Nowy Sącz 03.12.2018 r.

**„Praxis” Spółka z o. o. ogłasza zapytanie ofertowe o cenę na: Dostawę posiłków w formie cateringu dla Dziennego Domu Opieki Medycznej Akademia pełni życia**

**Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie zachowania zasady konkurencyjności zgodnie z zapisami „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” dział 6.5.2. (wersja z dnia 19 lipca 2017 r.)**

**Zamówienie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych. Podmiot zwolniony ze stosowania powyższej ustawy.**

**I ZAMAWIAJĄCY:**

„PRAXIS” Spółka z o. o. ul. św. Heleny 30B 33-300 Nowy Sącz

NIP: 734-26-98-094 Regon: 491980601

e-mail: info@nzoz-praxis.pl http://nzoz-praxis.pl

**II OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest: **Dostawa posiłków w formie cateringu dla Dziennego Domu Opieki Medycznej Akademia pełni życia**

Kod CPV zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień: 55520000 - 1 (usługi dostarczania posiłków)

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków w formie cateringu dla 12 osób dziennie (od poniedziałku do soboty za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w okresie od stycznia 2019 roku do września 2020 roku w ramach *projektu: „Dzienny Dom Opieki Medycznej Akademia pełni życia” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego. Oś priorytetowa: IX. Region spójny społecznie. Działanie 9.2. Usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 9.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne w regionie, Typ projektu E. Rozwój opieki długoterminowej.*

W skład wyżywienia wchodzą:

- drugie śniadanie wraz z napojem (kawa, herbata, sok lub woda)

- obiad dwudaniowy wraz z kompotem

- podwieczorek (owoc lub ciasto + napój)

Godzina dostawy posiłków do ustalenia z wybranym Wykonawcą.

Obiad powinien się składać minimum z:

Zupy – 250 ml, ziemniaków lub produkty przetworzone z ziemniaków o odpowiedniej gramaturze lub zamienników (ryż, kasza) – 200 gram, mięso – 100 gram, surówka – 150 gram, sok lub kompot – 200 ml

Za danie z mięsem, jeden raz w tygodniu posiłek mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, lub danie z makaronem itp. o minimalnej gramaturze 400 gram + sok lub kompot 200 ml.

Wartość kaloryczna posiłku nie może być niższa niż 1000 kcal.

Z uwagi na możliwość wystąpienia różnych diet u uczestników projektu (dieta zwykła szpitalna, dieta bogatobiałkowa, dieta niskobiałkowa, dieta bezbiałkowa, dieta cukrzycowa, dieta wątrobowa, dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa- lekkostrawna, dieta bezresztkowa, dieta bogatoresztkowa, dieta o zmienionej konsystencji - płynna, dieta kleikowa, dieta bezmleczna, dieta bezglutenowa, dieta bezsolna, dieta niskowęglowodanowa, dieta wysokowęglowodanowa, dieta bezmięsna, dieta wegetariańska, dieta lekkostrawna alergiczna) wskazane powyżej menu jest poglądowym i wyłącznie określeniem minimalnym dla uczestników projektu bez potrzeby stosowania diety. Dostawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków określonych przez dietetyka dla każdego beneficjenta oddzielnie. Mogą występować również posiłki do zmiksowane do postaci ciekłej do zastosowania w pojemnikach PEG (przeskórna endoskopowa gastronomia)

3. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego.

4. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu tygodnia /6 dni/ wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Menu winno być uzgodnione z Zamawiającym na każdy tydzień (każdorazowo przed rozpoczęciem tygodnia którego menu dotyczy), a w przypadku przyjęcia nowych pacjentów w trakcie tygodnia uzgadnia menu także w trakcie tygodnia.

5. Firma cateringowa musi zapewnić również odbiór naczyń jednorazowych do utylizacji.

6. Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany. Zmiana ilości zarówno na + jak i na – nie będzie powodować zmiany ceny posiłku ani zmiany warunków umowy.

7. Wykonawca zapewnia transport posiłków. Wykonawca zapewni transport posiłków w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę.

8. Posiłki będą przygotowywane przez wykonawcę w obiektach lub obiekcie, dla którego jest decyzja inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków, zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.

9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do DDOM własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Każdorazowo na prośbę zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

7. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi.

8. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

9. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018, poz. 1541 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

11. Koszty leczenia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze, będą obciążały całkowicie wykonawcę.

12. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych przeznaczonych do przygotowania posiłków.

13. Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawinień leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.

14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

**III WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM.**

1. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- Posiadają uprawnienia wymagane prawem do wykonania przedmiotu umowy.

**IV TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA: od 02.01.2019-30.09.2020**

**V KRYTERIA OCENY OFERT ORAZ INFORMACJA O WAGACH PUNKTOWYCH LUB PROCENTOWYCH PRZYPISANYCH DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERT. OPIS SPOSOBU PRZYZNANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERT.**

1. Ocenie podlegają nie odrzucone oferty według następującego kryterium:

**A) cena 60 pkt –** sposób oceny minimalizacja

Ocena kryterium „cena” odbędzie się wg zasad; oferta z najniższym łącznym wynagrodzeniem (brutto) otrzyma maksymalną ilość punktów, tj. 90. Pozostałe oferty otrzymają ocenę wg formuły **A=(C min : C oferty) x 60%** gdzie :

- A - ilość punktów dla danej oferty,

- „C min” - cena oferty najtańszej ,

- „C oferty” - cena danej oferty,

- 60 % = 60 punktów - waga kryterium wyboru.

B) **jakość 30 pkt** – sposób oceny maksymalizacja

Kryterium „jakości” zamawiający przyznał wagę 30 pkt odpowiadającej 30% ogólnej oceny oferty. Zamawiający podzielił kryterium „jakości” na mniejsze elementy nazywane „podkryteriami". Jako „podkryteria” wskazane zostały te cechy produktu, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka. Każdemu z „podkryteriów” przyznano wagę punktów sumująca się do 30 punktów. I tak:

 1/ Smak – od 0 do 15 pkt,

 2/ Zapach – od 0 do 5 pkt,

 3/ Konsystencja – od 0 do 5 pkt,

 4/ Wygląd zewnętrzny – od 0 do 5 pkt.

Jeżeli w określonym „podkryterium” parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim ofertom - Wykonawcom przyznawana jest maksymalna liczba punktów. Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny produktów w zakresie określonego „podkryterium”, to wskazuje się produkt najlepszy, któremu przyznaje się maksymalną liczbę punktów oraz produkt najgorszy, któremu przyznaje się „0” punktów. Produktom ocenionym jako gorsze od najlepszego i lepsze od najgorszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy „0” a liczbą maksymalną.

Ocena jakości dokonywana jest poprzez degustację przedstawionych przez Wykonawców produktów. Wykonawca zobowiązany jest w określonym terminie dostarczyć we wskazane miejsce próbki produktów podlegających ocenie dla każdego posiłku.

Próbka drugiego śniadania – szt.1

Próbka obiadu dwudaniowego – szt. 1

Jeżeli produkt nie występuje w oryginalnym opakowaniu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć próbki produktów spożywczych wielkości od 100 do 150 gramów. Produkt powinien być zaopatrzony w etykietę umożliwiającą identyfikację nazwy handlowej i nazwy producenta. Za dostarczone na degustację – ocenę jakości produkty żywnościowe Wykonawca zobowiązany jest wystawić zamawiającemu rachunek lub fakturę VAT według cen jednostkowych zawartych w ofercie.

**C) „klauzule społeczne: waga 10 punktów**

Ocena kryterium „klauzule społeczne” odbędzie się wg zasad; oferta z największą liczbą osób zaangażowanych w ramach klauzul społecznych otrzyma maksymalną ilość punktów, tj. 10. Pozostałe oferty otrzymają ocenę wg formuły **C=( liczbą osób zaangażowanych w ramach klauzul społecznych w badanej ofercie: największą liczbą osób zaangażowanych w ramach klauzul społecznych) x 10%.**

Oferta będzie oceniana na podstawie oświadczenia w zał. nr 1 oferta cenowa zawierającym informację czy przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub innych zostanie zaangażowanych przy jego realizacji minimum na cały okres jego trwania. Przez zaangażowanie rozumiemy zatrudnienie na podstawie umowy o pracę lub umowy cywilno-prawnej, której istotą jest osobiste wykonywanie zadań bądź usług.

Osoby:

a) Bezrobotne to osoby o których mowa w art.2 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienie i instytucjach rynku pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 1265 z późn. zm.)

b) niepełnosprawne, to osoby o których mowa w przepisach ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 511 z poźń. zm.) a także osoby z zaburzeniami psychicznymi, w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz.U z 2018 r. poz. 1878).

c) Inne, nie wymienione w pkt a i b, takie o których mowa w przepisach ustawy z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2016, poz. 1828 z późn. zm.)

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w okresie realizacji zamówienia do okazania niezbędnych dokumentów potwierdzających stosowanie klauzul społecznych zgodnie z oświadczeniem w formularzu ofertowym.

W przypadku niedotrzymania warunku zatrudnienia określonego w ofercie cenowej Zamawiający naliczy na wykonawcę karę umowną w wysokości 200,00 zł za brakującego każdego pracownika do liczby zadeklarowanej licząc za każdy miesiąc brakującego pracownika.

**VI INNE ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZAPYTANIA OFERTOWEGO.**

1. Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zadania.
2. Zapłata wynagrodzenia za posiłki odbywać się będzie w okresach miesięcznych (po upływie każdego miesiąca), na podstawiefaktury. Wynagrodzenie stanowi iloczyn ceny brutto jednego posiłku oraz ilości wydanych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do faktury zestawienie zawierające liczbę wykonanych świadczeń. Należności przekazywane będą przelewem na rachunek bankowy podany w fakturze, w terminie do 14 dni od daty dostarczenia faktury z wykazem posiłków.
3. Wykonawca musi wypełnić wszystkie pozycje w formularzu ofertowym. W przypadku nie wypełnienia wszystkich pozycji w tabelkach oferta zostanie odrzucona.
4. Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni roboczych. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
5. Przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy otrzymali zapytanie ofertowe oraz zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
6. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego, a także w przypadku braku środków finansowych. Zamawiający może również unieważnić postępowanie bez podania przyczyny.
7. Projekt umowy stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

**VII TERMIN SKŁADANIA OFERT.**

**Ofertę należy złożyć do dnia 11 grudnia 2018 r.,** **do godziny 10:00** do siedziby Zamawiającego (ul. św. Heleny 30B, 33-300 Nowy Sącz) – recepcja. Oferta powinna być złożona w szczelnie zamkniętej kopercie z napisem - **Dostawa posiłków w formie cateringu dla Dziennego Domu Opieki Medycznej Akademia pełni życia.**

**VIII WARUNKI WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Z postępowania zostaną wykluczeni Wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą , polegające w szczególności na:

1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub osobowej;

2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;

3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej;

5) pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

**IX DANE KONTAKTOWE**

e-mail: info@nzoz-praxis.pl

Załącznik nr 1

|  |  |
| --- | --- |
| (pieczęć Wykonawcy) | **OFERTA CENOWA** |

Ja / My niżej podpisany/podpisani ….................................................................................................................,

działając w imieniu i na rzecz …..........................................................................................................................

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe na zadaniu: **Dostawę posiłków w formie cateringu dla Dziennego Domu Opieki Medycznej Akademia pełni życia** składam/y niniejszą ofertę.

1. Oferujemy realizację zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wypełnionym formularzem cenowym za następującą cenę:

 Cena drugiego śniadania: …............... zł brutto za 1 posiłek dla 1 pacjenta na 1 dzień

 Cena dwudaniowego obiadu: …............... zł brutto za 1 posiłek dla 1 pacjenta na 1 dzień

 Cena podwieczorku: …...................... zł brutto za 1 posiłek dla 1 pacjenta na 1 dzień

 Stawka dzienna wyżywienia łącznie :......................... zł brutto dla 1 pacjenta na 1 dzień

 **Łączna wartość umowy wyniesie: …............................ zl brutto (21 miesięcy x 20 dni roboczych średnio w miesiącu x 12 pacjentów)**

1. Oświadczamy, że przy realizacji zamówienia zostaną zatrudnione osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne lub takie o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym w liczbie: ….................

 Osoby te zostaną zatrudnione na podstawie umowy o pracę lub inną …............................................................................(podać podstawę zatrudnienia).

1. Wykonam/y przedmiot zamówienia w terminie: od 02.01.2019 r – 30.09.2020 r..
2. Termin płatności faktury: zgodnie z zapytaniem ofertowym.
3. Oświadczam/y, że jesteśmy płatnikami podatku VAT zarejestrowanymi pod nr NIP………...........
4. Nr naszego konta bankowego:............................................................................................................
5. Uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. Ofertę niniejszą składam/y na \_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach.

1. W związku z dopuszczeniem przez Zamawiającego przesyłania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną wskazujemy adres przeznaczony do tej formy kontaktu:

 Fax.: ………………………………………, e-mail: ………….......…….@...............................

Miejscowość, data:.............................. .........................................................

 (podpis osoby / osób /uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

**Załącznik nr 2**

………………….......................……….

(pieczątka adresowa Wykonawcy)

**Oświadczenie wykonawcy**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego organizowanego przez „PRAXIS” Spółka z o. o. ul. Św Heleny 30B 33-300 Nowy Sącz

**Dostawa posiłków w formie cateringu w ramach realizacji projektu „Dzienny Dom Opieki Medycznej Akademia pełni życia”**

ja niżej podpisany, reprezentując firmę, której nazwa jest wskazana w pieczątce nagłówkowej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy oświadczam/my, że :

1) spełniam/y warunki ubiegania się o zamówienie, a mianowicie:

* posiadam/my uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
* posiadam/my wiedzę i doświadczenie,
* dysponuję/emy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
* znajduje/emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

2) nie podlegamy wykluczeniu z powodu powiązania z Zamawiającym osobowego lub kapitałowego określonego w pkt VIII zapytania ofertowego

Miejsce i data : ………...................…… Podpisano (imię, nazwisko i podpis)

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

Podpis osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy w dokumentach rejestrowych lub we właściwym upoważnieniu)

Zgodnie z treścią **art.233, § 1** kodeksu karnego, kto składając zeznanie mające służyć za dowód w postępowaniu sądowym lub w innym postępowaniu prowadzonym na podstawie ustawy, zeznaje nieprawdę lub zataja prawdę, podlega karze pozbawienia wolności do lat 3. **§ 2** – warunkiem odpowiedzialności jest, aby przyjmującym zeznanie działał w zakresie swych uprawnień, uprzedził zeznającego o odpowiedzialności karnej za fałszywe zeznanie lub odebrał od niego przyrzeczenie.

**\*** W przypadku, gdy wykonawca nie dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia **zobowiązany jest** przedstawić pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia;

**Umowa o świadczenie usług w zakresie przygotowywania posiłków - projekt**

zawarta w wyniku dokonania wyboru Wykonawcy zgodnie z zastosowaniem zasady konkurencyjności określonej w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2010 aktualnych na dzień 14.10.2016r. dla projektu: **„Dzienny Dom Opieki Medycznej Akademia pełni życia”** *w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego. Oś priorytetowa: IX. Region spójny społecznie. Działanie 9.2. Usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 9.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne w regionie, Typ projektu E. Rozwój opieki długoterminowej* w dniu ………………………. w Nowym Sączu pomiędzy:

**„Praxis” Spółką z o. o.,** 33-300 Nowy Sącz, ul. Św. Heleny 30B wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000182367, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa-Śródmieścia w Krakowie, Xll Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, posiadającą NIP: 7342698094, REGON: 491980601, zwaną w dalszej części umowy **„Kupującym”**

reprezentowaną przez: **Panią Annę Olech**, Prezesa Zarządu, uprawnioną do samodzielnej reprezentacji Spółki, zgodnie z Informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu z Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego

zwanym dalej Zamawiającym

a

….................................., …..................................., NIP …........................................, reprezentowanym przez:

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

zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści:

§1

Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostarczenie posiłków w formie cateringu dla 12 osób dziennie (od poniedziałku do soboty za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w okresie od 2 stycznia 2019 roku do 30 września 2020 roku w ramach *projektu: „Dzienny Dom Opieki Medycznej Akademia pełni życia” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego. Oś priorytetowa: IX. Region spójny społecznie. Działanie 9.2. Usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 9.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne w regionie, Typ projektu E. Rozwój opieki długoterminowej.*

W skład wyżywienia wchodzą:

- drugie śniadanie wraz z napojem (kawa, herbata, sok lub woda)

- obiad dwudaniowy wraz z kompotem

- podwieczorek (owoc lub ciasto + napój)

Godzina dostawy posiłków do ustalenia z wybranym Wykonawcą.

Obiad powinien się składać minimum z:

Zupy – 250 ml, ziemniaków lub produkty przetworzone z ziemniaków o odpowiedniej gramaturze lub zamienników (ryż, kasza) – 200 gram, mięso – 100 gram, surówka – 150 gram, sok lub kompot – 200 ml

Za danie z mięsem, jeden raz w tygodniu posiłek mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, lub danie z makaronem itp. o minimalnej gramaturze 400 gram + sok lub kompot 200 ml.

Wartość kaloryczna posiłku nie może być niższa niż 1000 kcal.

Z uwagi na możliwość wystąpienia różnych diet u uczestników projektu (dieta zwykła szpitalna, dieta bogatobiałkowa, dieta niskobiałkowa, dieta bezbiałkowa, dieta cukrzycowa, dieta wątrobowa, dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa- lekkostrawna, dieta bezresztkowa, dieta bogatoresztkowa, dieta o zmienionej konsystencji - płynna, dieta kleikowa, dieta bezmleczna, dieta bezglutenowa, dieta bezsolna, dieta niskowęglowodanowa, dieta wysokowęglowodanowa, dieta bezmięsna, dieta wegetariańska, dieta lekkostrawna alergiczna) wskazane powyżej menu jest poglądowym i wyłącznie określeniem minimalnym dla uczestników projektu bez potrzeby stosowania diety. Dostawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków określonych przez dietetyka dla każdego beneficjenta oddzielnie. Mogą występować również posiłki do zmiksowane do postaci ciekłej do zastosowania w pojemnikach PEG (przeskórna endoskopowa gastronomia)

§2

1. Za wykonane zamówienie, za każdy jeden - wydany posiłek Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości **…........** zł (słownie: ……………………………...... złote …..../100) brutto. Wartość umowy na dzień składania oferty wynosi maksymalnie: …...................... zł (słownie: ………………………………....... złote …..../100) brutto w tym podatek VAT. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić ewentualną zmianę stawki VAT w proponowanej cenie za jeden posiłek brutto.

2. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego.

3. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu tygodnia /6 dni/ wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Menu winno być uzgodnione z Zamawiającym na każdy tydzień (każdorazowo przed rozpoczęciem tygodnia którego menu dotyczy), a w przypadku przyjęcia nowych pacjentów w trakcie tygodnia uzgadnia menu także w trakcie tygodnia.

4. Firma cateringowa musi zapewnić również odbiór naczyń jednorazowych do utylizacji.

5. Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany. Zmiana ilości zarówno na + jak i na – nie będzie powodować zmiany ceny posiłku ani zmiany warunków umowy.

6. Wykonawca zapewnia transport posiłków. Wykonawca zapewni transport posiłków w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę.

7. Posiłki będą przygotowywane przez wykonawcę w obiektach lub obiekcie, dla którego jest decyzja inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków, zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.

8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Zamawiającego własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Każdorazowo na prośbę zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

9. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi.

10. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

11. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018, 1541 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

11. Koszty leczenia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze, będą obciążały całkowicie wykonawcę.

12. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych przeznaczonych do przygotowania posiłków.

13. Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawinień leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.

14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

15. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem zezwolenia i zgody właściwych organów na prowadzenie działalności w zakresie objętym umową, w tym na transport posiłków oraz prowadzenie cateringu, a posiłki będą przygotowane w pomieszczeniach spełniających wymogi sanitarne i posiadających wymagane prawem zezwolenia .

§3

1. Zapłata wynagrodzenia za posiłki odbywać się będzie w okresach miesięcznych (po upływie każdego miesiąca), na podstawiefaktury. Wynagrodzenie stanowi iloczyn ceny brutto jednego posiłku oraz ilości wydanych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do faktury zestawienie zawierające liczbę wykonanych świadczeń. Należności przekazywane będą przelewem na rachunek bankowy podany w fakturze, w terminie do 14 dni od daty dostarczenia faktury z wykazem posiłków.

2. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku zamawiającego.

§4

Umowa zostaje zawarta na okres od daty 02.01.2019 r. do 30.09.2020 r.

§5

1. Zamawiający ma prawo sprawowania bieżącej kontroli wykonywania warunków umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku i jego temperatury.

2. W przypadku zgłoszenia przez zmawiającego reklamacji jakościowej żywności wykonawca ma obowiązek zastąpić wadliwą partię posiłków posiłkami wolnymi od wad.

§6

Zamawiający może również rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym
w przypadku:

a) przerwy w dostawie posiłków trwającej dłużej niż 2 dni.

b) gdy Wykonawca bez zgody Zamawiającego powierzy wykonanie usługi innej osobie lub jednostce.

c) jeżeli w miesiącu kalendarzowym liczba reklamacji jakościowych przekroczy liczbę trzech reklamacji.

§7

1. Strony ustalają, że Wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne w następujących okolicznościach:

a) w przypadku odstąpienia przez zamawiającego od umowy z winy wykonawcy – 10 % maksymalnej wartości brutto umowy,

b) w przypadku przerwy w dostawie posiłków – 10 % wartości niewydanych posiłków za każdy dzień przerwy.

c) W przypadku niedotrzymania warunku zatrudnienia określonego w ofercie cenowej Zamawiający naliczy na wykonawcę karę umowną w wysokości 200,00 zł za brakującego każdego pracownika do liczby zadeklarowanej licząc za każdy miesiąc brakującego pracownika.

d) W przypadku stwierdzenia przez właściwe organy zaniedbań sanitarnych przy realizacji umowy – 1% maksymalnej wartości brutto umowy za każde zaniedbanie,

2. Zamawiający zapłaci wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia przez wykonawcę od umowy z winy zamawiającego – 10 % maksymalnej wartości brutto umowy,

§8

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec poszkodowanego za ewentualne szkody wyrządzone wskutek nieprawidłowego żywienia, w związku z czym Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przekraczającego karę umowną.

§9

1. W razie zaistnienia 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 tych okolicznościach.

2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

3. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w razie wystąpienia, przynajmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia w zakresie zmian wynagrodzenia, osób wymienionych w umowie i wykonujących określone czynności:

a) zmiana obowiązującej stawki VAT; Jeśli zmiana stawki VAT będzie powodować zmniejszenie lub zwiększenie kosztów wykonania umowyZamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia lub zwiększenia wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie zmniejszonego lub zwiększonego podatku zapłaconego przez wykonawcę.

b) zmiany danych organizacyjnych czy administracyjnych dotyczących stron np. zmiana nr rachunku bankowego, dokumentów potwierdzających uregulowanie płatności wobec podwykonawców; zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów miedzy stronami

c) wystąpi siła wyższa uniemożliwiająca Wykonawcy wykonanie przedmiotu zamówienia. W takim przypadku strony mogą przesunąć termin zakończenia wykonania niniejszej umowy o czas, w jakim siła wyższa uniemożliwiała wykonanie obowiązków Stron,

d) wystąpi brak na rynku dostępnych towarów lub materiałów służących do ich wytworzenia, oferowanych w ofercie Wykonawcy, które mogą być zastąpione innymi materiałami lub towarami spełniającymi wymagania Zamawiającego określone w SIWZ lub wystąpią inne obiektywne okoliczności uniemożliwiające spełnienie przez Wykonawcę świadczenia określonego w umowie; w takich przypadkach Wykonawca i Zamawiający postanowią o zmianie przedmiotu zamówienia lub sposobu świadczenia albo terminu wykonania umowy (o czas trwania ww. okoliczności), bądź też wysokości wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w umowie.

e) wystąpi konieczność zmiany osób koordynujących (osób odpowiedzialnych za realizację umowy ze strony Wykonawcy lub ze strony Zamawiającego).

f) wystąpi konieczność wprowadzenia innych zmian, które są niezbędne do wykonania umowy, a których nie dało się przewidzieć w chwili zawarcia umowy oraz nie są zmianami istotnych postanowień umowy,

§10

Ewentualne spory, powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony poddając rozstrzygnięciu Sądu właściwego dla Zamawiającego.

§11

Wszelkie zmiany umowy za wyjątkiem zamian określonych w §2 pkt 1 wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§12

W sprawach nieuregulowanych mniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§13

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.