

Grójec, dnia 06.09.2021r.



Zapytanie ofertowe

o wartości mniejszej niż 130 000 zł

I. Zamawiający:

Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu sp. z o. o., ul. Księdza Piotra Skargi 10, 05-600 Grójec,

Tel.: +48 48 664 91 01,

Fax: +48 48 664 21 81,

e-mail: sekretariat@pcmg.pl

NIP: 797-201-92-61

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa mięsa, wędlin oraz mrożonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.

Kod CPV: 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie
15331170-9 Warzywa mrożone
15221000-3 Ryby mrożone
15896000-5 Produkty głęboko mrożone
15234000-7 Ryby wędzone

III. Miejsce wykonania zamówienia:

Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu Sp. z o.o., ul. Ks. Piotra Skargi 10, 05-600 Grójec.

IV. Termin wykonania zamówienia:

12 miesięcy od daty zawarcia umowy

V. Termin realizacji zamówienia:

Max. 3 dni robocze

VI. Termin płatności:

Min. 30 dni od daty doręczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

VII. Kryteria oceny ofert:

Cena (brutto) - 100%

VIII. Sposób oceny ofert:

$C_o = (C_n : C_b) \times 100$

C_o - cena oferty, C_n - cena oferty najniższej, C_b - cena oferty badanej

IX. Miejsce oraz termin składania formularzy ofertowych:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Grójcu przy ul. Ks. Piotra Skargi 10 w sekretariacie Budynek D, osobiście lub za pośrednictwem operatora pocztowego **w terminie do 10.09.2021r. do godziny 10.00** Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Powiatowe Centrum Medyczne w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością – SEKRETARIAT - 05-600 Grójec, ul. Ks. Piotra Skargi 10 oraz opisane „**Oferta na zakup i dostawę mięsa, wędlin oraz mrożonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością. Nie otwierać przed 10.09.2021r. do godz. 10.30”.**

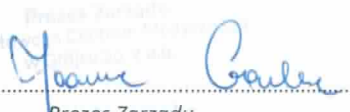
Oferta musi być sporządzona w języku polskim.

X. Do oferty każdy Wykonawca zobowiązany jest załączyć:

- formularz oferty,
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,
- pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy /dokument złożony w oryginale lub notarialnie poświadczona jego kopia - jeżeli dotyczy/.

XI. Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Formularz oferty
- Załącznik nr 2 – Formularz cenowy
- Załącznik nr 3 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 4 – Wzór umowy


Prezes Zarządu
Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o.

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

FORMULARZ OFERTY

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

.....

Adres*

Tel.*:

Adres poczty elektronicznej*

Regon*

NIP*

* - *niepotrzebne skreślić*

**Powiatowe Centrum Medyczne
w Grójcu Sp. z o.o.
ul. Ks. Piotra Skargi 10
05-600 Grójec**

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu Sp. z o.o. w procedurze uproszczonej prowadzonej bez stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019) na zakup i dostawę mięsa, wędlin oraz mrożonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy wszystkie warunki zawarte w zapytaniu ofertowym.

- I. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Zapytaniu ofertowym na:

- Części nr ...* - za cenę: zł brutto (słownie:),

w tym podatek VAT %.

* *powielić w przypadku zaoferowania więcej niż jednej części*

- II. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszelkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru naszej oferty.

- III. W przypadku wyboru naszej oferty - zobowiązujemy się do wykonania zamówienia:
12 miesięcy od daty zawarcia umowy.
- IV. AKCEPTUJEMY warunki płatności określone przez Zamawiającego we wzorze umowy.
Termin płatności określamy na (min. 30 dni) dni od daty doręczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. Forma płatności: przelew.
- V. Termin dostaw sukcesywnych (max. 3 dni robocze) –
- VI. Jesteśmy związani ofertą przez 30 dni od daty upływu terminu do składania ofert.
- VII. **Zamówienie zrealizujemy samodzielnie*/ przy udziale podwykonawców***
/jeżeli dotyczy/ - wykaz części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom i firmy podwykonawców:
.....
.....
- VIII. Oświadczamy, że wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zawartych w nim warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- IX. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Zamawiającym są:
..... tel.; e-mail:
..... tel.; e-mail:

*niepotrzebne skreślić

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy / Wykonawców)

Część nr 1 - Mięso oraz wędliny

Lp.	Przedmiot zamówienia
1	2
1	Baleron
2	Filet z kurczaka bez skóry
3	Flaki wołowe mrożone
4	Golonka wieprzowa
5	Karkówka wieprzowa bez kości
6	Kiełbasa biała surowa
7	Kiełbasa krakowska
8	Kiełbasa krakowska drobiowa
9	Kiełbasa parówkowa
10	Kiełbasa podwawelska
11	Kiełbasa szynkowa
12	Kiełbasa żywiecka
13	Korpusy z kurczaka
14	kurczak
15	Kurczak faszerowany
16	Łopatką wieprzową bez kości, skóry, słoniny
17	Mielonka tyrolska
18	Ogonówka
19	Parówki wieprzowe typu hot- dog
20	Pasztet mięsny
21	Pasztetowa wieprzowa
22	Pieczeń rzymska
23	Podgardle wieprzowe surowe
24	Polędwica sopocka
25	Rolada z warzywami
26	Schab wieprzowy bez kości
27	Szynka bez kości, skóry i słoniny
28	Szynka konserwowa
29	Szynka wiejska tradycyjna
30	Szynka z indyka
31	Udziec z kurczaka
32	Wątróbka z kurczaka
33	Wołowina bez kości kl. II-gulaszowa
34	Żeberka wieprzowe paski
35	Żołądki z kurczaka

Wymagania:

Mięso wieprzowe musi być świeże, bez skóry i słoniny, nie mrożone, chude. Konsystencja mięsa wieprzowego musi być jędrna, elastyczna, odkształcająca się. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso drobiowe musi być świeże, nie mrożone. Elementy mięsa drobiowego właściwie umięśnione, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Mięso wołowe musi być zapakowane w pojemniki z terminem przydatności do spożycia min. 3 dni.

Do każdej dostawy należy bezwzględnie dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny HDI o wymaganiach weterynaryjnych do produktu pochodzenia zwierzęcego.

Dostawy własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności.

Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.

Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę w języku polskim zawierającą co najmniej:

- nazwę produktu,
- datę produkcji,
- nazwę i adres producenta,
- masę netto,
- datę przydatności do spożycia,
- datę minimalnej przydatności trwałości do spożycia,
- zawartość netto wyrażonej w jednostkach miary,
- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.

TOWAR NIE POSIADAJĄCY ETYKIETY BĘDZIE BEZWZGLĘDNIE ZWRACANY DO DOSTAWCY!!!

Nie dopuszcza się dostarczenia w opakowaniach zastępczych, uszkodzonych, czy zbiorczych.

Gramatura opakowania może wahać się w granicach $\pm 20\%$.

Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Powinny być gładkie, czyste, łatwe do mycia i dezynfekcji.

Zamawiający wymaga, aby na dokumencie dostawy (wz, lub innym dokumencie handlowym) była wskazana data przydatności do spożycia dla zakupionego towaru.

Wędliny muszą być świeże, chude, ściste – nie rozpadające się przy krojeniu na krawalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.

Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 80%.

Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, szczelnych, zamkniętych, nieuszkodzonych oraz prawidłowo oznakowanych opakowaniach producenta z terminem przydatności do spożycia min. 20 dni.

Termin dostawy: poniedziałek - piątek w godz. 7:00 – 8:00. dostawy własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności.

Część nr 2 - Mrożonki	
Lp.	Przedmiot zamówienia
1	2
1	Brokuły różyczki – op. max 5kg
2	Bukiet jarzynowy 3składnikowy: marchew, kalafior, brokuł, op. max 5kg
3	Fasolka szparagowa – odcinki strąków z obciętymi końcami, po. Max 5kg
4	Filet z Dorsza czerniaka (SHP) – zawartość glazury 3-5% wagi ryby, op. max 8kg, warstwy filetów przełożone folią, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości, płyty całe nie uszkodzone, bez skóry.
5	Frytki do pieca, podsmażane, głęboko mrożone, min. 93% ziemniaka, bez obcych smaków i zapachów, op. max 5kg
6	Kalafior różyczki , op. max 5kg
7	Kluski śląskie, op. max 5kg
8	Knedle z owocami, op. max 5kg
9	Makrela wędzona – op. max 4kg, powinna być jędrna, równomiernie wywędzona, tusze nie uszkodzone, smak i zapach przyjemny, charakterystyczna dla wyrobów wędzonych.
10	Marchewka kostka z groszkiem, op. max 5kg
11	Mieszanka kompotowa, op. max 5kg
12	Pierogi z mięsem , op. max 5kg
13	Pierogi z serem , op. max 5kg
14	Pyzy z mięsem, op. max 5kg
15	Uszka z grzybami, op. max 5kg lub Uszka z kapustą i grzybami
16	Włoszczyzna 4-składnikowa: marchew, pietruszka, por, seler – op. max 5kg

Wymagania:

Owoce, warzywa, pierogi, pyzy, frytki – najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, powinny być sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, pleśni.

Mrożonki owocowe i warzywne oraz wyroby kulinarne i ryby muszą być dostarczane w opakowaniach zewnętrznych (karton + opakowanie wewnętrzne (folia)), trwale oznakowane, temperatura surowca w momencie przyjęcia min. -18°C, brak oznak rozmrożenia, dostarczone dnia dotyczącego zamówienia. Termin przydatności do spożycia: min. 6 miesięcy.

Warunki dostawy: poniedziałek – piątek 7:00 do 8:00. Dostawy własnymi środkami transportu posiadającymi aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności.

Osoby przewożące winny posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw. Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami.

UMOWA /WZÓR/

na zakup i dostawę mięsa, wędlin oraz mrożonek dla potrzeb Powiatowego Centrum Medycznego w Grójcu spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Część nr ... - ...

zawarta w dniu2021r. w Grójcu pomiędzy:

Powiatowym Centrum Medycznym w Grójcu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Grójcu (05-600 Grójec, ul. Ks. Piotra Skargi 10), wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000351118, posiadającą NIP 797-201-92-61 i REGON 142203546, zwaną dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

..... – Prezesa Zarządu

a

.....
z siedzibą w posiadającą NIP, REGON,
zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....

wyłonioną w trybie zapytania ofertowego, do którego nie stosuje się przepisów prawa zamówień publicznych zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2019r. poz. 2019).

Zamawiający i Wykonawca łącznie zwani „Stronami” lub oddzielnie „Stroną”

o następującej treści:

§ 1.

Przedmiot umowy, okres obowiązywania

1. Na podstawie umowy Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu i przenieść na Zamawiającego własność towarów będących przedmiotem umowy, a Zamawiający zobowiązuje się towar odebrać i zapłacić Wykonawcy cenę za jego dostarczenie.
2. Termin realizacji umowy: **sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.**
3. Zamawiający będzie zamawiał towar sukcesywnie w ilościach uzależnionych od aktualnych potrzeb PCMG.
4. Nie zamówienie towaru w danym miesiącu nie jest w żadnym wypadku odstępniem od umowy w całości lub w części.
5. Integralną część umowy stanowi Formularz cenowy.

§ 2.

Warunki dostawy

1. Korzyści i ciężary związane z towarem oraz niebezpieczeństwo przypadkowej utraty lub uszkodzenia towaru przechodzą na Zamawiającego z chwilą wydania towaru lub osobie trzeciej wskazanej na piśmie przez Zamawiającego.
2. Koszty dostawy ponosi Wykonawca.
3. Warunki dostawy:
 - 3.1. Poniedziałek - piątek w godz. 7:00 – 8:00 dostawy własnymi środkami transportu do Magazynu Żywnienia PCMG. ul. Piotra Skargi 10.
 - 3.2. Realizacja zamówienia w ciągu od dnia złożenia zamówienia.
 - 3.3. Do pierwszej dostawy wymagany będzie dokument dopuszczający środek transportu do przewozu artykułów żywnościowych – Rozporządzenie (WE NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004) w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dn. 30.04.2004r. z póź. zm.)
 - 3.4. Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych asortymentów w zależności od własnych potrzeb, bez względu na ilości danego asortymentu podane w Załączniku nr 1 pod warunkiem nie przekroczenia globalnej wartości umowy.
5. Do kontaktów ze strony Zamawiającego w sprawie realizacji umowy upoważnia się **Kierownika Działu Żywnienia tel. 48 664-91-60, e-mail: kuchnia@pcmg.pl**
6. Do kontaktów ze strony Wykonawcy w sprawie realizacji umowy upoważnia się

7. Miejsce dostawy towaru: magazyn Działu Żywnienia PCMG – ul. Piotra Skargi 10.

§ 3.

Wydanie towaru, ubezpieczenie i transport

1. Za dzień wydania towaru Zamawiającemu uważa się dzień, w którym towar został odebrany przez Zamawiającego po sprawdzeniu jakości dostawy towaru.
2. Wykonawca zapewni takie opakowanie towaru, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia lub pogorszenia jego jakości w trakcie transportu do Miejsca Dostawy.
3. Rodzaj i jakość wymaganego opakowania określają stosowne normy techniczne, a w przypadku braku takich norm, wszelkie znane Wykonawcy okoliczności dotyczące warunków transportu towaru do Miejsca Dostawy oraz warunków, jakich można się spodziewać w Miejscu Dostawy.
4. Do towaru Wykonawca dołączy protokół odbioru.

§4.

Zasady zwrotu towaru

1. Zamawiający ma prawo odmówić Wykonawcy w całości lub w części, jeżeli:
 - a) jakkolwiek towar nie będzie oryginalnie opakowany (a wymaga opakowania) lub opakowanie będzie uszkodzone,
 - b) jakkolwiek towar dostarczony zostanie z przekroczonym minimalnym terminem ważności,
 - c) posiadał będzie inne wady jawne.
2. W przypadku dostarczenia towaru z wadami (uszkodzenie, stłuczki, zalane opakowanie itp.) Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany na towar wolny od wad.
3. Dostarczenie nowego przedmiotu umowy nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 5.

Wartość umowy, zapłata ceny

1. Wartość umowy opiewa na kwotę zł brutto (słownie:)
w tym podatek VAT% ; kwota zł netto
2. Zapłata ceny za dostarczony asortyment obejmować będzie zbiorczo wszystkie dostawy zrealizowane w danym miesiącu kalendarzowym i nastąpi przelewem na rachunek bankowy

Wykonawcy wskazany przez niego na fakturze lub rachunku. Wykonawca oświadcza, iż jest czynnym podatnikiem podatku VAT, a nr rachunku bankowego, który wskazany zostanie w treści faktury lub rachunku znajduje się w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT prowadzonego przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej.

3. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem w terminie **(min. 30 dni)** dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

4. W przypadku niedotrzymania terminu płatności, o którym mowa w §7 ust. 3, przez Zamawiającego, Wykonawca może naliczyć odsetki ustawowe.

5. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich.

§ 6.

Zmiana stron umowy

Zmiana wierzyciela może nastąpić tylko po pisemnym wyrażeniu zgody przez Zamawiającego.

§ 7.

Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od umowy

1. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostarczeniu towaru w całości lub w części Zamawiający nalicza karę umowną, której wysokość określa się na 0,2% wartości brutto zamówionego, a niedostarczonego towaru za każdy dzień opóźnienia.

2. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.

3. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego zapłaci on Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.

4. Z tytułu opóźnienia w dostarczeniu towaru wolnego od wad, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,2% wartości brutto wadliwego przedmiotu umowy za każdy dzień opóźnienia.

5. 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 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towaru do dnia odstąpienia od umowy.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości poniesionej szkody.

§ 8.
Rozstrzyganie sporów

1. Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w celu polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych między nimi a wynikających z umowy lub pozostających w pośrednim bądź bezpośrednim związku z umową, na drodze bezpośrednich negocjacji.
2. Jeśli po 30 dniach od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji, Zamawiający i Wykonawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądu powszechnego, właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 9.
Prawo właściwe, język, zmiany umowy

1. W zakresie nieuregulowanym w umowie znajdują zastosowanie przepisy regulujące kwestię udzielania zamówień publicznych, a w zakresie niesprzecznym z tymi przepisami – Kodeks cywilny.
2. Niniejsza umowa została zawarta w języku polskim.
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
4. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania tej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub SIWZ oraz określił warunki takiej zmiany.
5. Zamawiający dopuszcza następujące zmiany do umowy:
 - a) ceny jednostkowe netto mogą ulec zmianie po upływie roku obowiązywania umowy o wskaźnik inflacji ogłoszony przez GUS za ostatni kwartał przed upływem roku obowiązywania umowy,
 - b) w przypadku zmiany stawki podatku VAT wprowadzonej przepisami prawa - od dnia wejścia w życie danego aktu prawnego,
 - c) przedmiotem zmian treści umowy mogą być również zmiany adresowe stron umowy,
 - d) Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej ilości poszczególnego asortymentu w stosunku do ilości określonych w przedmiocie zamówienia. Zmniejszenie ilości asortymentu nie może przekroczyć 10% ilości określonej przez Odbiorcę w przedmiocie zamówienia.
 - e) wydłużenie czasu jej obowiązywania w sytuacji, gdy umowa nie zostanie w całości wykonana z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.
6. Zmiany dokonane w naruszeniu ust. 3, 4 i 5 niniejszego § są nieważne.

§ 10.
Egzemplarze umowy

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego jeden egzemplarz dla Wykonawcy oraz dwa egzemplarze dla Zamawiającego.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....

.....