mail, udostępni drogą e-mail, w terminie 2 dni roboczych od dnia zgłoszenia, aktualne badania i/lub specyfikacje dostarczanego towaru, potwierdzające spełnienie wymagań jakościowych przedmiotu umowy.
25. Osoba upoważniona ze strony Zamawiającego przed przyjęciem dostarczonego przedmiotu umowy ma prawo zażądać od Wykonawcy realizującego daną dostawę do przedstawienia wydruku temperatur z agregatu chłodniczego środka transportu i/lub dokonać kontroli temperatury.

**§ 5**

**WARTOŚĆ UMOWY**

1. Wartość **netto** umowy wynosi **…………… z**ł (słownie: ……………………). Podatek VAT w wysokości: **……………… zł** (słownie: ………………………). Wartość **brutto** umowy wynosi: **………………. zł** (słownie: ………………………..………).
2. Kwota określona w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu umowy oraz warunkami określonymi w umowie.
3. Wykonawca jest zobowiązany dołączyć prawidłowo wystawioną fakturę do każdej partii towaru dostarczanego do Zamawiającego.
4. Zamawiający oświadcza, iż jest/nie jest\* płatnikiem podatku VAT.
5. Należności za dostarczony towar regulowane będą przelewami z rachunku bankowego Zamawiającego na wskazany na fakturze rachunek bankowy, w terminie do 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur.
6. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Zamawiający umożliwia wysyłanie przez Wykonawcę faktur:
8. w formie pisemnej, lub,
9. w formie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej przy użyciu Platformy Elektronicznego Fakturowania na konto Zamawiającego, dostępnej na stronie Usług Platformy Elektronicznego Fakturowania. Zamawiający posiada konto na platformie Infinite IT Solutions. Platforma dostępna jest pod adresem: https://efaktura.gov.pl/uslugi-pef/

Konto Zamawiającego identyfikowane jest poprzez wpisanie numeru NIP Zamawiającego,

- a w przypadku wystąpienia okoliczności wyłączających możliwość wysyłania przez Wykonawcę faktur w formie pisemnej, Zamawiający dopuszcza jedynie możliwość realizacji przesłanki określonej w pkt 2.

1. Płatności dokonuje się w złotych polskich.
2. Nazwa dostarczonego artykułu na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu (jeśli dotyczy) oraz z nazwą w formularzu cenowym. W przypadku kiedy cena lub nazwa nie będzie zgodna z ofertą, faktura nie będzie uznana za prawidłowo wystawioną.
3. Strony dopuszczają zmianę wartości umowy w przypadku zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług lub podatku akcyzowego, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę - od chwili zmiany, podatek w nowej stawce podlega automatycznej waloryzacji o każdoczesną zmianę obowiązującą w dacie powstania obowiązku podatkowego, przy czym zmianie ulega wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian. Zmiana wynagrodzenia brutto będzie dotyczyć faktur wystawionych od dnia wejścia w życie przepisów zmieniających wartość stawki podatku VAT od towarów i usług lub podatku akcyzowego, bez konieczności sporządzania aneksu do niniejszej umowy.
4. Na podstawie art. 439 ust. 1 i 2 Ustawy, Strony mogą dokonać zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, za obopólną zgodą, w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, na następujących zasadach:
5. minimalny poziom zmiany wskaźnika GUS, w wyniku którego wynagrodzenie Wykonawcy może zostać zmienione wynosi 3,0%, w stosunku do cen z dnia zawarcia umowy;
6. jako miernik zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia Strony ustalają zmianę kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanego w komunikacie przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;
7. zmiana wynagrodzenia (zmniejszenie lub zwiększenie) nie dotyczy wynagrodzenia za dostawy wykonane w ramach realizacji przedmiotu umowy przed datą złożenia wniosku przez Wykonawcę lub Zamawiającego;
8. waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić jednokrotnie w każdym kolejnym kwartale obowiązywania umowy, jednak nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy;
9. w przypadku wzrostu/spadku wskaźnika GUS, waloryzacja będzie polegała na wzroście/obniżeniu wynagrodzenia za dostawy pozostałe do wykonania w ramach realizacji przedmiotu umowy od miesiąca następującego po miesiącu w którym złożono wniosek o zmianę wynagrodzenia;
10. maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia może wynosić łącznie 5,0% wartości brutto określonej w ust. 1;
11. Strona do której skierowano wniosek uwzględniający zmianę wynagrodzenia Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy, zobowiązuje się, w terminie do 14 dni od jego otrzymania, do zajęcia stanowiska w sprawie i w przypadku akceptacji nowych warunków do zawarcia stosownego aneksu do umowy. Wniosek, o którym mowa w poprzednim zdaniu, musi zawierać uzasadnienie określające w szczególności szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku zmian, o których mowa, jeżeli z wnioskiem występuje Wykonawca, jest on zobowiązany dołączyć do wniosku dokumenty, z których będzie wynikać, w jakim zakresie zmiany te mają faktyczny wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę.
12. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 11, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
13. przedmiotem umowy podwykonawczej są dostawy lub usługi,
14. okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

**§ 6**

**KARY UMOWNE**

1. Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w następujących przypadkach i wysokościach:
2. w wysokości 10% wartości brutto określonej w § 5 ust. 1, w przypadku wypowiedzenia niniejszej umowy przez Zamawiającego za rozwiązanie umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
3. w wysokości 10% wartości brutto określonej w § 5 ust. 1, w przypadku wypowiedzenia niniejszej umowy przez Wykonawcę z przyczyn jego dotyczących;
4. w wysokości 1% wartości brutto zamówionej partii towaru za każdy dzień zwłoki w realizacji dostawy, licząc od dnia następującego po dniu wskazanym w § 3 ust. 7 pkt 1;
5. w wysokości 1% wartości brutto reklamowanej partii towaru za każdy dzień zwłoki w realizacji reklamacji, licząc od dnia następującego po dniu wskazanym w § 4 ust. 2;
6. w przypadku potwierdzonych wynikami badań laboratoryjnych niezgodności dostarczanego towaru lub jego części z opisem przedmiotu zamówienia, w wysokości 0,1% wartości brutto określonej w § 5 ust. 1, reklamowanej partii towaru za każdy taki przypadek.
7. Kary umowne, o których mowa w ust. 1, podlegają w pierwszej kolejności potrąceniu z należności przysługujących Wykonawcy, a w przypadku braku możliwości potrącenia Wykonawca ureguluje je w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o nałożeniu kar umownych. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu na podstawie niniejszej umowy wynagrodzenia.
8. Strony ustalają, że łączna maksymalna wysokość kar umownych wyniesie nie więcej niż 20% brutto wartości określonej w § 5 ust. 1.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekracza wysokość kar umownych.

**§ 7**

**ODSTĄPIENIE, ROZWIĄZANIE UMOWY**

1. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę, w części lub w całości, bez zachowania terminu wypowiedzenia ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia Zamawiającego o rozwiązaniu umowy w następujących przypadkach:
	* + - 1. zaniechania realizacji dostaw z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca;
				2. jeżeli Wykonawca co najmniej trzykrotnie uchybił terminom tj. niedostarczenia lub dostarczenia dostaw po terminie, lub niezrealizowania lub zrealizowania reklamacji po terminie;
				3. co najmniej dwukrotnego naruszenia przypadku potwierdzonego wynikami badań laboratoryjnych niezgodności z opisem przedmiotu zamówienia dostarczanego przez Wykonawcę towaru lub jego części;
				4. otrzymania przez Zamawiającego kopii decyzji wydanej przez właściwy organ urzędowej kontroli żywności tj. Państwowej Inspekcji Sanitarnej - podstawa prawna, ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024 r., poz. 416, z późn. zm.) lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej - podstawa prawna, ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r., o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. 2024 r., poz. 12, z późn. zm.) o wstrzymaniu produkcji lub unieruchomieniu zakładu;
				5. gdy Wykonawca wykonuje umowę lub jej część w sposób sprzeczny z umową,
				w szczególności dokonuje zmiany podwykonawstwa lub rozszerzenia zakresu podwykonawstwa poza wskazany w ofercie bez zgody Zamawiającego lub wykonuje umowę w sposób nienależyty i nie zmienia sposobu realizacji umowy lub nie usunął uchybień naruszeń mimo wezwania go do tego przez Zamawiającego w terminie określonym w tym wezwaniu;
				6. Wykonawca nie przedłoży dokumentów żądanych przez Zamawiającego, o których mowa w § 4 ust. 7 lub 8;
				7. dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 Ustawy;
				8. Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 Ustawy;
				9. Wykonawca utraci prawo lub pozwolenia do wykonywania działalności w zakresie dotyczącym realizacji przedmiotu umowy;
				10. jeżeli suma naliczonych Wykonawcy kar umownych wynosi co najmniej 10% wartości brutto określonej w § 5 ust. 1.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o tych okolicznościach.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym, ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia Zamawiającego o odstąpieniu od umowy, jeżeli:
4. zostanie ogłoszona upadłość Wykonawcy;
5. nastąpi otwarcie likwidacji Wykonawcy;
6. Wykonawca zaprzestał prowadzenia działalności.
7. Oświadczenie o rozwiązaniu lub odstąpieniu od umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności oraz zawierać uzasadnienie.
8. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania w sposób zgodny z warunkami umowy danej dostawy.

**§ 8**

**WYPOWIEDZENIE UMOWY**

1. Wykonawcy oraz Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Wypowiedzenie umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 9**

**ZMIANY TREŚCI UMOWY**

1. Zamawiający, zgodnie z art. 455 ust. 1 Ustawy przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty w zakresie:
2. zmiany terminów realizacji przedmiotu umowy, z powodu siły wyższej o czas, w którym
z powodu wystąpienia siły wyższej umowa nie może być realizowana; za siłę wyższą uważa się zjawisko o charakterze zewnętrznym, nadzwyczajnym, któremu nie można zapobiec normalnymi środkami oraz za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności**,** niemożliwym do przewidzenia i nieuchronnym, w szczególności:
3. strajki, zamieszki, działania wojenne, zamknięcie granic, akty o charakterze terrorystycznym;
4. zjawiska atmosferyczne, w szczególności: pożar, powódź, podtopienia, tornada, trzęsienia ziemi, stan klęski żywiołowej - uniemożliwiające czasowe poruszanie się po drogach publicznych;
5. działania organów państwowych, samorządowych i instytucji cywilnych i wojskowych, których współdziałanie jest niezbędne w celu realizacji niniejszej umowy, a których udział w realizacji umowy wynika z przepisów prawa;
6. brak możliwości dojazdu oraz transportu materiałów na teren robót spowodowany awariami, remontami, przebudową dróg dojazdowych oraz protestami mieszkańców z blokadą dróg.

Nie będą stanowiły podstawy przedłużenia terminu realizacji przedmiotu umowy, jeśli opóźnienia te wynikały z niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego podwykonawców lub kooperatorów.

Termin realizacji umowy może zostać wydłużony wyłącznie o czas uniemożliwiający wykonanie roboty, z zastrzeżeniem, że wystąpienie siły wyższej musi być potwierdzone przez służby meteo lub osoby odpowiedzialne za BHP.;

1. wynagrodzenia w przypadku zmiany:
2. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
3. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
4. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 427),

‒ jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę;

1. przypadku, o którym mowa w art. 455 ust. 2 ustawy - zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, zmiana terminu realizacji, zmiana zakresu przedmiotu zamówienia;
2. zmiany uzasadnione okolicznościami, o których mowa w art. 357¹ kodeksu cywilnego;
3. wystąpienia opóźnienia w dokonaniu określonych czynności lub ich zaniechanie przez właściwe organy administracji państwowej, które nie są następstwem okoliczności, za które wykonawca ponosi odpowiedzialność;
4. obowiązujących przepisów prawa, w tym dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19;
5. przekształcenia formy prawnej którejkolwiek ze Stron umowy;
6. zmian będących następstwem sukcesji uniwersalnej albo przejęcia z mocy prawa pełni praw i obowiązków dotyczących którejkolwiek ze stron;
7. zmiany w zakresie podwykonawców, wskazanych w ofercie do realizacji części zamówienia, na wniosek złożony przez Wykonawcę, z zastrzeżeniem, że jeżeli Wykonawca powołał się na spełnienie warunków udziału w postępowaniu na zasadach art. 118 ust. 1 ustawy, nowo wskazany podwykonawca wykaże spełnienie tych warunków;
8. istotnych zmian w przepisach ustawowych i aktach wykonawczych związanych z przedmiotem zamówienia, które nastąpiły po dniu podpisania umowy;
9. w szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. w sytuacjach kryzysowych w rozumieniu ustawy z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz.U. 2023 poz. 122, z późn. zm.), w okresie mobilizacji Wykonawca zobowiązuje się do zmiany, w stosunku do wcześniej złożonych zamówień, ilości i częstotliwości dostaw, własnym transportem i na swój koszt, przy zachowaniu cen jednostkowych przedmiotu umowy. Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw.;
10. wystąpienia jakichkolwiek okoliczności mogących wpłynąć na terminowość wykonania przedmiotu umowy Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego na piśmie w terminie 7 dni od dnia wystąpienia tych okoliczności pod rygorem nieuwzględnienia ich przez Zamawiającego. Wniosek o zmianę umowy powinien zawierać co najmniej:
11. zakres proponowanej zmiany,
12. opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany
13. podstawę dokonania zmiany, to jest podstawę prawną wynikającą z przepisów ustawy lub postanowień umowy,
14. informacje i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany umowy.
15. Wszystkie postanowienia wymienione w ust. 1. stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
16. W celu dokonania zmian zapisów umowy wnioskowanych przez Stronę, zobowiązana jest ona pisemnie wystąpić z propozycją zmiany warunków umowy wraz z ich uzasadnieniem.
17. Zmiany umowy mogą być dokonywane wyłącznie za zgodą Wykonawcy oraz Zamawiającego, w formie pisemnej (w postaci aneksu) pod rygorem nieważności.
18. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 455 Ustawy:
19. zmiana danych teleadresowych,
20. zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. osoby wyznaczone do kontaktów lub odpowiedzialne za realizację umowy.

**§ 10**

**PODWYKONAWSTWO**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia w ramach niniejszej umowy podwykonawcom w zakresie określonym w przedłożonej ofercie.
2. Wykonawca nie może rozszerzyć podwykonawstwa poza zakres wskazany w ofercie bez uprzedniej zgody Zamawiającego.
3. Wszelkie zapisy niniejszej umowy odnoszące się do Wykonawcy stosuje się odpowiednio do wszystkich podwykonawców, za których działania lub zaniechania Wykonawca ponosi odpowiedzialność.
4. Wykonawca nie może zwolnić się z odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań Wykonawcy przez jego podwykonawców.

**§ 11**

**KOORDYNOWANIE ZAMÓWIENIA**

1. Przedstawicielami realizacji umowy:
2. ze strony Zamawiającego są:
3. Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................\*
4. Areszt Śledczy w Warszawie-Grochowie jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................\*
5. Oddział Zewnętrzny w Popowie Aresztu Śledczego w Warszawie-Grochowie, ul. Nadbużańska 39, 07-203 Popowo Parcele jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................\*
6. Areszt Śledczy w Warszawie-Służewcu jest: ...................., tel. ..............., e-mail: ...................\*

*\* usunąć jeśli nie dotyczy*

1. Przedstawicielem realizacji umowy ze strony Wykonawcy jest/są:

(imię i nazwisko) ………………………………….., tel. ……………………, e-mail: ………………...

1. Przedstawiciele, o których mowa w ust. 1 i 2 zostają powołani celem ustalenia wszelkich szczegółów związanych z realizacją umowy. Ustalenia przedstawicieli mogą odbywać się telefonicznie, faksem, drogą e-mail.
2. Zmiana osób odpowiedzialnych za koordynowanie umowy, o których mowa w ust. 1 i 2 będzie odbywać się poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony (za pomocą faksu lub drogą e-mail).
3. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie i pisemnie poinformować Zamawiającego o wszelkiej zmianie swych danych teleadresowych pod rygorem wysyłania pism na uprzednio podane adresy ze skutkiem doręczenia.

**§ 12**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Cesja wierzytelności przysługującej Wykonawcy z tytułu umowy jest możliwa tylko po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Spory powstałe na tle wykonania umowy rozstrzygane będą w pierwszej kolejności polubownie, a w przypadku braku porozumienia - przez Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.
5. W przypadku gdy Strony będą podpisywać umowę elektronicznymi podpisami kwalifikowanymi, wówczas uznaje się, że umowa została zawarta z chwilą złożenia ostatniego z elektronicznych podpisów kwalifikowanych stosownie do wskazanego znacznika czasu ujawnionego w szczegółach dokumentu zawartego w postaci elektronicznej.
6. Załączniki do umowy stanowiące jej integralna część:
7. Załącznik nr 1 do umowy - opis przedmiotu umowy;
8. Załącznik nr 2 do umowy - zestawienie ilościowe i wartościowe przedmiotu umowy;
9. Załącznik nr 3 do umowy - protokół reklamacyjny.

Zamawiający Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

Opis przedmiotu umowy.

**Mięso wieprzowe\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **mięso wieprzowe II klasy** | 15113000-3 | nie mrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, żył, węzłów chłonnych, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 2 | **wątroba wieprzowa** | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 3 | **słonina wieprzowa** | 15114000-0 | świeża, biała, surowa, w płatach |
| 4 | **nogi wieprzowe** | 15114000-0 | świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego |
| 5 | **kości wieprzowe karkowe** | 15131400-9 | świeże surowe, nie mrożone |
| 6 | **płuca wieprzowe** | 15114000-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 7 | **smalec** | 15131700-2 | zawartość tłuszczu wieprzowego minimum 95%, bez dodatków smakowych, osłonka sztuczna pergaminowa lub folia dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez dodatku konserwantów |
| 8 | **serca wieprzowe** | 15114000-0 | świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazując na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 9 | **łopatka wieprzowa b/k** | 15113000-3 | mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy . |

**Wędliny wieprzowe\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **kaszanka** | 15131134-3 | wędlina podrobowa, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej z dodatkiem krwi spożywczej, parzona, wygląd ogólny – wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, konsystencja – dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, barwa na powierzchni szara do brunatnej, na przekroju – brunatna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 2 | **pasztetowa wieprzowa** | 15131400-9 | wędlina podrobowa parzona w osłonce sztucznej lub naturalnej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe minimum 50%, zapach charakterystyczny dla wyrobówpodrobowych, niepodwędzana |
| 3 | **salceson biały typu włoski** | 15131100- 6 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 4 | **salceson czarny** | 15131100- 6 | produkt mięsny wieprzowy, podrobowy, salceson parzony z dodatkiem podrobów wieprzowych w osłonce sztucznej lub naturalnej |
| 5 | **kiełbasa zwyczajna** | 15131130-5 | wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona, zawartość mięsa minimum 40%, średnica 30-60 mm, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny: batony w osłonkach naturalnych o długości 35 – 40 cm powierzchnie batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, konsystencja – ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 6 | **kiełbasa parówkowa** | 15131130-5 | wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 50%, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 7 | **parówki wieprzowe** | 15131130-5 | kiełbasa drobno rozdrobniona wieprzowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso wieprzowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki iprzyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm |
| 8 | **kiełbasa biała, parzona** | 15131130-5 | średnio rozdrobniona, w osłonce jadalnej, zawartość mięsa minimum 50%, średnica 30-50 mm. |
| 9 | **kiełbasa typu krajana** | 15131130-5 | kiełbasa czysto wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, wygląd ogólny- batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) o długości 35 - 40 cm, zawartość mięsa minimum 50%, średnica 30-60 mm, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, bez zawartości glutenu, białek mleka oraz laktozy, barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, konsystencja ścisła, dość krucha, smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 10 | **mortadela** | 15131130-5 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 20%. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 40%, kiełbasa wygląd ogólny – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o średnicy 70-90 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, barwa mięsa – jasnoróżowa, konsystencja – dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 11 | **pasztet wieprzowy borowikowy** | 15132220-2 | wędlina podrobowa, parzona z dodatkiem białek mleka, w osłonce sztucznej niejadalnej |
| 12 | **szynka tyrolska** | 15131410-2 | wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobiony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Barwa przekroju od jasno różowej do ciemno różowej. Zawartość mięsa min. 30% |
| 13 | **kiełbasa śląska** | 15131130-5 | kiełbasa homogenizowana wieprzowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%, średnica 30-60 mm |
| 14 | **mielonka wieprzowa** | 15130000-8 | produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego, parzona, batony w osłonkach sztucznych, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, składniki równomiernie rozmieszczone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa minimum 40%. |
| 15 | **kiełbasa podwawelska** | 15131130-5 | kiełbasa średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo-wołowa parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa minimum 40%, średnica do 30-60 mm. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg |
| 16 | **kiełbasa golonkowa** | 15131130-5 | kiełbasa grubo lub średnio rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo- wołowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej, o zawartości mięsa minimum 40%, średnica do 30-60 mm. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 15%, opakowania do 5 kg |
| 17 | **szynka wieprzowa** | 15131410-2 | szynka wieprzowa szynka grubo rozdrobniona wieprzowa lub wieprzowo-wołowa parzona, w osłonce jadalnej lub sztucznej, o zawartości mięsa minimum 50%. Bez zawartości glutenu, białek mleka oraz laktozy. Dopuszczalne wykorzystanie w produkcie MOM do 10%, pakowana próżniowo, opakowania do 5 kg |

**Mięso drobiowe\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **ćwiartka z kurczaka tylna** | 15112000-6 | świeża, niemrożona, pozbawiona elementów niejadalnych np. pióra |
| 2 | **korpusy z kurczaka** | 15112000-6 | porcje rosołowe, niemrożone |
| 3 | **mięso mielone drobiowe** | 15119000-5 | niemrożone, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa wskazująca na świeżość, mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Nie dopuszcza się dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie. |
| 4 | **wątroba drobiowa** | 15131500-0 | świeża, czysta, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawana dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie |
| 5 | **żołądki drobiowe** | 15131500-0 | świeże, barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, |
| 6 | **serca drobiowe** | 15131500-0 | serca drobiowe, świeże, czyste, zapach charakterystyczny dla podrobu świeżego, barwa wskazująca na świeżość, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 7 | **filet z piersi kurczaka** | 15112000-6 | element tuszki z kurczaka obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry i bez kości, w całości lub podzielony na części, świeży, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa, nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. |
| 8 | **mięso gulaszowe drobiowe** | 15131500-0 | nie mrożone, drobne, świeże, bez ścięgien, chrząstek, kości, skórek, krwawych pozostałości, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa , mięso nie poddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, nastrzykiwanie. Pakowane próżniowo max do 5 kg. |

**Wędliny drobiowe\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Towar | Kod CPV | Wymagania |
| 1 | **pasztet drobiowy** | 15131310-1 | pasztet drobiowy drobno rozdrobniony produkt garmażeryjny, pieczony, skład min.: mięso drobiowe 30%, zapach charakterystyczny dla wyrobów pieczonych z dodatkiem przypraw. |
| 2 | **kiełbasa drobiowa** | 15131135-0 | homogenizowana drobiowa parzona lub wędzona parzona, w osłonce sztucznej lub jadalnej, o zawartości mięsa minimum 50%, średnica 30-60 mm |
| 3 | **szynka drobiowa** | 15131130-5 | wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, niewędzony, parzony, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 4 | **polędwica drobiowa** | 15131130-5 | polędwica drobiowa (z kurczaka/z indyka) - wyrób parzony, nie wędzony, otrzymany ze średnio rozdrobionego mięsa drobiowego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, zawartość mięsa drobiowego min. 40%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie, konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha z niską zawartością tłuszczu i soli. Barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, wędlina przeznaczona na wyżywienie osób z dietą leczniczą, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. |
| 5 | **serdelki drobiowe** | 15131130-5 | wyrób drobiowy homogenizowany, kiełbasa drobno rozdrobniona, poddawane procesowi parzenia, osłonka sztuczna lub naturalna, pakowane w atmosferze ochronnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, średnica 30-60 mm, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej |
| 6 | **parówki drobiowe** | 15131130-5 | kiełbasa drobno rozdrobniona drobiowa parzona w osłonce naturalnej lub sztucznej. Skład: mięso drobiowe min. 30%, inne drobno rozdrobnione surowce mięsno tłuszczowe, inne dodatki i przyprawy. W odcinkach prostych o długości 14-20cm |
| 7 | **kiełbasa kanapkowa drobiowa** | 15131130-5 | wędlina drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa drobiowego min.25%, ogółem zawartość mięsa min. 40%, średnica 30-60 mm, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej |
| 8 | **kiełbasa szynkowa drobiowa** | 15131130-5 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, średnica 40-60 mm, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 9 | **kiełbasa żywiecka drobiowa** | 15131130-5 | kiełbasa drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona i parzona, w odcinkach prostych o długości 30-50cm, średnica 40-60mm, zawartość mięsa drobiowego min. 50%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 20%, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 10 | **baleron drobiowy** | 15131135-0 | wyrób w osłonce barierowej, parzony. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartości mięsa minimum 50%. Opakowanie do 5kg |
| 11 | **blok drobiowy** | 15131130-5 | wyrób blokowy, drobno rozdrobniony, parzony, w batonach prostokątnych o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 30%, dodatkowo dopuszcza się mięso oddzielone mechanicznie do 40%, ogółem zawartość mięsa min. 50%, konsystencja zwarta, dość krucha, na przekroju barwa jasnoróżowa, smak typowy dla użytych surowców i przypraw, wyrób w osłonce barierowej, bez udziału mięsa wieprzowego oraz żelatyny wieprzowej. Opakowania do 5kg |
| 12 | **szynka z indyka** | 15131130-5 | wyrób blokowy, drobno rozdrobniony, parzony, w batonach prostokątnych o średnicy 80-100 mm, zawartość mięsa drobiowego min. 70%, dodatkowo konsystencja zwarta, dość krucha, smak typowy dla użytych surowców i przypraw, wyrób w osłonce barierowej, bez zawartości glutenu oraz laktozy. Opakowania do 5kg. |

**Informacje dodatkowe:**

1. Towar powinien być dostarczany bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie). Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone; zanieczyszczenia mechaniczne; zdeformowane kształty, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, obce zapachy i posmaki.
2. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
3. Okres przydatności do spożycia dostarczanego przedmiotu zamówienia licząc od dnia dostawy:
4. Część 1 - mięso wieprzowe\*: nie mniej niż 10 dni;
5. Część 2 - wędliny wieprzowe\*: nie mniej niż 10 dni;
6. Część 3 - mięso drobiowe\*: nie mniej niż 10 dni;
7. Część 4 - wędliny drobiowe\*: nie mniej niż 10 dni.
8. Dostawy realizowane będą w sposób higieniczny i bezpieczny dla produktu, pojazdami przeznaczonymi do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
9. Mięso dostarczane będzie w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane:
10. nazwę środka spożywczego;
11. dane dotyczące procentowej zawartości składników wsadu wraz ze wskazaniem składników alergennych ;
12. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
13. Dokument Handlowy Identyfikacyjny;
14. masę netto środka spożywczego;
15. warunki przechowywania;
16. oznaczenie partii produkcyjnej;
17. klasę jakości handlowej;

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. Dopuszczalne odchylenia. W partii przedstawionej Zamawiającemu do odbioru dopuszcza się do 5% elementów wykazujących odchylenia pod względem obróbki niewpływające na bezpieczeństwo tej żywności.

*\* usunąć jeśli nie dotyczy*

|  |
| --- |
| **MIĘSO WIEPRZOWE\*** |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| 1 | mięso wieprzowe II klasy | kg |  |   |  |  |  |  |
| 2 | wątroba wieprzowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 3 | słonina wieprzowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 4 | nogi wieprzowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 5 | kości wieprzowe karkowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 6 | płuca wieprzowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 7 | smalec | kg |  |   |  |  |  |  |
| 8 | serca wieprzowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 9 | łopatka wieprzowa b/k  | kg |  |   |  |  |  |  |
| 10 | **SUMA** |  |  |  |  |

Załącznik nr 2 do umowy

Zestawienie ilościowe i wartościowe przedmiotu umowy.

|  |
| --- |
| **WĘDLINY WIEPRZOWE\*** |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| 1 | kaszanka | kg |  |   |  |  |  |  |
| 2 | pasztetowa wieprzowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 3 | salceson biały typu włoski | kg |  |   |  |  |  |  |
| 4 | salceson czarny | kg |  |   |  |  |  |  |
| 5 | kiełbasa zwyczajna | kg |  |   |  |  |  |  |
| 6 | kiełbasa parówkowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 7 | parówki wieprzowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 8 | kiełbasa biała, parzona | kg |  |  |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa typu krajana | kg |  |  |  |  |  |  |
| 10 | mortadela | kg |  |  |  |  |  |  |
| 11 | pasztet wieprzowy borowikowy | kg |  |  |  |  |  |  |
| 12 | szynka tyrolska | kg |  |  |  |  |  |  |
| 13 | kiełbasa śląska | kg |  |  |  |  |  |  |
| 14 | mielonka wieprzowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 15 | kiełbasa podwawelska | kg |  |   |  |  |  |  |
| 16 | kiełbasa golonkowa | kg |  |  |  |  |  |  |
| 17 | szynka wieprzowa | kg |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **SUMA** |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **MIĘSO DROBIOWE\*** |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| 1 | ćwiartka z kurczaka tylna | kg |  |   |  |  |  |  |
| 2 | korpusy z kurczaka | kg |  |   |  |  |  |  |
| 3 | mięso mielone drobiowe  | kg |  |   |  |  |  |  |
| 4 | wątroba drobiowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 5 | żołądki drobiowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 6 | serca drobiowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 7 | filet z piersi kurczaka | kg |  |   |  |  |  |  |
| 8 | mięso gulaszowe drobiowe | kg |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **SUMA** |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **WĘDLINY DROBIOWE\*** |
| Lp. | Towar | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto /zł/ | Stawka podatku VAT [%] | Wartość brutto /zł/ | Cena jednostkowa brutto /zł/ |
| 1 | pasztet drobiowy | kg |  |   |  |  |  |  |
| 2 | kiełbasa drobiowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 3 | szynka drobiowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 4 | polędwica drobiowa  | kg |  |   |  |  |  |  |
| 5 | serdelki drobiowe | kg |  |   |  |  |  |  |
| 6 | parówki drobiowe  | kg |  |   |  |  |  |  |
| 7 | kiełbasa kanapkowa drobiowa | kg |  |   |  |  |  |  |
| 8 | kiełbasa szynkowa drobiowa | kg |  |  |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa żywiecka drobiowa | kg |  |  |  |  |  |  |
| 10 | baleron drobiowy | kg |  |  |  |  |  |  |
| 11 | blok drobiowy | kg |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **SUMA** |  |  |  |  |

*\* usunąć jeśli nie dotyczy*

 Załącznik nr 3 do umowy

…………………………………………

pieczęć Zamawiającego

**Protokół reklamacyjny** *(projekt)*

Zamawiający: ............................................

Dostawca …………………………………………………………………………………………………

Wykonawca …………………………………………………………………...…………………

Data dostawy do Zamawiającego ……………...……………………….………………………………………….

Data stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie …………………………………………………………………

**Przyczyny reklamacji:**

\* **dotyczące wad jakościowych środka spożywczego:**

Wyrób reklamowany pochodzi z partii dostawczej nr ………………………………………..………………….

Nazwa produktu reklamowanego …………………………………………………………………………………

Ilość reklamowana …………………………………………………………………………………......................

Szczegółowy opis wad jakościowych produktu…………………….................................................................

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

\***dotyczące terminowości dostaw**: ………………………………………………...………………....................

Data i dokładna godzina dostawy (lub braku dostawy): …………………………………...……………………

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………...………………………

\* **dotyczące dostarczenia produktów w ilości i asortymencie niezgodnym z zamówieniem, a także niespełniających wymagań w zakresie terminu przydatności do spożycia:**

Ilość i asortyment towaru wg zamówienia ……………………………………………...………………………

Ilość i asortyment towaru dostarczony …………………………………………………………………………

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

…………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………...……………………………………

\***dotyczące warunków transportu**

Szczegółowy opis: ………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

Odmowa przyjęcia i żądanie dostarczenia transportem zgodnym z wymogami: TAK / NIE (niepotrzebne skreślić)

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

\***dotyczące opakowania i oznakowania:** ……………………………………………………………………

Szczegółowy opis niezgodności: ……………………………………………………………….……………..

…………………………………………………………………………………………………

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

**Inne** …………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**PRZEDSTAWICIEL ZAMAWIAJĄCEGO PRZEDSTAWICIEL WYKONAWCY**

**………………………………………............... ........……………………………………....**

**Otrzymują: Zamawiający, Wykonawca**

\* wypełnić właściwie punkty odnoszące się do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i zapisów umowy