**Załącznik nr 3 do SWZ**

**Nr sprawy 52/2022**

**UMOWA Nr............../2022 – projekt umowy**

zawarta w dniu …….06.2022 r. w Lublińcu w wyniku przeprowadzonego postępowania   
o udzielenie zamówienia publicznego w trybie postępowania podstawowego zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 11 września 2019 r. „ Prawo zamówień publicznych ‘’ /tj.: Dz. U z 2021 r., poz. 1129   
z późn. zm./ pomiędzy:

Skarbem Państwa - Jednostką Wojskową 4101 Lubliniec, ul. Sobieskiego 35, 42-700 Lubliniec,  
NIP 575-000-91-08, REGON 150560518, zwanym dalej ‘’**Zamawiającym**‘’, reprezentowaną przez:

Dowódcę Jednostki Wojskowej 4101 – **Pana ……………………………………**

a

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Wpisaną/ym do CEIDG/ Uprawnioną/ego do reprezentacji zgodnie z informacją odpowiadającą aktualnemu odpisowi z KRS z dnia……….., / który jest załącznikiem do oferty,

Zwanym dalej **,,Wykonawcą”**

**§1**

**Przedmiot umowy**

1.Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi gastronomicznej polegającej na zorganizowaniu całodziennego wyżywienia zgodnie z dokumentacją postępowania nr **……………………** dla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ilość żywionych osób** | **Ilość dni żywienia** | **termin** |
| 45 | 11 | 27.06 – 07.07.2022 |

2.Koszty wyżywienia 1 /jednej/ osoby:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Norma wyżywienia** | **Koszty surowcowe  /w zł/** | **Narzut – koszty pozasurowcowe**  **/w zł/** | **Wartość narzutu /w %/** | **Koszt wyżywienia**  **/w zł brutto/** |
| 020 | 21,92 |  |  |  |
| 40% 110 | 2,93 |  |  |  |
| 160 | 2,55 |  |  |  |
| RAZEM | 27,40 |  |  |  |

**§2**

**Organizacja**

1. Wykonawca żywienie stanów osobowych realizował będzie następująco:
   * w dni robocze oraz w niedziele i dni świąteczne ustawowo wolne od pracy wydawane będą trzy posiłki (śniadanie I i II, obiad i kolacja) lub według innej konfiguracji ustalonej przez strony (Wykonawca z osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego);
   * śniadania pierwsze – w ich składzie uwzględniać: przetwory mleczne, pieczywo, masło bądź inne tłuszcze, dodatki do pieczywa (wędliny, konserwy, produkty nabiałowe, dżem itp.), dodatki warzywne i gorące napoje,
   * śniadania drugie - w zależności od potrzeb zamawiającego, w postaci posiłków wydawanych wraz ze śniadaniem pierwszym lub w formie konfekcjonowanych - opakowanych kanapek przeznaczonych do spożycia poza stołówką;
   * obiady - przygotowywać w zestawie trzech dań obejmujących: zupę z pieczywem (jedną   
     z dwóch do wyboru), drugie danie (jedno z dwóch do wyboru) z dwoma dodatkami warzywnymi (w tym jeden w postaci surówki) oraz napój, a wybór ten musi być dostępny dla co najmniej 50% żywionych; dla urozmaicenia żywienia dekadowo w składzie drugich dań obiadowych planować do wyboru co najmniej dwie z następujących grup potraw: mięsnych nierozdrobnionych, z mięsa rozdrobnionego, półmięsnych, bezmięsnych, rybnych; te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą wystąpić częściej niż raz w dekadzie kompot podawać nie częściej, niż co drugi dzień na przemian z innymi napojami, jak soki i napoje owocowe, warzywne lub owocowo-warzywne; dodatkowo zaleca ,się stosowanie deserów w postaci: budyni, kisieli wzbogaconych owocami, galaretek, koktajli mlecznych, ciast, słodyczy itp.,
   * kolacje – podawać, co najmniej co drugi dzień, potrawy gorące uzupełnione pieczywem   
     z dodatkami. W daniach kolacyjnych bez udziału potrawy gorącej dodatki do pieczywa należy odpowiednio zwiększać. Niezależnie od formy kolacji (goręcej lub zimnej) zaleca się planować dodatek w formie warzyw;
   * przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia należy uzupełniać świeżymi owocami, zwłaszcza   
     w okresach ich sezonowej podaży rynkowej;
   * Wykonawca zapewni naczynia jednorazowego użytku (talerze płytkie, talerze głębokie, kubki termiczne 0,5 l, noże, widelce, łyżki) w ilości odpowiedniej do ilości oraz rodzaju wydawanych posiłków;
   * w trakcie układania jadłospisów dekadowych należy kierować się zasadami:
     + jeżeli występuje w pierwszym śniadaniu dodatek podstawowy w formie jarskiej to   
       w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
     + w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
     + surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw,   
       a także być kontrastowe pod względem kolorystycznym;
     + nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych   
       z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
     + w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci i dodatków do dania drugiego.
2. Wykonawca przygotowywał i wydawał będzie ilość poszczególnych posiłków zamówionych w dniu poprzedzającym dzień wydania, w uzasadnionych pojedynczych przypadkach korekta ilości zamawianych posiłków możliwa będzie w dniu wydania jednak nie później niż 3 godziny przed ich wydaniem.
3. W przypadkach zamawiania oddzielnie poszczególnych posiłków stosowane będą procentowe podziały ceny wynoszące odpowiednio: pierwsze śniadanie – 25%, drugie śniadanie – 10%, obiad – 40% i kolacja – 25%.

**§ 3**

**Warunki realizacji Umowy**

1. **Wykonawca,** celem wywiązania się z umowy, zobowiązany jest posiadać niezbędne zezwolenia pozwalające na świadczenie usługi gastronomicznej przez cały okres związania umową.
2. Wykonawca zapewnił stan sanitarnohigieniczny obiektu żywienia zbiorowego, jego wyposażenia technicznego i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone   
   w następujących przepisach:
   1. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia  (Dz. U.   
      z 2020 r., poz. 2021);
3. Wykonawca zapewnił aby produkty żywnościowe będące przedmiotem dostaw   
   w szczególności nie mogły naruszać wymagań określonych w:
   1. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.   
      z 2020 r., poz. 2021);
   2. rozporządzeniu komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
   3. rozporządzeniu komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
   4. rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia   
      22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy;
4. Wykonawca zapewnił gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego, zgodnie z Ustawą o odpadach z 2001r. (Dz. U. z 2020 r., poz. 797   
   z późn. zm.).

5. Wykonawca będzie bezwzględnie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia   
i żywności obowiązujących w Unii Europejskiej i Polsce.

**§ 4**

**Sposób i termin odbioru przedmiotu Umowy**

1. ***Termin realizacji usługi w dniach*** w dniach **27.06 – 07.07.2022 r.**
   * 1. *Ilość żołnierzy może ulec zmianie na poziomie do 30%, liczba dni żywienia może się zwiększyć/zmniejszyć o 2 dni.*
     2. Usługa żywienia, będąca przedmiotem niniejszej Umowy, będzie podlegała odbiorowi każdorazowo po jej zakończeniu w danym dniu jej realizacji, poprzez wpisanie ilości wydawanych posiłków - zestawów składających się na wyżywienie żołnierza na dobę, która będzie odnotowanaw protokole odbioru i podpisaniu go przez pisemnie wskazaną osobę przez **Zamawiającego**   
        i **Wykonawcę.**
     3. Osobami wyznaczonymi do współdziałania w ramach realizacji niniejszej Umowy będą:

- ze strony **Zamawiającego** – p. **…………………………………………………………….**

- ze strony **Wykonawcy** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_

* + 1. Strony mogą wskazać inne osoby do współdziałania przy realizacji Umowy.
    2. Ilość wydanych zestawów (śniadanie, śniadanie II, obiad, kolacja) potwierdzane każdorazowo przez każdą ze stron, liczone jest na podstawie faktycznie wydanych posiłków w danym dniu realizacji umowy.
    3. Stwierdzenie poprawności przeprowadzonej usługi, jest podstawą do wystawienia faktury VAT przez **Wykonawcę** i jej zapłatę przez **Zamawiającego.**

**§ 5**

**Ceny i warunki płatności**

1. Stawka odpłatności za prawidłowo wykonaną usługę wynosi brutto: ……………….. zł (słownie: …………………………… złote 00/100 ) za całodzienny posiłek dla jednej osoby.
2. Szacunkowa kwota wynagrodzenia z tytułu zawarcia niniejszej umowy wyniesie   
   **………………………. zł** (słownie: …………………………… złotych), zgodnie z ofertą Wykonawcy z tym zastrzeżeniem, że niewyczerpanie tej kwoty nie stwarza po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń względem Zamawiającego i jego następców prawnych.

W przypadku zmniejszenia/zwiększenia liczby żywionych wynagrodzenie ulega proporcjonalnemu zmniejszeniu / zwiększeniu.

1. Płatność za realizację przedmiotu niniejszej Umowy, na podstawie dostarczonej faktury VAT, nastąpi po podliczeniu ilości faktycznie wydanych posiłków z protokołów odbioru usługi po zrealizowaniu każdego z dwóch etapów ćwiczenia.
2. Wynagrodzenie dla **Wykonawcy** płatne będzie w terminie do 30 dni od daty dostarczenia **Zamawiającemu** faktury VAT, przelewem na konto **Wykonawcy** wskazane na fakturze. Za datę zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa wyżej, zawiera wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu Umowy, z uwzględnieniem wszystkich opłat, ceł i podatków.
4. Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonaną usługę.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość czasowego ograniczenia ilości żołnierzy (wydanych posiłków) do 10 % wraz z proporcjonalnym zmniejszeniem wynagrodzenia.
6. W przypadku wynagrodzenia na kwotę 15 000,00 zł brutto i powyżej tej kwoty płatność wynikająca z umowy zostanie dokonana za pośrednictwem metody podzielonej płatności (split payment). Dla wskazanego przez Wykonawcę do płatności rachunku bankowego musi być utworzony rachunek VAT na cele prowadzonej działalności gospodarczej.

**§ 6**

**Kary umowne i odszkodowania**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
2. W wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy, w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
3. W wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy, w przypadku odstąpienia   
   od umowy przez Wykonawcę, z przyczyn leżących po jego stronie.
4. W wysokości 10 % wartości brutto przedmiotu umowy w przypadku wycofania się przez Wykonawcę z ustalonego zgodnie z **§ 4 ust. 1 niniejszej umowy** terminu realizacji usługi**.**
5. Kary umowne oblicza się od ceny brutto całej oferty określonej w złożonej ofercie.
6. Łączna wartość kar umownych nałożonych na podstawie niniejszej umowy nie może przekroczyć 10 % wartości brutto przedmiotu umowy
7. Zamawiającemu przysługuje oprócz okoliczności wskazanych w kodeksie cywilnym prawo do odstąpienia od umowy:
8. w przypadku negatywnego wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej przez Wojskowego Inspektora Weterynaryjnego w terminie 3 dni od otrzymania takiej informacji.
9. W przypadku nie przystąpienia do realizacji umowy w terminie 14 dni od powzięcia informacji o tym fakcie przez Zamawiającego
10. Zamawiający ma prawo potrącić naliczoną karę umowną z faktury przedstawionej do zapłaty.
11. Strony zastrzegają sobie dochodzenia odszkodowania w wysokości przewyższającej wartość kar umownych na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

**§ 7**

**Inne postanowienia**

1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego uchybień w wykonywaniu umowy, powiadamia on Wykonawcę o zaistniałych uchybieniach, wzywając go jednocześnie do ich niezwłocznego usunięcia, nie później jednak niż w terminie określonym przez Zamawiającego. Po bezskutecznym upływie określonego terminu Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym bez prawa Wykonawcy do jakichkolwiek roszczeń, w tym finansowych od Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy
2. Wyłącznie Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność za działania i zaniechanie osób,   
   z pomocą których umowę wykonuje oraz za szkody wyrządzone w czasie realizacji przedmiotu umowy.
3. **W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jego złożenia, Zamawiający może odstąpić od jego realizacji w ciągu 30 dni od powzięcia wiadomości   
   o powyższych okolicznościach.**

4. W trakcie trwania stosunku umownego między stronami oraz w trakcie biegu realizacji zobowiązań i roszczeń wynikających z umowy, WYKONAWCA zobowiązany jest do pisemnego zawiadomienia ZAMAWIAJĄCEGO w terminie 7 dni o:

a) zmianie siedziby lub nazwy firmy WYKONAWCY;

b) zmianie osób reprezentujących WYKONAWCĘ;

c) ogłoszeniu upadłości WYKONAWCY;

d) wszczęciu postępowania układowego, w którym uczestniczy WYKONAWCA;

e) ogłoszeniu likwidacji firmy WYKONAWCY;

f) zawieszeniu działalności firmy WYKONAWCY;

Brak wiadomości o zmianie siedziby skutkować będzie skutecznym doręczeniem na adres wskazany w umowie.

1. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji umowy w przypadkach szczególnych, podyktowanych interesem Sił Zbrojnych Rzeczpospolitej Polskiej, na każdym jej etapie. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie jedynie za część faktycznie zrealizowaną umowy.**

**§ 8**

**Poufność informacji**

* + - 1. Strony zobowiązują się do zachowania w tajemnicy informacji związanych z realizacją niniejszej Umowy.
      2. W szczególności, Wykonawca zobowiązuje się do:

1. zachowania w tajemnicy wszelkich informacji uzyskanych o Zamawiającym w związku   
   z realizacją Umowy, zarówno w trakcie realizacji niniejszej Umowy, jak i po jej zakończeniu,   
   w tym nie ujawniania faktu realizacji usługi żywienia dla Jednostki Wojskowej 4101.
2. przestrzegania przepisów ustawy o ochronie danych osobowych.
3. Przedmiot umowy nie może być wykorzystywany do żadnego rodzaju materiałów propagandowych, reklamowych i marketingowych.
4. Zobowiązania określone w niniejszym paragrafie wiążą Wykonawcę także po rozwiązaniu niniejszej umowy.

**§ 9**

**Postanowienia końcowe**

Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mieć będą zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (tj.: Dz. U. z 2021 poz. 1129 z późn. zm.), ustawa z dnia 2 marca 2020 roku o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, dokumentacja postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **(Nr sprawy: ….../2022)** wraz z ofertą Wykonawcy, oraz inne odpowiednie przepisy prawa powszechnie obowiązującego.

3. W przypadku nie osiągnięcia porozumienia, Strony poddadzą spór rozstrzygnięciu sądowi powszechnemu właściwemu miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

1. Integralną częścią Umowy są wszystkie wymienione w niej załączniki oraz dokumentacja postępowania.
2. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**GŁOWNY KSIĘGOWY**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RADCA PRAWNY**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OSOBY ODPOWIEDZIALNE**

**ZA REALIZACJĘ UMOWY**