

## UMOWA nr 210/UP/2021

### O ŚWIADCZENIE USŁUG

Zawarta w dniu 27.10.2021 r. pomiędzy:

**Szpitałem Wielospecjalistycznym im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu**  
wpisanym do KRS nr 0000002494, XIII Wydz. Sądu Rejonowego w Bydgoszczy, REGON  
092358780, NIP 556-22-39-217

88-100 Inowrocław

ul. Poznańska 97

reprezentowanym przez:

Bartosz Jakub Myśliwiec - Zastępca Dyrektora ds. Lecznictwa – Naczelnny Lekarz Szpitala na podstawie pełnomocnictwa NR 0134-13a/2021 z dnia 15 października 2021r.

a

**Przedsiębiorstwem Produkcyjno Handlowo – Usługowym MARTINA CATERING Sp. z o.o.** Walczak Mirosław z siedzibą w Poznaniu przy ul. Sarmackiej 14, NIP: 562 180 34 71  
- Lider Konsorcjum

Działającymi na podstawie pełnomocnictwa z dnia 12.10.2021r.

reprezentowanym przez: .....

zwanym dalej Zleceniobiorcą

#### § 1

1. Niniejszą umowę zawarto w wyniku wyboru oferty Zleceniobiorcy przez Zleceniodawcę w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, dotyczącym świadczenia usług w zakresie produkcji posiłków.
2. Zleceniobiorca świadczyć będzie na rzecz Zleceniodawcy usługi związane z codzienną i całodzienną obsługą w zakresie:
  - a) sporządzania posiłków dla pacjentów Zleceniodawcy – Szpitala Wielospecjalistycznego w Inowrocławiu, w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych – korzystających z wyżywienia z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
  - b) dostarczania posiłków z kuchni na oddziały, (przy zapewnieniu środków transportu Zleceniobiorcy),
  - c) fakt wydawania posiłków będzie potwierdzony przez upoważnionych pracowników poszczególnych oddziałów szpitalnych Zleceniodawcy, bezpośrednio po ich otrzymaniu – zasady zamawiania i wydawania posiłków określone zostały w Załącznikach do Umowy.
3. Integralną część niniejszej umowy jest SWZ oraz oferta, stanowiące Załączniki do niniejszej umowy.

#### § 2

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Zleceniodawcy, stanowią zasady i normy opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia – „Podstawy Naukowe Żywienia w Szpitalach”, Wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001 r.
2. Wykaz diet stosowanych u Zleceniodawcy stanowi Załącznik do Umowy.
3. Jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzania), o których mowa w § 1 ust. 2 lit. a) umowy, powinna odpowiadać warunkom zdrowotnym żywności i żywienia określonym w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 poz. 1252) oraz z przepisom wykonawczym wydanym na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr. 852/2004 Parlamentu



Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE seria L z 2004r Nr139, poz.1).

4. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów na okresy 10 dniowe dla diety podstawowej i łatwostrawnej z uwzględnieniem sezonowości produktów oraz uzgadniania diet specjalistycznych z dietetyczką oddziałową przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia jak również wymagań Zamawiającego zgodnych z obowiązującą w Szpitalu Wielospecjalistycznym im. Ludwika Błażka w Inowrocławiu procedurą systemu zarządzania jakością ISO dot; żywienia zbiorowego P-308 oraz Nomenklatury Diet I-308- 006 (do wglądu w siedzibie Zamawiającego).

## §2a

### Nadzór i kontrola Zamawiającego:

- 1/Zamawiający wymaga prowadzenia przez Wykonawcę bieżącej kontroli posiłków w zakresie wartości odżywczej i energetycznej (kalorycznej) co najmniej **1 raz w tygodniu** w diecie podstawowej i lekkostrawnej oraz przedstawiania Zamawiającemu Raportu z uzyskanych wyników kontroli 1 raz w miesiącu.
- 2/ Zamawiający co najmniej **1 raz w roku może zlecić dokonanie badania kaloryczności posiłków** przez Sanepid. Kosztami badania będzie obciążony Wykonawca po wykonaniu wskazanego badania.
- 3/ Wszystkie posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio na oddziały. Dostarczanie napojów i zup powinno odbywać się w sposób zabezpieczający przed rozlewaniem.
- 4/Zamawiający ma prawo do codziennej kontroli jakości posiłków, diet w zakresie;
  - temperatury,
  - gramatury, norm dziennych racji pokarmowych,
  - wartości odżywczej i energetycznej,
  - walorów estetycznych, smakowych i zapachowych w tym także przez degustację na etapie produkcji,
    - \_ zgodności ilości i rodzaju posiłków z zamówieniem,
    - \_ stosowanych surowców i przebiegu procesów technologicznych.
- 5/ Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności, posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości na podstawie Protokołu rozbieżności w zakresie;
  - a) jakości posiłku,
  - b) gramatury posiłku,
  - c) rozlania zawartości tacy stwierdzonej po jej otwarciu, uszkodzenia opakowań jednorazowych,
  - d) wymaganej temperatury posiłku,
  - e) niezgodności z zapotrzebowaniem w zakresie ilości posiłków i ich rodzajuW miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.

*Wykonawca nie ma prawa odmówić przyjęcia reklamacji (zwrotu) zakwestionowanego posiłku oraz odmowy wydania nowego. Sprawy sporne z tego tytułu będą rozstrzygane przez strony umowy przy współudziale Firmy transportującej posiłki.*

- 6/ Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę będą wpisywane do Raportu z żywienia lub Protokołu kontroli realizacji usługi przez Zamawiającego.

SM

Stas



- 7/ Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przez siebie pracownika będzie miał prawo kontroli warunków sanitarno- epidemiologicznych pomieszczeń kuchni oraz będzie miał prawo wglądu do protokołów kontroli zewnętrznych.
- 8/ Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych.
- 9/ Wykonawca zobligowany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 10/ Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa np.; warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007r, poz.545).
- 11/ Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.
- 12/ Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek pokonsumpcyjnych.

### § 3

1. Strony ustaliły cenę jednego osobodnia przy założeniu liczby osobodni w m-cu:  
**od 8600 do 8000 osobodni w m-cu wynosić będzie 24,38 zł netto + 8 % VAT = 26,33 zł brutto;**
  - od 8001 do 7500 osobodni w m-cu wynosić będzie 25,81 zł netto + 8 % VAT = 27,87 zł brutto;
  - od 7499 do 7000 osobodni w m-cu wynosić będzie 27,36 zł netto + 8 % VAT = 29,55 zł brutto;
  - od 6999 do 6500 osobodni w m-cu wynosić będzie 28,73 zł netto + 8 % VAT = 31,03 zł brutto;
  - od 6499 do 6000 osobodni w m-cu wynosić będzie 30,17 zł netto + 8 % VAT = 32,58 zł brutto;
  - od 5999 do 5500 osobodni w m-cu wynosić będzie 32,28 zł netto + 8 % VAT = 34,86 zł brutto;
  - od 5499 do 5000 osobodni w m-cu wynosić będzie 34,22 zł netto + 8 % VAT = 36,96 zł brutto;
  - od 4999 do 4500 osobodni w m-cu wynosić będzie 36,62 zł netto + 8 % VAT = 39,55 zł brutto;
  - od 4499 do 4000 osobodni w m-cu wynosić będzie 39,92 zł netto + 8 % VAT = 43,11 zł brutto;
  - od 3999 do 3500 osobodni w m-cu wynosić będzie 44,71 zł netto + 8 % VAT = 48,29 zł brutto.
2. Wysokość stawki za jeden osobodzień, o której mowa w ust. 1, ulegać będzie zmianom w oparciu o roczny współczynnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez GUS.
3. Zleceniobiorca będzie wystawiał Zleceniodawcy faktury za dany miesiąc kalendarzowy na koniec tego miesiąca. Faktura będzie wystawiana na podstawie miesięcznego zestawienia posiłków z rozbiem na poszczególne oddziały Szpitala, zgodnie z Załącznikiem do niniejszej umowy.

4/10



4. Termin zapłaty należności, o której mowa powyżej, ustala się na 60 dni licząc od daty doręczenia faktury przez Zleceniobiorcę.
5. Zleceniodawca zobowiązany jest zapłacić należności wynikające z niniejszej umowy na konto Zleceniobiorcy: 56 1020 1505 0000 0102 0165 0803
6. Strony oświadczają, że są płatnikami VAT i posiadają następujący numer identyfikacji podatkowej NIP: Zleceniobiorca: 5621803471, Zleceniodawca: 556-22-39-217
7. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych (posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
  - a) śniadanie stanowi 25% ceny jednego osobodnia ,
  - b) obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,
  - c) kolacja stanowi 25% wartości ceny jednostkowej usługi.
8. W razie wystąpienia diety cukrzycowej lub diety dla dzieci starszych i młodszych, składającej się z 5 posiłków, ustala się następujące udziały procentowe poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
  - a) śniadanie stanowi 17% wartości jednostkowej usługi,
  - b) II śniadanie stanowi 8% wartości jednostkowej usługi,
  - c) obiad stanowi 50% wartości jednostkowej usługi,
  - d) podwieczorek stanowi 8% wartości ceny jednostkowej usługi,
  - e) kolacja stanowi 17% wartości ceny jednostkowej usługi.

#### § 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków wynikających z umowy z zachowaniem należytej staranności, do przestrzegania przy świadczeniu usług obowiązujących przepisów prawa, norm w tym normy: ISO 9001 oraz ISO 22000, obowiązujących u Zamawiającego standardów i procedur, przepisów BHP, ppoż oraz wytycznych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych wymaganych w publicznej służbie zdrowia.
2. W przypadku zaistnienia nieprawidłowości w wykonywaniu obowiązków w sposób określony w ust. 1 i obciążenia w związku z tym Zamawiającego karami finansowymi, przez podmiot do tego uprawniony, Wykonawca zobowiązuje się pokryć kary w całości z najbliższego przysługującego mu wynagrodzenia na wezwanie Zamawiającego do zapłaty, a w przypadku gdyby takie wynagrodzenie już nie przysługiwało, w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania do zapłaty
3. Wykonawca ma obowiązek powierzyć wykonywanie usług osobom o odpowiednich kwalifikacjach zawodowych, posiadającym aktualne badania i szczepienia ochronne p/WZW, przeszkolenie, znajomość przepisów i wymagań przy świadczeniu usług, określonych w ust. 1 oraz przeprowadzać szkolenia stanowiskowe oraz BHP tych osób minimum 2 razy w roku.

#### § 5

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób:
  - dietetyka,
  - szef kuchni,
  - kierownik sprawujący nadzór nad pracownikami wykonującymi czynności związane z wykonaniem przedmiotu umowy.wykonywających wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji przedmiotu umowy:
  - produkcja posiłków,
  - badanie produktów żywnościowych, ocena ich jakości, wartości zdrowotnych i odżywczych,
  - badanie procesów przygotowywania potraw,

40



- opracowywanie i dobór odpowiednich składników w określonych dietach,
  - opracowywanie prawidłowego jadłospisu dla poszczególnych pacjentów z danymi jednostkami chorobowymi wymagającymi diety szczególnej,
  - planowanie diet,
  - zarządzanie personelem,
  - planowanie jadłospisów w porozumieniu z dietetykiem,
  - organizacja zaopatrzenia,
  - nadzór nad jakością posiłków,
  - działania administracyjne,
  - osoby zajmujące się przygotowaniem posiłków,
  - sporządzanie zapotrzebowań na produkty zgodnie z przygotowanym jadłospisem,
  - przygotowywanie posiłków zgodnie z obowiązującymi potrzebami i dietami na dany dzień,
  - pakowanie posiłków i przygotowywanie ich do transportu.
  - obsługa urządzeń transportu bliskiego w kategorii ID, dźwigi towarowe ze sterowaniem wewnętrznym i szpitalne
2. Wykonawca zobowiązuje się zatrudnić .... osób na podstawie umowy o pracę. Kopie w/w umów Wykonawca przekaże Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty zawarcia umowy i zobowiązuje się każdorazowo informować Zamawiającego o zmianach tych umów przy uwzględnieniu zasad anonimizacji danych określonych w § 6 umowy pkt. II ppkt 2 lit b).
  3. Imienna lista pracowników wraz z wymiarem etatu stanowi załącznik nr 4 do umowy; Wykonawca niniejszym zobowiązuje się do informowania Zamawiającego w formie pisemnej o zmianach imiennej listy pracowników oraz wymiaru zatrudnienia, w stosunku do pozycji ujętych w w/w załączniku – każdorazowo na początek miesiąca kalendarzowego – nie później niż do 3 dnia miesiąca, poczynając od dnia .... 2021 roku.
  4. Liczba zatrudnionych osób, określona w ust. 2, wynika z konieczności zapewnienia ciągłości usługi, zgodnie z SIWZ oraz umową, jak również z konieczności udzielania urlopów i zapewnienia zastępstw chorobowych.
  5. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie nowy sprzęt uwzględniony w zał. nr 8 do SIWZ, środki czystości i materiały eksploatacyjne oraz środki dezynfekcyjne.

## § 6

### Zasady wykonywania umowy i kontrola jej wykonywania

Strony zobowiązują się do wykonywania umowy, koordynowania jej realizacji oraz kontroli właściwego wykonywania usług, objętych przedmiotem umowy na zasadach określonych w umowie, SIWZ i ofercie Wykonawcy.

#### I. Wykonywanie umowy

1. Przy wykonywaniu usług objętych przedmiotem umowy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy Zamawiający powołuje koordynatora do spraw BHP w osobie : Inspektor ds. BHP Agnieszki Krzyżańskiej, która jest uprawniona do nadzoru i kontroli w zakresie przestrzegania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy przez pracowników wykonawcy.
2. Wyznaczenie koordynatora do spraw BHP nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapewnienia pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i przestrzegania ogólnych zasad BHP Zamawiającego.

4/11

*[Signature]*



3. Do kontaktów przy wykonywaniu umowy i koordynowania jej realizacji oraz przekazywania wzajemnych uwag wynikających z tej realizacji ze strony :

1) Zamawiającego upoważnieni zostali:

a) Agnieszka Nowak – Wykonująca obowiązki Naczelnej Pielęgniarki, tel. 52 3545297 w sprawach dotyczących realizacji usług,

b) Arkadiusz Dreliszak - Główny Specjalista ds. techniczno-eksploatacyjnych tel. 52 3545277 - w sprawach technicznych i infrastruktury oraz sposobu wykonywania usług,

2) Wykonawcy upoważnieni zostali :

a) p. Rafał Rozkwitalski tel. 52 3032425,

przy czym Wykonawca oświadcza, że kierownik obiektu obecny będzie na terenie Szpitala w dni powszednie w godzinach od 7:00 do 14:35, a w przypadku jego nieobecności pozostałe osoby upoważnione do wydawania decyzji w zakresie kompetencji kierownika.

## II. Kontrola obowiązku zatrudnienia pracowników

1. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 5 ust. 1 umowy czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogu i dokonywania ich oceny,

b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogu,

c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania umowy.

2. W trakcie realizacji umowy Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w § 5 ust. 1 umowy czynności w trakcie realizacji zamówienia:

a) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;

b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami w zakresie ochrony danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

c) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

Handwritten mark or signature on the left side of the page.

Handwritten signature or mark in blue ink on the bottom right side of the page.



- d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami w zakresie ochrony danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
3. W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 5 ust. 1 umowy czynności, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości minimalnego wynagrodzenia brutto, określonego na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, obowiązującego w dacie stwierdzenia niespełnienia wymogu zatrudnienia - za każdy stwierdzony przypadek. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 5 ust. 1 umowy czynności.
  4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

#### § 7

1. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia jednej ze zmian przepisów wskazanych w art. 455 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych*, tj. zmiany:
  - a) stawki podatku od towarów i usług,
  - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,- o ile zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa w ust. 1.
3. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
5. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 lit. c) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
6. Za wyjątkiem sytuacji, o której mowa w ust. 1 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia potwierdzonego udokumentowaniem wpływu zmian na koszty wykonania zamówienia na podstawie kalkulacji kosztów pracy z oferty oraz kosztów pracy wynikających z bieżącego i planowanego stanu zatrudnienia przy realizacji zamówienia osób wykonujących pracę na rzecz Wykonawcy.”



## § 8

Zleceniodawca dopuszcza możliwość realizacji przedmiotu umowy przez Zleceniobiorcę przy udziale podwykonawców, przy czym Zleceniobiorca odpowiada w całości za wykonywanie umowy.

## § 9

Odpowiedzialność Zleceniobiorcy z tytułu poniesionej szkody w mieniu stanowiącym własność Zleceniodawcy wynikłej z czynu niedozwolonego, udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków określonych w niniejszej umowie kształtuje się wg następujących zasad:

1. Zleceniobiorca odpowiada tak jak za własne działania lub zaniechania za działania lub zaniechania osób, którym powierzył wykonanie usług jako podwykonawcy;
2. Zleceniobiorca odpowiada za staranne przestrzeganie przez podwykonawców zakresu obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
3. Zleceniobiorca obowiązany jest do naprawienia szkody wynikłej z udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania przez podwykonawcę umowy, tj. obowiązków określonych w niniejszej umowie lub za czyny niedozwolone.

## § 10

Do kontaktów i przekazywania uwag wynikających z realizacji niniejszej umowy ze strony Zleceniodawcy wyznaczone zostały dwie osoby:

1. W zakresie prawidłowości przygotowywania posiłków, ich jakości, diet –
  - a) Wykonująca obowiązki Naczelnej Pielęgniarki – mgr Agnieszka Nowak
2. W zakresie dotyczącym stanu sanitarno – higienicznego –
  - a) Kierownik Działu Zakażeń Szpitalnych i Monitorowania Jakości – mgr Iwona Wysocka
  - b) Pełnomocnik ds. Systemu Zarządzania Jakością - mgr Lucyna Stefańska

## § 11

Stały i bezpośredni kontakt ze Zleceniodawcom ze strony Zleceniobiorcy będzie utrzymywał.

- a) p. Bogusława Wojciechowska
- b) p. Lidia Basińska

## § 12

1. Zleceniodawca zobowiązuje się wydzierżawić od Zleceniobiorcy lokale użytkowe i wydzierżawić sprzęt technologiczny na warunkach określonych w umowach najmu i dzierżawy.
2. Szczegółowe warunki najmu lokali i dzierżawy sprzętu określają odrębne umowy.

## § 13

1. Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapłaty Zleceniodawcy w terminie określonym w wezwaniu do zapłaty, nie krótszym niż 1 miesiąc, kar nałożonych na Zleceniodawcę przez kontrolę zewnętrzną - w tym przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną – z przyczyn leżących po jego stronie.
2. Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapłaty na rzecz Zleceniodawcy następujących kar umownych:
  - a) w przypadku stwierdzenia przez kontrolę wewnętrzną Zleceniodawcy niezgodności posiłków z normami i recepturami dziennych racji pokarmowych, określonych w § 2 ust. 1 umowy – w wysokości 0,2 % wartości faktury (brutto), o której mowa w § 3 ust. 3 umowy, dotyczącej miesiąca, w którym stwierdzona została niezgodność, za każdy przypadek stwierdzenia tej niezgodności,
  - b) w przypadku stwierdzenia przez kontrolę wewnętrzną Zleceniodawcy niezgodności posiłków z jakością w rozumieniu § 2 ust. 3 – w wysokości 0,2 % wartości faktury

*6/10*

*[Signature]*



- (brutto), o której mowa w § 3 ust. 3 umowy, dotyczącej miesiąca, w którym stwierdzona została niezgodność, za każdy przypadek stwierdzenia tej niezgodności,
- c) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania postanowień umowy, tj. w przypadku opóźnień w dostarczaniu posiłków, rozlania napojów, zup, zabrudzonych tac, nie dotrzymania temperatur posiłków określonych w Załączniku Nr 1 do Umowy, niezgodności w ilości dostarczanych posiłków - w wysokości 0,2 % wartości faktury (brutto), o której mowa w § 3 ust. 3 umowy, dotyczącej miesiąca, w którym stwierdzone zostało niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, za każdy stwierdzony przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy,
  - d) w przypadku nie przedłożenia Zleceniodawcy polisy ubezpieczeniowej zgodnie z § 15 – w wysokości 0,2 % wysokości ubezpieczenia, za każdy m-c nie objęty ubezpieczeniem.
3. Podstawę do nałożenia kar umownych, o których mowa w ust. 2, stanowić będzie podpisany przez strony umowy protokół stwierdzający niezgodności określone w ust. 2, a w przypadku odmowy podpisania protokołu przez Zleceniobiorcę, protokół podpisany jednostronnie przez Zleceniodawcę z udokumentowaniem faktów niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
  4. W przypadku odstąpienia Zleceniodawcy od umowy z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy, jak również w przypadku odstąpienia Zleceniobiorcy od umowy z przyczyn leżących po jego stronie lub rozwiązania przez niego umowy z przyczyn określonych w § 16 ust. 2, Zleceniodawcy przysługuje prawo dochodzenia od Zleceniobiorcy kary umownej w wysokości 10% wartości faktur, o których mowa w § 3 ust. 3 umowy z okresu poprzedzającego odstąpienie od umowy, nie dłuższego jednak niż jeden rok.
  5. Zleceniodawcy przysługuje prawo dochodzenia odszkodowań przewyższających kary umowne na zasadach ogólnych.

#### § 14

1. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w wysokości min. 2.000.000 PLN, pokrywające szkody na mieniu lub osobie, mogące powstać w związku z wykonywaniem niniejszej umowy.
2. Zleceniobiorca zobowiązany jest do przekazania Zleceniodawcy potwierdzonej za zgodność z oryginałem polisy ubezpieczeniowej spełniającej warunki, o których mowa w ust. 1, nie później niż w dniu zawarcia niniejszej umowy, a na kolejne okresy ubezpieczenia w terminie ... dni przed upływem dotychczasowego okresu wypowiedzenia, a polisy na kolejne okresy w terminie .. dni od dnia, w którym rozpoczął się okres jej obowiązywania.

#### § 15

1. **Umowa zostaje zawarta od dnia 01.11.2021 r. do dnia 01.11.2022 r.**
2. Zleceniodawca ma prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
  - a) trzykrotnego wystąpienia rażących zaniedbań sanitarno – higienicznych ze strony Zleceniobiorcy potwierdzonych protokołami kontroli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej oraz w przypadku nie realizowania zaleceń tych kontroli.
  - b) trzykrotnego wystąpienia naruszeń umowy w zakresie jakości posiłków, potwierdzonych protokołami kontroli przeprowadzanych przez Zamawiającego oraz w przypadku nie realizowania zaleceń tych kontroli.
  - c) wykorzystywania bez zgody Zleceniodawcy najmowanych od niego pomieszczeń i dzierżawionego sprzętu do innych celów niż realizacja niniejszej umowy.
3. Rozwiązanie umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 16

Strony umowy ustalają, że w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowych i stanów nadzwyczajnych, może znacznie wzrosnąć ilość żywności pacjentów.



**§ 17**

Ewentualne spory strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zleceniodawcy.

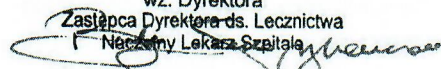
**§ 18**

Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 19**

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

**ZLECENIODAWCA**

wz. Dyrektora  
Zastępca Dyrektora ds. Lecznictwa  
Naczelnik Lekarski Szpitala  
  
dr n. med. i n. o zdr. Bartosz Jakub Mysliwiec

**ZLECENIOBIORCA**

**PREZES ZARZĄDU**

  
Mirosław Walczak

Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe  
**MARTINA CATERING** Spółka z o.o.  
ul. Sarmacka 14D/2, 61-616 Poznań  
NIP 562-180-34-71  
**Adres do korespondencji:**  
ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin (1)

127



Szpital Wielospecjalistyczny  
im. Dr L. Błażka w Inowrocławiu  
ul. Poznańska 97  
88-100 Inowrocław

Załącznik Nr 1 do ~~STWZ~~ umowy  
W 210/UP/2021

### FORMULARZ OFERTOWY

Ja/my niżej podpisani:

Mirosław Walczak – Prezes Zarządu – Lider konsorcjum

Rafał Rozkwitalski – Pełnomocnik

Działając w imieniu i na rzecz:

**Dane Wykonawcy: Przedsiębiorstwo Usługowo – Handlowe MARTINA CATERING Sp. z o.o**

Ul. Sarmacka 14, 61-616 Poznań, - LIDER KONSORCJUM, woj. wielkopolskie, m. Poznań

adres e-mail (do kontaktów z Zamawiającym) - sekretariat@martina.pl

**Nr telefonu/ fax 52 3032425 / 52 3032444**

NIP 5621803471 REGON 093221310

Wykonawca jest średni przedsiębiorstwem - TAK

**Dane Wykonawcy: Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Handlowo- Usługowe Eksport-Import,**

„MARTINA” Walczak Mirosław

Ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin – PARTNER KONSORCJUM, woj. kujawsko-pomorskie, powiat Żnin

adres email (do kontaktów z Zamawiającym) - sekretariat@martina.pl

**Nr telefonu/ fax 52 3032425 / 52 3032444**

**NIP 5620001232 REGON 090209342**

Osoba wskazana do porozumiewania się z Zamawiającym:

Rafał Rozkwitalski tel; 52 3032425, e-mail; sekretariat@martina.pl

Adres do korespondencji; Ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin.

Wykonawca jest małym przedsiębiorstwem TAK

**Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usługi w zakresie produkcji żywności dla pacjentów wraz z wynajęciem od Zamawiającego pomieszczeń kuchni.**

Nr postępowania D-44/2021

W związku z ogłoszeniem przetargu nieograniczonego nr **D-44/2021** na świadczenie usług w zakresie produkcji żywności dla pacjentów wraz z wynajęciem od Zamawiającego pomieszczeń kuchni przedstawiamy ofertę następującej treści:

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, na następujących warunkach:

#### **OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Oferujemy świadczenie usług w zakresie produkcji żywności dla pacjentów wraz z wynajęciem od Zamawiającego pomieszczeń kuchni w następujących cenach:

1.1. Cena jednostkowa 1 osobodnia przy założeniu liczby osobodni w m-cu:  
- od 8600 do 8000 osobodni w m-cu wynosić będzie 24,38 zł netto + 8 % VAT = 26,33 zł brutto;



- od 8001 do 7500 osobodni w m-cu wynosić będzie 25,81 zł netto + 8 % VAT = 27,87 zł brutto;
- od 7499 do 7000 osobodni w m-cu wynosić będzie 27,36 zł netto + 8 % VAT = 29,55 zł brutto;
- od 6999 do 6500 osobodni w m-cu wynosić będzie 28,73 zł netto + 8 % VAT = 31,03 zł brutto;
- od 6499 do 6000 osobodni w m-cu wynosić będzie 30,17 zł netto + 8 % VAT = 32,58 zł brutto;
- od 5999 do 5500 osobodni w m-cu wynosić będzie 32,28 zł netto + 8 % VAT = 34,86 zł brutto;
- od 5499 do 5000 osobodni w m-cu wynosić będzie 34,22 zł netto + 8 % VAT = 36,96 zł brutto;
- od 4999 do 4500 osobodni w m-cu wynosić będzie 36,62 zł netto + 8 % VAT = 39,55 zł brutto;
- od 4499 do 4000 osobodni w m-cu wynosić będzie 39,92 zł netto + 8 % VAT = 43,11 zł brutto;
- od 3999 do 3500 osobodni w m-cu wynosić będzie 44,71 zł netto + 8 % VAT = 48,29 zł brutto.

- 1.2. Za najem pomieszczeń o powierzchni określonej w załączniku do oferty, zobowiązujemy się płacić kwotę **16,28 zł netto/m<sup>2</sup> miesięcznie** + 23 % VAT = 20,03 zł brutto/m<sup>2</sup> miesięcznie.
- 1.3. za używanie sprzętu i wyposażenia określonego w załączniku do oferty zobowiązujemy się płacić kwotę **5 670,00 zł netto** miesięcznie + 23 % VAT = 6 974,10 zł brutto miesięcznie.
- 1.4. pozostałe opłaty, tj. c.o., woda, ścieki, energia elektryczna, gaz, wywóz nieczystości stałych ponosić będziemy wg wskazań liczników, na zasadach ryczałtu, obowiązujących stawek lub po kosztach ponoszonych przez Zamawiającego.

- 1) **Cena oferty brutto za realizację całego zamówienia wynosi (8.600 osobodni w m-cy x 12 m-cy x 26, 33 zł brutto): 2.717.256,00 zł w tym podatek od towarów i usług (VAT), wg stawki 8 %**
- 2) Akceptujemy, iż zapłata za realizowane zamówienia następować będzie na zasadach opisanych we wzorze umowy w terminie 60 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
- 3) Wadium w wysokości 36.000 zł. (trzydzieści sześć tysięcy złotych), zostało wniesione w dniu 13.10.2021 r., w formie gwarancji wadialnej.
- 4) Prosimy o zwrot wadium (wniesione w pieniądzu), na zasadach określonych w art. 98 ustawy PZP, na następujący rachunek; nie dotyczy.
- 5) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz z wzorami umów i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.
- 6) Oświadczamy, że uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
- 7) Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 10.01.2022 r.



Inowrocław, dnia 15 października 2021 r.

Nr ewidencyjny: 0134-13a/2021

### **Pełnomocnictwo szczególne**

Ja niżej podpisany Eligiusz Patalas, działając jako kierownik – Dyrektor podmiotu leczniczego pod nazwą „Szpital Wielospecjalistyczny im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu”, z siedzibą w Inowrocławiu (pod adresem: 88-100 Inowrocław, ul. Poznańska 97), któremu zostały nadane numery: KRS 0000002494 (wpis do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej przez Sąd Rejonowy w Bydgoszczy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego), NIP 556-22-39-217, REGON 092358780 oraz numer księgi rejestrowej: 000000002232 (wpis do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą prowadzony przez Wojewodę Kujawsko-Pomorskiego), na podstawie § 9 ust. 1 oraz § 10 w związku z § 8 ust. 1 Statutu wyżej wymienionego Szpitala

#### **udzielam pełnomocnictwa Panu Bartoszowi Jakubowi Myśliwcowi**

– **pracownikowi zatrudnionemu w Szpitalu Wielospecjalistycznym im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu na stanowisku Zastępcy Dyrektora do spraw Lecznictwa – Naczelnego Lekarza Szpitala**

do zatwierdzenia protokołów postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i podpisania pisma zawiadamiającego o wyborze najkorzystniejszej oferty, sporządzonych w ramach przetargu nieograniczonego nr D-44/2021 na usługę w zakresie produkcji posiłków wraz z oddaniem w najem pomieszczeń kuchni w Szpitalu Wielospecjalistycznym im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu oraz do czynności zawarcia w imieniu Szpitala Wielospecjalistycznego im. dr. Ludwika Błażka w Inowrocławiu (zwanego dalej Zleceniodawcą) umów z podmiotem, którego oferta zostanie wybrana w wyniku postępowania o zamówienie publiczne przeprowadzanego w trybie przetargu nieograniczonego nr D-44/2021 (zwanego dalej Zleceniobiorcą), których przedmiotem jest świadczenie przez Zleceniobiorcę na rzecz Zleceniodawcy usług w zakresie sporządzania posiłków dla pacjentów Zleceniodawcy, oddanie Zleceniobiorcy w najem lokali użytkowych Zleceniodawcy wyłącznie w celu świadczenia na rzecz Zleceniodawcy usług w zakresie sporządzania posiłków dla pacjentów Zleceniodawcy, oddanie Zleceniobiorcy w dzierżawę sprzętu i wyposażenia Zleceniodawcy z przeznaczeniem na wykorzystanie w działalności związanej z usługą w zakresie produkcji posiłków dla pacjentów Zleceniodawcy.

Pełnomocnictwo niniejsze upoważnia Pełnomocnika do składania i odbioru wszelkich oświadczeń woli i wiedzy w toku czynności mających na celu zawarcie ww. umów i do samodzielnego podpisania w imieniu mocodawcy tych umów.

**DYREKTOR**  
Szpitala Wielospecjalistycznego  
im. dr. Ludwika Błażka  
w Inowrocławiu

*dr. n. med. Eligiusz Patalas*

.....  
podpis i pieczęć służbowa  
dyrektora

Pełnomocnictwo niniejsze przyjmuję  
i zobowiązuję się do wykonywania czynności  
w zakresie i granicach określonych tym pełnomocnictwem:

Zastępca Dyrektora ds. Lecznictwa  
Naczelnny Lekarz Szpitala

*dr. n. med. Bartosz Jakub Myśliwiec*

.....  
podpis i pieczęć służbowa

pracownika przyjmującego pełnomocnictwo