

na usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchnizawarta w dniu **06.07.2021 roku** pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym Nr 3 w Rybniku z siedzibą: 44-200 Rybnik, ul. Energetyków 46, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, numer KRS 0000067701, NIP: 642-25-85-351, Regon: 272780323, reprezentowanym przez:

Dyrektora – Ewę Fica

zwanym dalej Zamawiającym,

a

Impel Catering Sp. z o.o., z siedzibą we Wrocławiu, 53-111, ul. Ślężna 118, wpisaną w Krajowym Rejestrze Sądowym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia-Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr 0000773603, NIP: 8942598912, Regon: 932139104 reprezentowanym przez:

Dyrektora operacyjnego Regionu - Tomasza Pająk

zwanym dalej Wykonawcą.

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, którym udzielono niniejszego zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy – o ile przewidziano wniesienie zabezpieczenia
2. Pełnomocnik Konsorcjum oświadcza, że posiada ważne pełnomocnictwo do zaciągania zobowiązań w imieniu wszystkich wykonawców realizujących wspólnie umowę.

Umowa zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego (nr sprawy zgodny z numerem umowy) o wartości przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, tj. kwoty 750 000 euro, co stanowi równowartość kwoty 3 201 975 zł (art. 4 lit. d dyrektywy 2014/24/UE,

w przypadku zamówień klasycznych na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 359 pkt 1 ustawy, udzielanych przez zamawiających publicznych)

§ 1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w postaci realizacji usługi gastronomicznej dla Zamawiającego w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni
2. Integralną część umowy stanowią następujące załączniki:

Nr 1.A.	Formularz cenowy.
Nr 1.B.1	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
Nr 1.B.2	Opis szczegółowy wymaganych diet.
Nr 1.B.3	Informacje dotyczące charakterystyki budynku Kuchni Centralnej będących przedmiotem dzierżawy wraz z wyszczególnieniem składników majątkowych będących na stanie inwentarzowym Kuchni Centralnej Zamawiającego
Nr 1.B.4	Informacje dotyczące mediów energetycznych i warunków współpracy technicznej.
Nr 1.B.5	Polityka ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku.
Nr 1.B.6	Szkic wydzierżawianej nieruchomości wraz z przynależnym terenem.
Nr 1.B.7	Załącznik określający sposób rozliczenia opłat za wywóz odpadów komunalnych
Nr 1.B.8	Umowa powierzenia danych osobowych

§ 2

Umowa jest zawarta na okres 24 miesięcy tj. od dnia **06.07.2021 r.** do dnia **05.07.2023 r.** chyba że wcześniej wyczerpana zostanie kwota określona w § 6 ust. 3. Daty te oznaczają początek i koniec realizacji usługi gastronomicznej w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni.

§ 3

1. Zamawiający zleca Wykonawcy usługę zgodnie z § 1.
2. W zakres usługi, o której mowa w ust 1 wchodzi w szczególności następujące czynności:
 - a) przygotowywanie posiłków o określonej przez Zamawiającego jakości, uwzględniających zalecenia związane z procesem leczenia z zachowaniem wszelkich norm jakościowych i sanitarnych, w ilości określonej przez Zamawiającego, zgodnie z załącznikami nr 1.A, 1.B.1 i 1.B.2;
 - b) nieprzerwane i niezakłócone dostarczanie posiłków zgodnie z załącznikiem nr 1.B.1 do umowy;
 - c) w razie wystąpienia przejściowych przeszkód lub trudności nie wynikających z przyczyn leżących po żadnej ze stron umowy a uniemożliwiających przygotowanie w dzierżawionym obiekcie określonej ilości posiłków Wykonawca zobowiązany jest do zastępczego zorganizowania posiłków z zachowaniem wymogów i na warunkach określonych w niniejszej umowie **w tzw. kuchni zastępczej**. Z tytułu zorganizowania kuchni zastępczej Wykonawcy nie przysługuje jakiegokolwiek roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
 - d) utrzymanie stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń zgodnie z warunkami określonymi odrębnymi przepisami;
 - e) współdziałanie Wykonawcy z organami nadzoru sanitarnego i innymi organami kontrolnymi oraz realizacja ich zaleceń w celu lub w związku z realizacją usługi.
 - f) współpraca z dietetykiem Zamawiającego w zakresie prawidłowego żywienia pacjentów, postępowania w przypadku stwierdzenia awarii urządzeń oraz zmian sposobu żywienia;
 - g) stosowanie przez Wykonawcę ustalonych przez Zamawiającego szczegółowych zasad postępowania i procedur przewidzianych do realizowania w wypadkach epidemii chorób przenoszonych drogą pokarmową;
 - h) odpowiednie wyposażenie zatrudnionego personelu w ubrania robocze zapewniające zachowanie wymagań higieniczno-sanitarnych, opisane nazwą Wykonawcy oraz identyfikatorów imiennych dla pracowników poruszających się po terenie Zamawiającego;
 - i) zaopatrywanie się we własnym zakresie w odpowiednie produkty w celu realizacji umowy zgodnie z § 1, za wyjątkiem mieszanek leczniczych dostarczanych przez Zamawiającego;
 - j) umożliwienie uprawnionym przedstawicielom Zamawiającego przeprowadzenie kontroli jakościowej i sanitarnej działalności prowadzonej w wydzierżawionym obiekcie
 - k) przestrzeganie wszelkich przepisów obowiązujących w zakresie realizacji usługi, w szczególności przepisów sanitarnych, HACCP, przeciwpożarowych i bhp.
 - l) przestrzegania wszystkich wdrożonych i wdrażanych systemów zarządzania i akredytacji stosowanych u Zamawiającego.
 - m) w związku z planowanymi, okresowymi robotami budowlanymi na terenie obiektu kuchni centralnej, które w okresie obowiązywania umowy przewiduje wykonać Zamawiający, Wykonawca zobowiązany jest do takiej zmiany organizacji pracy w obiekcie kuchni gwarantującej zapewnienie ciągłości świadczonych usług na warunkach niniejszej umowy, bądź w sytuacji tego wymagającej realizację usługi zgodnie z treścią lit. c).
 - n) Wykonawca zobowiązuje się spełniać wymagania rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenia nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, a także Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i stosować je podczas świadczenia usługi na rzecz Zamawiającego zgodnie z § 1 umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada certyfikat ISO 22 000 w zakresie żywienia i cateringu lub równoważne potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP lub inne równoważne potwierdzenie – tj. stosowny certyfikat, zaświadczenie lub inny dokument niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowym, tj. potwierdzający, że Wykonawca spełnia wymogi ww. normy w zakresie: certyfikat HACCP wg CAC/RCP1-1969 Rev.4 (2003), nr rejestracyjny 0199 180 00069 wydany przez TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. potwierdzający, że Wykonawca ze swoimi siedzibami (zgodnie z załącznikiem) spełnia wymogi ww. normy w zakresie: produkcja i obrót żywnością: przygotowywanie i dystrybucja posiłków w zakresie żywienia zbiorowego, żywienia szpitalnego, kuchni mlecznej, cateringu, prowadzenie bufetów.

4. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się uzyskać, w ciągu 6 miesięcy od dnia podpisania umowy dokument wymieniony w ust. 4, wystawiony na obiekt Zamawiającego jak i na kuchni zastępczej o której mowa w par. 3 ust. 2 pkt. c umowy przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Wykonawca zobowiązany jest okazać wymagany certyfikat Zamawiającemu.
5. W przypadku zakończenia okresu ważności dokumentu, o którym mowa w punkcie 4 lub 5 w trakcie obowiązywania Umowy Wykonawca przedłoży w miesiącu upływu ważności poprzedniego dokumentu aktualny dokument, pod rygorem odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy z zastosowaniem kary umownej przewidzianej w § 25 ust.1 pkt. c

§ 4

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby dysponował Dietetykiem z wyższym wykształceniem kierunkowym posiadającym co najmniej 5 letnie doświadczenie w pracy na stanowisku dietetyka w żywieniu zbiorowym.
2. Wykonawca przez cały okres trwania umowy będzie zatrudniał przy realizacji przedmiotowego zamówienia 4 osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27.08.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (wg oferty wykonawcy na podstawie kryterium oceny ofert i informacji podanych w pkt 9 Formularza oferty – jeśli dotyczy)

§ 5

1. W celu prawidłowego wykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, Zamawiający będący Administratorem Danych Osobowych w rozumieniu Ustawy z dnia 10 maja 2019 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1781) powierza Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych jednak wyłącznie w zakresie niezbędnym dla należytej realizacji umowy. Wykonywanie przez Wykonawcę operacji przetwarzania danych w zakresie lub celu przekraczających zakres i cel opisany w umowie wymaga każdorazowej uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad bezpieczeństwa przetwarzania danych zgodnie z art. 32 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE 2016/679).
3. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania w tajemnicy, również po rozwiązaniu Umowy, wszelkich informacji związanych z Zamawiającym, o których dowiedział się lub powziął wiadomość w związku z wykonywaniem swoich obowiązków. Wykonawca oświadcza, że osoby świadczące usługę będącą przedmiotem zamówienia zostały przeszkolone w zakresie ochrony danych osobowych.

§ 6

1. Ceny za usługę opisaną w punkcie I załącznika nr 1.B.1, tj. ceny poszczególnych posiłków wynoszą (wg formularza cenowego – załącznik 1.A poz. I.1, I.2, I.3.):

a) dla śniadania	7,28 zł netto,
b) dla obiadu	14,57 zł netto,
c) dla kolacji	7,28 zł. netto.
2. Cenę za usługę opisaną w pkt II załącznika nr 1.B.1, tj. posiłku profilaktycznego dla jednego pracownika Zamawiającego strony ustalają w wysokości 10,00 zł netto (wg formularza cenowego – załącznik 1.A poz. II).
3. Maksymalna wartość nominalna zobowiązania Zamawiającego, wynikającego z niniejszej umowy, podana w formularzu cenowym (załącznik 1.A), wynosi **8 658 323,02 zł brutto**.
4. Ceny podane w ust. od 1 do 2 mogą być waloryzowane przez Wykonawcę za uprzednią zgodą Zamawiającego po zakończeniu każdego roku kalendarzowego wg średniorocznego wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Skuteczność powyższego wymaga, pod rygorem nieważności, wprowadzenia w formie pisemnej - aneksu do umowy, obowiązującego od daty podpisania.

§ 7

1. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie miesięczne zestawienie ilości wydanych posiłków, obejmujące wszystkie pozycje wymienione w formularzu cenowym (załącznik nr 1.A – w szczegółowym rozbiciu na poszczególne podpunkty), potwierdzone podpisami Naczelnej Pielęgniarki, Dietetyka Szpitala i przedstawiciela Wykonawcy.
2. Faktura zostanie wystawiona zgodnie z zestawieniem, o którym mowa w ust. 1. Termin płatności faktury wystawionej zgodnie z ust. 1 wynosi 60 dni licząc od dnia doręczenia prawidłowo (pod względem merytorycznym i formalnym) wystawionej faktury VAT na adres e-mailowy podany poniżej. Datą zapłaty jest data obciążenia rachunku Zamawiającego. Szpital każdorazowo niezwłocznie wyśle potwierdzenie odbioru takiej faktury i tylko wraz z potwierdzeniem odbioru faktury, dokument uznaje się za prawidłowo doręczony. Podstawą do zapłaty za wykonaną usługę będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT z potwierdzonym zestawieniem zgodnie z ust. 1. Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: nieustrukturyzowanych faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2016 r., Nr 710, z późn. zm.). W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury elektronicznej adres Zamawiającego na Platformie Elektronicznego Fakturowania (PEF) to: 6422585351.
3. Cenami obowiązującymi są ceny brutto, które nie mogą ulec zmianie, za wyjątkiem sytuacji wejścia w życie zmian powszechnie obowiązujących w Rzeczypospolitej Polskiej przepisów o podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. W takim przypadku obowiązująca pozostaje cena netto powiększona o podatek VAT w wysokości obowiązującej w dniu wystawienia faktury VAT, z zastrzeżeniem, że kwota wskazana w § 6 ust 3 nie ulegnie zmianie.
4. Wykonawca w razie zajścia okoliczności, o której mowa w ust. 3 jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu pisemnej informacji w zakresie uzasadniającym zmiany cen.
5. **W przypadku zmian wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz zmian zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne oraz zmian zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572) , jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, nie wcześniej niż z dniem wejścia w życie przepisów, z których wynikają ww. zmiany, wynagrodzenie Wykonawcy, ulegnie odpowiednim zmianom.**
6. Wykonawca może wystąpić do Zamawiającego na piśmie o wprowadzenie zmian w umowie, o których mowa w ust. 5. Pismo powinno zawierać uzasadnienie faktyczne i prawne zmian oraz analizę wpływu zaistniałych zmian na koszty wykonania przedmiotu Umowy, a także jeśli dotyczy wyliczenie kwoty wzrostu/obniżenia kosztów wykonania przedmiotu zamówienia. Po złożeniu przez Wykonawcę przedmiotowego pisma i przeprowadzeniu negocjacji, Strony zawrą stosowny aneks do Umowy uwzględniający zmiany. Zamawiający może nie zawrzeć przedmiotowego aneksu, jeżeli przedłożona kalkulacja Wykonawcy będzie obejmowała zmiany wynagrodzenia wyższe, niż wynikać to będzie ze zmiany przepisów, o których mowa w ust. 5.
7. ***Zmiana wynagrodzenia o których mowa w ust. 5 wchodzi w życie z dniem zmiany przepisów, które stanowią podstawę zmiany wynagrodzenia wykonawcy z zastrzeżeniem ust. 6 umowy.***

§ 8

1. Zamawiającemu służy prawo kontroli realizacji przedmiotu umowy poprzez własnych, uprawnionych pracowników.
2. Kontrola, o której mowa w ust. 1 będzie polegała na wrywkowej szczegółowej analizie dostarczonego w danym dniu posiłku pod względem wartości kalorycznej, temperatury, cech sensorycznych, organoleptycznych oraz zgodności z założeniami danej diety.
3. W razie stwierdzenia nieprawidłowości związanych z realizacją umowy, strony uzgadniają sposób ich niezwłocznego wyeliminowania, co nie wyklucza zastosowania kar umownych.

4. W przypadku nie usunięcia w terminie stwierdzonych nieprawidłowości w realizacji umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
5. Wykonawca podda się audytom i kontrolom przeprowadzanym u Zamawiającego – dotyczy np. audytów zewnętrznych w zakresie norm serii ISO, wizyt akredytacyjnych Centrum Monitorowania Jakości w Ochronie Zdrowia, itp., dostarczy wszelkich wymaganych informacji oraz zastosuje się do wymagań wynikających z wdrożonych u Zamawiającego systemów zarządzania zgodnych z normami serii ISO.

§ 9

1. Zamawiający wyznacza osoby upoważnione do kontaktów z Wykonawcą w sprawie realizacji niniejszej umowy:
 - 1.1. w zakresie merytorycznym – Naczelną Pielęgniarkę oraz Dietetykę Szpitala
 - 1.2. w zakresie sanitarno-epidemiologicznym – Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych
 - 1.3. w zakresie wyposażenia technologicznego – Kierownik Działu Administracyjno – Gospodarczego
 - 1.4. w zakresie infrastruktury technicznej - Kierownik Działu Technicznego – Eksploatacyjnego, Inżynier Obiektu lub wyznaczona przez niego osoba.
2. Wykonawca wyznacza osoby upoważnione do kontaktów z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy (z zastrzeżeniem, iż jedna z tych osób, którą należy poniżej wskazać imiennie, będzie dostępna na terenie dzierżawionego obiektu kuchni od 7.00 – 14.35 od poniedziałku do piątku – z wyjątkiem dni świątecznych):
3. Dodatkowo pisemnie upoważnione przez Zamawiającego osoby posiadają uprawnienia do:
 - 3.1. kontroli stanowisk pracy, obserwacji, wglądu do dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów, w szczególności takich jak: receptura potraw, gramatura potraw, a także kontrolowania innych czynności technologicznych a w zakresie sanitarno – epidemiologicznym - Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych.
 - 3.2. oceny przygotowanych posiłków: organoleptycznej oraz pod względem wartości odżywczych, energetycznych, obliczonych na jednego pacjenta w wyznaczonym przez Zamawiającego dniu, na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę następujących danych: nazwa produktu, gramatura (zgodna z jadłospisem), wartość kaloryczna, ilość białka, ilość tłuszczu, ilość węglowodanów (obliczonych na podstawie części jadalnych produktu), w oparciu o obowiązujące normy żywieniowe Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
 - 3.3. przeprowadzania dochodzenia epidemiologicznego w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego,
 - 3.4. przeprowadzania kontroli jakościowej i sanitarnej działalności prowadzonej w wydzierżawionym obiekcie, kontrole odbywać się będą co najmniej 1 raz na kwartał. Częstotliwość kontroli uzależniona będzie także od stwierdzonych zaniedbań w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w czasie poprzedniej kontroli i informacji dotyczących w/w zaniedbań przekazanych do Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych przez Dietetykę Szpitala.
Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy kosztami badań wymazów czystościowych w przypadku stwierdzenia w/w zaniedbań.
 - 3.5. przeprowadzania kontroli stanu technicznego budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy,
 - 3.6. przeprowadzenia kontroli wykorzystywania przedmiotu dzierżawy
 - 3.7. przeprowadzenia kontroli stanów ilościowych dzierżawionego wyposażenia.

Dzierżawa

§ 10

1. Zamawiający oświadcza, że właścicielem nieruchomości, na której położony jest 4-kondygnacyjny budynek kuchni centralnej usytuowanej przy ul. Energetyków 46 w Rybniku, jest Województwo Śląskie.
2. Zamawiający ma tytuł prawny do użytkowania nieruchomości na podstawie aktu notarialnego repertorium A nr 4612/2004 z dnia 23.06.2004 r.

3. Zamawiający oświadcza, iż wydzierżawi a Wykonawca oświadcza, że przyjmie w dzierżawę nieruchomość o powierzchni terenu 3 402,54 m², na którą składa się powierzchnia zabudowy 1 391,04 m² (tj. 4-kondygnacyjny budynek kuchni centralnej o powierzchni użytkowej 3 916,28 m²), wraz z infrastrukturą zewnętrzną, w której skład wchodzi droga dojazdowa, rampy, plac manewrowy (całość placów i dróg stanowi powierzchnię 2 011,50 m²) oraz tereny zielone o powierzchni 3 505,60 m² wg szkicu stanowiącego załącznik Nr 1.B.6 do niniejszej umowy, usytuowaną przy ul. Energetyków 46 w Rybniku na czas wykonywania usługi określonej w § 1, jej wyposażeniem oraz ruchomościami stanowiącymi wyposażenie kuchni wymienionymi w załączniku Nr 1.B.3, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, z zachowaniem warunków określonych w Uchwale Zarządu Województwa Śląskiego nr 1966/161/VI/2020 z dnia 26 sierpnia 2020 roku w sprawie: zmiany „Zasad gospodarowania aktywami trwałymi samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej, dla których podmiotem tworzącym jest Województwo Śląskie”, (z późn. zm). Protokół zdawczo-odbiorczy zostanie podpisany w dniu przejęcia przedmiotu dzierżawy.

§ 11

1. Wykonawca będzie wykorzystywał przedmiot dzierżawy na prowadzenie działalności związanej z wykonywaniem usługi zgodnie z § 1. Wykonawca może wykorzystywać przedmiot dzierżawy w celu świadczenia usług żywienia dla innych podmiotów (nie dotyczy to sytuacji prowadzenia w dzierżawionych pomieszczeniach restauracji lub podobnych) – wg swoich potrzeb. Wykorzystanie kuchni do sporządzania posiłków w sposób wskazany w zdaniu poprzedzającym nie wymaga dodatkowej zgody Zamawiającego pod warunkiem, iż nie odbywa się kosztem ograniczenia pełnego zaspokojenia potrzeb Zamawiającego oraz pod warunkiem skierowania przez Wykonawcę uprzedniej – nie później niż na 14 dni przed rozpoczęciem działalności, o której mowa – pisemnej informacji określającej planowaną liczbę posiłków do dodatkowego sporządzania w ramach przedmiotu dzierżawy i podmiotu na rzecz którego usługi będą świadczone.
2. Zmiana przeznaczenia przedmiotu dzierżawy bądź podjęcie innej dodatkowej działalności z całkowitym lub częściowym wykorzystaniem przedmiotu dzierżawy, wymaga uzyskania przez Wykonawcę uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego na jej prowadzenie wraz z określeniem warunków jej wykonywania. Niewykonanie obowiązku uzyskania zgody upoważnia Zamawiającego do rozwiązania niniejszej umowy w całości za wypowiedzeniem ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. W razie udzielenia przez Zamawiającego zgody na podjęcie dodatkowej działalności, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania jej bez szkody i uszczerbku dla dobra Zamawiającego i w sposób gwarantujący niezakłócone świadczenie usług dla Zamawiającego na dotychczasowym poziomie.
4. W przypadku prowadzenia działalności przez Wykonawcę w sposób naruszający interesy Zamawiającego, bądź im zagrażający, okoliczność ta może stanowić przyczynę rozwiązania umowy w terminie przez Zamawiającego oznaczonym. Nie wyłącza to dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych. Rozwiązanie umowy z tego powodu będzie traktowane jak rozwiązanie umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 12

1. Wykonawca zobowiązuje się używać przedmiot dzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem i wymaganiami prawidłowej gospodarki, przy zachowaniu należytej dbałości o jego stan techniczny i sanitarny, w sposób odpowiadający przepisom prawa w zakresie m.in. ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, a w szczególności zobowiązuje się do utrzymywania czystości i porządku w wydzierżawianych pomieszczeniach, a w odniesieniu do maszyn i urządzeń także zgodnie z technicznymi warunkami ich używania.
2. Wykonawca zobowiązuje się zachować przedmiot dzierżawy w należyтым stanie technicznym oraz przeprowadzić na własny koszt okresowe kontrole sprawdzenia stanu technicznego elementów budynku i instalacji elektrycznych wewnętrznych jak i zewnętrznej instalacji oświetleniowej wg Załącznika Nr 1.B.3, wytwornic pary wraz ze stacjami uzdatniania wody, piorunochronnych oraz przewodów kominowych, zgodnie z art. 62 – ustawy Prawo budowlane z dnia 7 lipca 1994 r. Z przeprowadzonej kontroli Wykonawca sporządzi stosowne protokoły, które ciągu 3-ch dni roboczych od ich sporządzenia przekaże

- Zamawiającemu w celu dołączenia do książki obiektu budowlanego prowadzonej przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest usunąć wszelkie uszkodzenia i braki stwierdzone w czasie lub bezpośrednio po przeprowadzeniu kontroli.
3. Zamawiający przekazuje Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego na czas wykonywania usługi określonej w § 1 wyposażenie oraz ruchomości stanowiące wyposażenie kuchni wymienione w załączniku Nr 1.B.3. (**dalej zwane wyposażeniem**) Dokładne ilości przekazanego wyposażenia zostaną wykazane w protokole zdawczo-odbiorczym, który zostanie spisany w dniu przejęcia przedmiotu dzierżawy wg stanu na dzień przekazania.
 4. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania w terminie do 30 dni od podpisania umowy Zamawiającemu wyposażenia, które z jego punktu widzenia nie będzie wykorzystywane do realizacji przedmiotowej usługi. Wyposażenie to zostanie w ten czas przekazane do dyspozycji Zamawiającego na podstawie spisanego protokołu zdawczo-odbiorczego i podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron.
 5. Wyposażenie zdane zgodnie z brzmieniem § 12 ust. 4 winno być zdane w stanie w jakim było przekazane protokołem zdawczo-odbiorczym, spisany w dniu przejęcia przedmiotu dzierżawy.
 6. Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi, (z zastrzeżeniem, iż wyposażenie to musi być w dobrym stanie technicznym, sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - czyli takie które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy), które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać.
 7. **Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do dokonywania na własny koszt bieżącej konserwacji, oraz dokonywania napraw: budynku, instalacji wewnętrznych, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy w tym wyposażenia, wynikających z bieżącego korzystania z dzierżawionych pomieszczeń. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia pisemnego rejestru bieżącej konserwacji, napraw budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do przedmiotowego rejestru.**
 8. W przypadku awarii jakiegokolwiek wyposażenia niezbędnego do prowadzenia prawidłowego wykonania umowy, Wykonawca dokona jego naprawy na własny koszt. Na czas naprawy Wykonawca zapewni wyposażenie zastępcze w sposób, który umożliwi niezakłócone wykonywanie umowy.
 9. Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt do zabezpieczenia procesu technologicznego mycia tac i naczyń poprzez doposażenie w zmywarkę tunelową, jak i zobowiązany jest do doposażenia w ciągnik niezbędny do transportowania wózków z tacami, tunelami komunikacyjnymi Zamawiającego. Po zakończeniu umowy zobowiązany jest do zabrania przedmiotowego wyposażenia.
 10. Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany do doposażenia w tace termoizolacyjne w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji umowy, które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać. W trakcie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest do systematycznej wymiany uszkodzonych tac termoizolacyjnych jak i termosów. Wykonawca jest również zobowiązany do utrzymania wyposażenia przez cały okres trwania umowy w stanie ilościowym i jakościowym nie gorszym niż przekazana protokołem zdawczo-odbiorczym.
 11. Wykonawca zobowiązuje się do odśnieżania oraz utrzymania terenów zielonych, dróg, placów i chodników (tj. przynależnego terenu - zgodnie z załącznikiem Nr 1.B.6) na własny koszt, zapewniając całorocznie estetyczny wygląd dzierżawionego terenu. Dodatkowo o ile zaistnieje taka potrzeba, Wykonawca zobowiązany jest do odśnieżania dachu obiektu kuchni na własny koszt.
 12. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia prawidłowej gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi we własnym zakresie i na własny koszt. W przypadku odpadów komunalnych Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia prawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi pochodzącymi z prowadzonej działalności jak i do płacenia Zamawiającemu opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi pochodzącymi z prowadzonej działalności zgodnie z brzmieniem załącznika Nr 1.B.7 do umowy.

13. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego stosowania polityki ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku określonej w załączniku Nr 1.B.5 do umowy.
14. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt realizacji obowiązków z zakresu ochrony przeciwpożarowej, o której mowa w art. 4.ust.1a ustawy z dnia 24 sierpnia 1991 r. (z późniejszymi zmianami) o ochronie przeciwpożarowej, zgodnie z załącznikiem Nr 1.B.8. Powyższy obowiązek nie dotyczy instalacji wewnętrznej sieci hydrantowej, gaśnic oraz konserwacji systemu detekcji pożaru, które to instalacje będą utrzymywane i sprawdzane przez Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
15. Wykonawca bez zgody i wiedzy Zamawiającego nie może zmienić usytuowania zabudowanych lub zamontowanych w sposób trwały urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy.
16. Wykonawca odpowiada za należyty stan higieniczno-sanitarny dzierżawionych obiektów, ich otoczenia oraz za usuwanie zabrudzeń i uszkodzeń powstałych w trakcie transportu posiłków na terenie całego Szpitala.
17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz wobec organów kontroli uprawnionych do jej przeprowadzenia na podstawie odrębnych przepisów powszechnie obowiązujących. W przypadku decyzji o nałożeniu przez organy kontrolne kary pieniężnej za naruszenie wymagań w zakresie zadań uregulowanych niniejszą Umową, Zamawiający uprawniony jest do żądania zapłaty odpowiedniego odszkodowania od Wykonawcy. Wykonawca – na żądanie Zamawiającego - pokryje również koszty przeprowadzonej kontroli, jeśli Zamawiający zostanie nimi obciążony przez organy nadzoru sanitarnego i inne organy kontrolne w związku ze stwierdzeniem naruszeń lub uchybień w zakresie objętym niniejszą Umową. W dniu zdania przedmiotu dzierżawy, obiekt kuchni winien być dopuszczony do użytkowania bezwarunkowo.
18. Kopie wszelkich decyzji i nakazów organów kontrolujących powinny być przesyłane do siedziby Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania. Nie dostarczenie decyzji i nakazów organów kontrolujących skutkować będzie nałożeniem kary umownej określonej w § 25 ust. 1 h.
19. Zamawiający nie zapewnia ochrony budynku jak i znajdującego się w jego wnętrzu mienia oraz nie ponosi odpowiedzialności za działania osób trzecich, a także wszelkie inne szkody wyrządzone zdarzeniami losowymi. Odpowiedzialność za wydzierżawione od Zamawiającego mienie, Wykonawca przejmuje z dniem przekazania protokołem zdawczo-odbiorczym. W związku z bezpośrednim połączeniem budynku kuchni z innymi obiektami szpitalnymi Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zamykania drzwi zewnętrznych dzierżawionego budynku w momencie gdy nie przebywają w nim pracownicy Wykonawcy, jak również nie pozostawiania kluczy w tychże drzwiach.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do usunięcia usterek powstałych w dzierżawionym obiekcie na koszt Wykonawcy, jeżeli nie zostaną one usunięte w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania na własny koszt zabiegów dezynsekcji i deratyzacji w użytkowanym obiekcie.

§ 13

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy Wykonawcy wniesione do przedmiotu dzierżawy.
2. Wykonawca we własnym zakresie ubezpiecza się m.in. od szkód wyrządzonych osobom trzecim bądź powstałych w mieniu wniesionym do przedmiotu dzierżawy,
3. W przypadku nie wykonania tego zobowiązania Wykonawca zrzeka się wszelkich roszczeń w stosunku do Zamawiającego z tytułu szkód z powyższych przyczyn.

§ 14

Zamawiający zastrzega sobie prawo do posiadania jednego kompletu kluczy (rozumianego jako 1 klucz do każdego z pomieszczeń obiektu będącego przedmiotem dzierżawy), zaś Wykonawca jest zobowiązany do przekazania w terminie do 7 dni od daty zawarcia umowy Zamawiającemu 1 klucza z każdej wymienionej wkładki drzwiowej. Klucze te będą zdeponowane w Dyspozytorni i zostaną użyte w sytuacji zagrożenia pożarowego lub zaistnienia innego niebezpieczeństwa.

§ 15

1. W związku z wydzierżawieniem nieruchomości, określonej w § 10 Zamawiający zapewnia Wykonawcy odpłatnie media energetyczne na zasadach określonych w załączniku Nr 1.B.4 do niniejszej umowy.
2. Opłaty za świadczenia, o których mowa w załączniku Nr 1.B.4 będą regulowane przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury.

§ 16

1. Usuwanie awarii instalacji i urządzeń będących własnością Zamawiającego a doprowadzających media do dzierżawionego obiektu, organizowane jest przez Zamawiającego na zasadach określonych w załączniku Nr 1.B.4.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które poniósł Wykonawca, powstałe w wyniku awarii instalacji i urządzeń, o których mowa w ust. 1.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia spowodowane przez personel Wykonawcy w ciągach komunikacyjnych i dźwigach wykorzystywanych do transportu posiłków.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone w przedmiocie dzierżawy, w tym urządzeniach Zamawiającego zainstalowanych w przedmiocie dzierżawy.

§ 17

Wykonawca nie ma prawa odstępować przedmiotu dzierżawy osobom trzecim ani poddzierżawiać oraz podnajmować przedmiotu dzierżawy lub jego części oraz czynić go przedmiotem jakichkolwiek innych czynności prawnych zobowiązujących oraz rozporządzających, poza przeprowadzanymi w ramach realizowania niniejszej umowy.

§ 18

1. Dokonanie prac adaptacyjnych lub zmian techniczno-organizacyjnych wymaga uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Wszelkie działania inwestycyjne, jak również przeprowadzenie remontów kapitalnych urządzeń oraz ulepszenia budynku Wykonawca podejmuje po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo uczestniczenia w odbiorze działań inwestycyjnych.
3. Nakłady konieczne lub adaptacyjne poniesione przez Wykonawcę po uzyskaniu zgody Zamawiającego, stają się własnością Zamawiającego, bez prawa zwrotu poniesionych nakładów przez Wykonawcę.

§ 19

1. Zamawiający przekazuje przedmiot dzierżawy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron, a Wykonawca przyjmuje przedmiot dzierżawy w dzierżawę i rozpoczyna realizację umowy poczynawszy od daty określonej w § 2. Niepodjęcie realizacji umowy w ww. terminie będzie traktowane jak rozwiązanie umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
2. Zwrot przedmiotu dzierżawy nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron, sporządzonego na dzień zwrotu przedmiotu dzierżawy, tj. najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy. Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonej w stosunku do stanu z dnia protokolarnego przekazania przedmiotu dzierżawy. Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu wyposażenia określonego w zał. 1.B.3 w stanie ilościowym i jakościowym nie gorszym niż przekazanym protokołem zdawczo-odbiorczym, jak i do zabrania wyposażenia stanowiącego własność Wykonawcy na swój koszt.
3. W przypadku naruszenia zasad zwrotu przedmiotu dzierżawy za czas od momentu ustania umowy do faktycznego zwrotu przedmiotu dzierżawy zgodnie z zasadami przewidzianymi umową Wykonawca płacić będzie Zamawiającemu odszkodowanie za bezumowne korzystanie z przedmiotu dzierżawy w dwukrotnej wysokości czynszu za każdy miesiąc bezumownego korzystania. Część miesiąca liczy się jako cały.
4. Uchylenie się przez Wykonawcę od podpisania protokołów zdawczo-odbiorczych skutkować będzie nałożeniem kary umownej określonej w § 25 ust. 1 pkt. f.
5. Jeżeli zwrot przedmiotu dzierżawy i wyposażenia nastąpi niezgodnie z ust. 2 Zamawiający może nałożyć karę umowną określoną w § 25 ust. 1 pkt. g.

§ 20

1. Strony ustalają, iż z tytułu dzierżawy Wykonawca będzie płacił Zamawiającemu czynsz dzierżawny w wysokości **43 079,08 zł netto** miesięcznie + aktualnie obowiązująca stawka VAT.
2. Czynsz dzierżawny płatny będzie z góry do 10 dnia danego miesiąca na rachunek bankowy Zamawiającego na podstawie wystawionej przez Zamawiającego faktury.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości miesięcznego czynszu po zakończeniu każdego kwartału wg wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Zmiana wysokości czynszu na tej podstawie nie wymaga aneksu do umowy, a jedynie powiadomienia Wykonawcy w formie pisemnej.
4. Za dzień zapłaty należności z tytułu czynszu dzierżawnego, Strony przyjmują dzień uznania na rachunku Zamawiającego.
5. W przypadku opóźnienia w zapłacie czynszu, Zamawiający jest uprawniony do naliczenia odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych.
6. Wykonawca zobowiązuje się płacić czynsz i pozostałe świadczenia na rachunek Zamawiającego wskazany na fakturze VAT.

§ 21

1. Zamawiającemu, poza przypadkami określonymi w umowie, w okresie obowiązywania umowy przysługuje prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w przypadku gdy:
 - a) Wykonawca dopuszcza się opóźnienia w płatności całości lub jakiegokolwiek części należności wynikających z niniejszej umowy o ponad 30 dni,
 - b) Wykonawca korzysta z przedmiotu dzierżawy w sposób niezgodny z umową,
 - c) Wykonawca, bądź osoby za które ponosi odpowiedzialność, narażają na uszkodzenie bądź niszczą wyposażenie przedmiotu dzierżawy,
 - d) Wykonawca narusza obowiązujący porządek w obiektach Zamawiającego, zaniedbuje przedmiot dzierżawy w stopniu narażającym go na uszkodzenie albo poprzez swoje zachowanie czyni świadczenie usług Zamawiającego uciążliwym,
 - e) Wykonawca trzykrotnie dostarczy posiłki nie odpowiadający wymaganiom określonym w specyfikacji i w zamówieniu,
 - f) uniemożliwia Zamawiającemu przeprowadzanie kontroli, o której mowa w § 4, § 8, § 9 ust.3 i § 32 umowy.
 - g) Wykonawca działa na szkodę Zamawiającego,
 - h) Wykonawca dopuści się innego naruszenia postanowień niniejszej umowy w szczególności obowiązków przewidzianych w § 3 ust. 2.
2. W wypadkach określonych w ust. 1 pkt a-d Wykonawcy nie przysługuje prawo żądania zwrotu czynszu dzierżawnego za okres przypadający od daty rozwiązania Umowy do ostatniego dnia miesiąca, za który czynsz dzierżawny został zapłacony. Zobowiązany również będzie do naprawienia szkody poniesionej przez Zamawiającego w związku z wcześniejszym rozwiązaniem umowy obejmującej straty i utracone korzyści.
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Zamawiający może rozwiązać umowę, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp;
 - c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z

- uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.
6. W przypadku, o którym mowa w ust. 5 pkt a) Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
 7. Odstąpienie lub rozwiązanie umowy dla swej ważności i skuteczności wymaga zachowania formy pisemnej.

§ 22

Wykonawca oświadcza, że przedmiot dzierżawy obejrzał i nie wnosi zastrzeżeń co do jego stanu technicznego i wyposażenia.

§ 23

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnej obsługi personalnej niezbędnej do realizacji przedmiotowej usługi.

§ 24

Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb, tj. zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w załączniku nr 1.A i 1.B.1. oraz do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, co nie jest odstąpieniem od umowy nawet w części, tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone posiłki, przy czym w przypadku ograniczenia ilość, która zostanie zrealizowana obejmuje 80 % wartości niniejszej umowy.

§ 25

1. Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia Wykonawcy kar umownych w przypadku:
 - a. niewykonywania przedmiotu umowy w sposób zgodny z umowy, ze złożoną ofertą, z opisem przedmiotu zamówienia lub innymi załącznikami, w wysokości 0,1% wartości określonej w § 6 ust. 3 umowy brutto, za każdy stwierdzony przypadek naruszenia,
 - b. odstąpienia przez Wykonawcę od wykonania umowy w całości lub części, z przyczyn, za które Zamawiający nie odpowiada lub za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub z winy Wykonawcy, w wysokości 10 % wartości niezrealizowanej wartości określonej w § 6 pkt 3 umowy brutto;
 - c. odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w całości lub części, z przyczyn, leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w związku z nienależytym wykonaniem przez Wykonawcę niniejszej umowy, w wysokości 10 % wartości określonej w § 6 pkt 3 umowy brutto;
 - d. stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie jakościowym, odżywczym, energetycznym, gramatury, temperatury, w wysokości 500,00 zł za każde stwierdzone naruszenie;
 - e. stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie sanitarno – epidemiologicznym, w wysokości 2 500,00 zł za każdy przypadek stwierdzonych uchybień;
 - f. uchylenia się przez Wykonawcę od podpisania protokołów zdawczo-odbiorczych, w wysokości 5 % wartości określonej w § 6 ust. 3 umowy brutto;
 - g. zwrotu przedmiotu dzierżawy i wyposażenia niezgodnie z brzmieniem § 19 ust. 2, w wysokości 5 % wartości określonej w § 6 ust. 3 umowy brutto;
 - h. niedotrzymanie terminów określonych w § 12 ust. 18 umowy, § 14 umowy, w wysokości 100 zł brutto za każdy dzień opóźnienia;
 - i. niedotrzymania terminu o którym mowa w § 30 ust. 2 umowy, w wysokości 500 zł brutto za każdy dzień opóźnienia;
 - j. niedotrzymania postanowienia umowy wynikającego z § 4 ust. 2 (jeśli dotyczy) oraz § 32 umowy za każdy przypadek naruszenia w wyniku przeprowadzonej ze strony Zamawiającego kontroli 2 000,00 zł.
2. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy następuje z chwilą pisemnego zawiadomienia Wykonawcy o przyczynie odstąpienia od umowy. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w terminie do 3 miesięcy od ujawnienia okoliczności stanowiącej podstawę odstąpienia od umowy.
3. Łączna wysokość kar umownych naliczonych wobec Wykonawcy w okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć 25 % całkowitego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 3.

4. Kary, o których mowa w ust 1 Wykonawca zapłaci na wskazany przez Zamawiającego rachunek bankowy przelewem w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia mu żądania Zamawiającego zapłaty takiej kary umownej. Po bezskutecznym upływie terminu Zamawiający ma prawo potrącić kary umowne z należnego wynagrodzenia Wykonawcy. W sytuacji gdy kara umowna nie pokrywa szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.
5. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że z uwagi na działalność leczniczą prowadzoną przez Zamawiającego i konieczność zapewnienia ciągłości realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do należytego wykonywania umowy w wyznaczonym dodatkowo terminie i bezskutecznym upływie tego terminu, ma prawo do zlecenia wykonania przedmiotu umowy lub jego części na koszt i ryzyko Wykonawcy (wykonawstwo zastępcze). Koszty związane z wykonawstwem zastępczym, Zamawiający będzie mógł potrącić z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 26

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie (t.j. ceny brutto podanej w formularzu cenowym - załącznik 1.A), tj. w wysokości **432 916,15 w formie gwarancji bankowej**.
2. Zabezpieczenie to zostanie zwrócone na zasadach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych – tj. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

§ 27

Zawarcie umowy nie upoważnia Wykonawcy do zarejestrowania jego działalności gospodarczej lub siedziby w siedzibie i obiektach Zamawiającego bez pisemnej zgody Zamawiającego. Niewykonanie obowiązku uzyskania zgody upoważnia Zamawiającego do naliczenia kary zgodnie z par. 25 ust. 1 lit. a) jak i prawo do rozwiązania niniejszej umowy w całości za wypowiedzeniem ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 28

1. Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia: * **NIE DOTYCZY**
(uwaga: stosownie do zastrzeżenia zamawiającego zawartego w specyfikacji warunków zamówienia, nie może być powierzone podwykonawcom wykonywanie czynności bezpośrednio związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków)
2. Zamawiający może dopuścić zlecenie podwykonawcom części zamówienia, którego Wykonawca nie zamierzał (wg deklaracji zawartej w ofercie) wykonywać przy udziale podwykonawców. Zamawiający dopuszcza również zamianę podwykonawców w trakcie realizacji umowy. W przypadku, gdy Wykonawca polegał na zasobach podwykonawcy (wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia, zmiana podwykonawcy jest dopuszczalna pod warunkiem, że nowy podwykonawca spełnia minimalne warunki podane w specyfikacji istotnych warunków zamówienia dla przeprowadzonego postępowania.
3. W przypadku, o którym mowa w pkt. 2 Wykonawca zawrze z podwykonawcą pod rygorem nieważności umowę na piśmie w zakresie części zamówienia zleconej podwykonawcy. Treść umowy wymaga akceptacji przez Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 7 dni od przedstawienia umowy nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń do umowy, oznacza to, że wyraził zgodę na jej zawarcie i akceptuje jej treść.
4. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców, w szczególności zgodnie z art. 415, 429, 430 i 474 Kodeksu cywilnego.
5. Wykonanie części zamówienia w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków umowy. Wykonawca będzie odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy jak za własne działanie lub zaniechanie.
6. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się udzielić na piśmie wszelkich informacji dotyczących podwykonawców.
7. Jeżeli Zamawiający ma uzasadnione podejrzenie, że kwalifikacje podwykonawcy lub jego wyposażenie w sprzęt nie gwarantują odpowiedniej jakości wykonania prac lub dotrzymania

terminów, to Zamawiający może żądać od Wykonawcy zmiany podwykonawcy. Zamawiający kieruje takie żądanie do Wykonawcy na piśmie wraz ze wskazaniem terminu przedstawienia nowego podwykonawcy.

§ 29

Strony zobowiązują się do używania wszelkich informacji uzyskanych od drugiej strony tylko i wyłącznie w celu wykonania niniejszej umowy i tylko w niezbędnym zakresie.

§ 30

1. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę nie mniejszą niż 4 000 000,00 zł (4 miliony złotych), ważna od dnia rozpoczęcia realizacji umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do odnawiania polisy w okresie obowiązywania umowy i przedkładania nowej polisy w terminie do 3 dni od daty upływu ważności poprzedniej, pod rygorem nałożenia kary umownej o której mowa w par. 25 ust. 1 lit. i). W przypadku przekroczenia ww. terminu powyżej 14 dni Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 31

1. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, zgodnie z art. 54 ust. 5 z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej, że czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej może nastąpić po wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący. Czynność prawna dokonana bez zgody, o której mowa powyżej, jest nieważna.
2. Wykonawca gwarantuje i zobowiązuje się, że bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem bezskuteczności:
 - jakiegokolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania umowy i związane z nimi należności uboczne (m. in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich;
 - nie dokona jakiegokolwiek czynności prawnej lub też faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela Zamawiającego;
 - nie zawrze umów przelewu, poręczenia, zastawu, hipoteki, przekazu oraz o skutku subrogacji ustawowej lub umownej;
 - celem dochodzenia jakichkolwiek praw z umowy nie udzieli upoważnienia, w tym upoważnienia inkasowego, innej firmie, w tym firmie prowadzącej pozostałą finansową działalność usługową, gdzie indziej nie sklasyfikowaną, jak i pozostałe doradztwo w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania w rozumieniu m.in. przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007r. w sprawie Polskiej Klasyfikacji Działalności, tj. firmom zajmującym się działalnością windykacyjną.
3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że złożenie oświadczenia woli obejmującego treść umowy o cechach poręczenia zobowiązania Zamawiającego, stanowi naruszenie przez Wykonawcę zakazu umownego, bez względu na skuteczność prawną składanego oświadczenia woli.
4. Wykonawca zobowiązuje się i przyjmuje do wiadomości co następuje:
 - zapłata za świadczenia wykonane zgodnie z umową nastąpi tylko i wyłącznie przez Zamawiającego bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, i tylko w drodze przelewu na rachunek Wykonawcy;
 - umorzenie długu Zamawiającego do Wykonawcy poprzez uregulowanie w jakiegokolwiek formie na rzecz innych podmiotów niż bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, może nastąpić wyłącznie za poprzedzającą to uregulowanie zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem bezskuteczności.
5. W razie naruszenia obowiązku opisanego wyżej w punkcie 2 lub 3, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 10 % wartości wskazanej w § 6 ust. 3 umowy za każdy przypadek naruszenia, co nie narusza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych.

Zgodnie z art. 95 ust. 1 Ustawy:

- 1) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności związane z wykonywaniem pracy pod kontrolą w określonych ramach czasowych i w sposób ciągły tj. czynności związane z przygotowywaniem posiłków przez osoby, które czynności te wykonywać będą pod kontrolą w określonych ramach czasowych i w sposób ciągły.
- 2) W trakcie realizacji zamówienia 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 punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny zarówno od zatrudnionego pracownika, wykonawcy jak i podwykonawcy
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
- 3) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - oświadczenie pracownika, 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, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - **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 Ustawa z dnia 10 maja 2019 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1781) (tj. w szczególności poprzez anonimizację danych pozwalających na identyfikację pracownika, za wyjątkiem imienia i nazwiska, jako danych niezbędnych do weryfikacji zatrudnienia. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;**
 - 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;
 - **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 Ustawy z dnia 10 maja 2019 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1781)**
- 4) 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 punkcie 1) czynności.
- 5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 33

KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”,
 - a) Zamawiający informuje, że:
 - administratorem danych osobowych jest SPZOZ WSS Nr 3 w Rybniku, ul. Energetyków 46, 44-200 Rybnik;
 - inspektorem ochrony danych osobowych w SPZOZ WSS Nr 3 w Rybniku jest Inspektor Ochrony Danych Osobowych, kontakt: iodo@szpital.rybnik.pl;
 - dane osobowe osoby, której dane dotyczą, przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu wypełnienia obowiązków związanych z prowadzeniem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego;
 - odbiorcami danych osobowych osoby, której dane dotyczą, będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 Ustawy;
 - dane osobowe osoby, której dane dotyczą, będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 Ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy; a w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
 - obowiązek podania przez osobę, której dane dotyczą, danych osobowych bezpośrednio jej dotyczących jest wymogiem ustawowym, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Ustawy;
 - w odniesieniu do danych osobowych osoby, której dane dotyczą, decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - dane udostępnione przez osobę, której dane dotyczą nie będą podlegały profilowaniu;
 - administrator danych nie ma zamiaru przekazywać danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
 - zamawiający dokłada wszelkich starań, aby zapewnić wszelkie środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym czy umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.
 - b) osoba, której dane dotyczą, posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania jej danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony

prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- c) osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania jej danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

2. Szczegółowe regulacja w zakresie przetwarzania danych osobowych związanych z realizacją umowy zawarte są w załączniku nr 1.4 do niniejszej umowy - „Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych”

§ 34

Spory wynikające z niniejszej umowy będą rozstrzygane przez właściwy rzeczowo Sąd w Katowicach.

§ 35

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego z zastrzeżeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych

§ 36

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, za wyjątkiem przesłanek przewidzianych w art. 454 Ustawy Pzp oraz następujących przypadków:
 - a) gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym bezpośredni wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - b) z powodu działania siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie prac będących przedmiotem umowy w określonym pierwotnie terminie,
 - c) obniżenia przez Wykonawcę ceny usługi będącej przedmiotem umowy - zmiana ta nie wymaga sporządzania aneksu do umowy,
 - d) jeżeli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy.
 - e) zmiany osób odpowiedzialnych za realizację Umowy – w razie udokumentowanej przez Wykonawcę niemożności dalszego świadczenia usług przez określoną osobę, w szczególności: zakończenia przez tę osobę stosunku prawnego z Wykonawcą lub choroby. W tych okolicznościach warunkiem dokonania zmiany jest wskazanie nowej osoby o kwalifikacjach zgodnych z wymaganymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia, a w zakresie przewidzianym w kryteriach oceny ofert, jeżeli wykonawca zaproponował osoby niepełnosprawne zastąpienie osób z tym samym stopniem niepełnosprawności tak, aby nie było wątpliwości, że wykonawca na każdym etapie realizacji umowy jest wykonawcą, którego oferta została najwyżej oceniona ze względu na otrzymane dodatkowe punkty w kryterium – aspekt społeczny.
 - f) zmiany osób odpowiedzialnych za realizację Umowy – w razie udokumentowanej przez Wykonawcę niemożności dalszego świadczenia usług przez określoną osobę, w szczególności: zakończenia przez tę osobę stosunku prawnego z Wykonawcą lub choroby w zakresie osób niepełnosprawnych. W tych okolicznościach warunkiem dokonania zmiany jest wskazanie nowej osoby o kwalifikacjach zgodnych z wymaganymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz zaoferowanie świadczenia usługi przez osoby niepełnosprawne z tym samym stopniem niepełnosprawności tak, aby nie było wątpliwości, że wykonawca na każdym etapie realizacji umowy jest wykonawcą, którego oferta została najwyżej oceniona ze względu na otrzymane dodatkowe punkty w kryterium – aspekt społeczny.
 - g) nie wykorzystania wartości i ilości usługi będącej przedmiotem umowy, poprzez wydłużenie czasu obowiązywania umowy o okres nie dłuższy niż 3 miesiące.

2. Powyższe zmiany nie mogą skutkować zwiększeniem ceny jednostkowej, wartości umowy (z wyłączeniem ust. 1 lit. a) i ust. 1 lit. d)) i nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego.
3. Dopuszczalne jest zwiększenie wartości umowy, jeżeli łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych i jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
4. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania innych zmian umowy, które nie są sprzeczne z treścią oferty wykonawcy.
5. Wszelkie zmiany umowy – za wyjątkiem przypadków, opisanych w § 9 ust. 1 i 2, § 20 ust.3, zmian cen za media określone w załączniku Nr 1.B.4 do umowy, wymagają zgody obu stron w formie pisemnej, pod rygorem nieważności tych zmian.
6. Zmiany w zakresie § 9 ust. 1 i 2, § 20 ust. 3, cen za media określone w załączniku Nr 1.B.4, nie wymaga formy aneksu, a jedynie informacji pisemnej dostarczonej drugiej stronie umowy.
7. Strony umowy zgodnie postanawiają, że nie są odpowiedzialne za skutki wynikające z działania siły wyższej, w szczególności pożaru, powodzi, ataku terrorystycznego, klęsk żywiołowych, stanu epidemii, a także innych zdarzeń, na które strony nie mają żadnego wpływu i których nie mogły uniknąć bądź przewidzieć w chwili podpisania umowy (siła wyższa).
8. Strona umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu umowy wskutek działania siły wyższej, jest obowiązana do bezzwłocznego poinformowania drugiej strony o wystąpieniu i ustaniu działania siły wyższej. Zawiadomienie to określa rodzaj zdarzenia, jego skutki na wypełnianie zobowiązań wynikających z Umowy, zakres asortymentu, którego dotyczy, i środki przewidziane, aby te konsekwencje złagodzić.

§ 37

1. Załączniki do niniejszej umowy, w tym dokument określający sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia wraz z załącznikami i ofertą Wykonawcy, stanowią jej integralne części.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

- | | |
|----------|--|
| Nr 1.A. | Formularz cenowy. |
| Nr 1.B.1 | Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. |
| Nr 1.B.2 | Opis szczegółowy wymaganych diet. |
| Nr 1.B.3 | Informacje dotyczące charakterystyki budynku Kuchni Centralnej będących przedmiotem dzierżawy wraz z wyszczególnieniem składników majątkowych będących na stanie inwentarzowym Kuchni Centralnej Zamawiającego |
| Nr 1.B.4 | Informacje dotyczące mediów energetycznych i warunków współpracy technicznej. |
| Nr 1.B.5 | Polityka ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku |
| Nr 1.B.6 | Szkic wydierżawianej nieruchomości wraz z przynależnym terenem. |
| Nr 1.B.7 | Załącznik określający sposób rozliczenia opłat za wywóz odpadów komunalnych |
| Nr 1.B.8 | Umowa powierzenia danych osobowych |

ZAMAWIAJĄCY:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Nr 3 w Rybniku
P.O. DYREKTOR

Ewa Fica

WYKONAWCA:

Dyrektor Operacyjny
Impel Catering Sp. z o.o.

Tomasz Pająk

746-284-PN/64-2024

Postępowanie nr
z zastosowaniem procedur ustawy – Prawo zamówień publicznych

06.04.2024 r. (data)

Jolanta Olszak (podpis i pieczęć)

Postępowanie nr
z zastosowaniem procedur ustawy – Prawo zamówień publicznych z powodu

44-200 RYBNIK, ul. Energetyków 46
woj. śląskie, tel.: 32/ 42 91 999

NIP 642-25-85-351 REGON 23780423

Jolanta Olszak (podpis i pieczęć)

RADCA PRAWNY

Justyna Karpińska
Kt 3024

GŁÓWNA KSIĘGOWA
Paulina Kosiadek

KIEROWNIK DZIAŁU
ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZEGO
Jolanta Olszak

Formularz cenowy

do postępowania na usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość posiłków poszczególnych posiłków na okres 2 lat	Cena za jednostkę miary netto w zł	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość brutto w zł
I.	Posiłki dla pacjentów hospitalizowanych	1. Śniadanie	7,28	1 905 671,04	8,00%	2 058 124,72
		2. Obiad	14,57	4 151 400,96	8,00%	4 483 513,04
		3. Kolacja	7,28	1 953 893,76	8,00%	2 110 205,26
II.	Posiłki profilaktyczne dla pracowników gospodarczych	600	10,00	6 000,00	8,00%	6 480,00
Razem :				8 016 965,76		8 658 323,02

(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych)

Dyrektor Operacyjny
Impel Catering Sp. z o.o.

Tomasz Pałgk

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie pacjentom SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku właściwego wyżywienia oraz dzierżawa obiektu Kuchni, w której posiłki będą przygotowywane.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

- realizacji usługi w okresie 2 lat
- zapewnienia wyżywienia pacjentów szpitala na wszystkich oddziałach szpitala, z uwzględnieniem podanych poniżej wymogów,
- dokonywania zakupu surowców do przygotowywanych posiłków,
- przygotowania posiłków,
- dystrybuowania posiłków w systemie tacowym,
- dostarczania posiłków na oddziały i odbioru wózków z tacami z oddziałów,
- mycie i dezynfekcja tac wraz z wyposażeniem,
- doposażenie w tace termoizolacyjne w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji umowy w tym systematyczna wymiana uszkodzonych tac termoizolacyjnych i termosów,
- prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków,
- utrzymania właściwego poziomu sanitarnego.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędliny, sery, wyroby garmazeryjne itp. na każde żądanie Zamawiającego

I. ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIOWANYCH

Świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów.

1. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe żywienie wynosi około 11 320 (osobodni).
2. Wykonawca zagwarantuje możliwość dostarczania większej liczby posiłków w przypadku zwiększenia liczby łóżek szpitalnych.
3. Posiłki są dostarczane do poszczególnych oddziałów trzy razy dziennie w nw. porach:

śniadanie	07:45 - 08:50
obiad	12:00 - 13:40
kolacja	17:20 - 18:40

wg harmonogramu Zamawiającego (Harmonogram wydawania posiłków z kuchni na oddziały szpitalne), który zostanie przekazany Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w ww. harmonogramie.
4. Przygotowanie posiłków odbywa się z uwzględnieniem diet stosowanych u Zamawiającego (załącznik nr 1.B.2) oraz na polecenie dietetyka Zamawiającego zgodnie z zaleceniami lekarza.

5. Dystrybucja odbywa się w systemie tacowym (przy czym każda taca musi być oznaczona prawidłowym symbolem diety), polegającym na dostarczeniu posiłku na tacy termoizolacyjnej, wydanej z Kuchni do oddziału (tj. wprowadzenie wózka z tacami za drzwi oddziału i przekazanie osobie wyznaczonej z oddziału). Tace z posiłkami winny być transportowane wózkami (przydzielonymi po jednym na każdy odcinek szpitalny tj. 30 szt.) w tunelach podziemnych o długości ok. 250 m (dołączonymi maksymalnie po 2 wózki transportowe do ciągnika). Wózki transportowane są na oddziały łóżkowe wskazanymi przez szpital dźwigami. Dystrybucja obejmuje również odbiór wózków z tacami (wraz z wyposażeniem) z oddziału – tj. od drzwi oddziału i powrót do Kuchni podobną drogą z zachowaniem strefy „brudnej” i „czystej”.
6. Do Wykonawcy należy dostarczenie gorących napoi w termosach, po 1 szt. z każdego rodzaju (słodkie, gorzkie) na dany odcinek oddziału szpitalnego, mających możliwość bezpośredniego nalewania do kubków.
7. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego zapotrzebowania składanego Wykonawcy 3 x dziennie (śniadanie do godz. 7:45; obiad do godz. 10:45; kolacja do godz. 14:00) przez dietetyka Zamawiającego. Korekta będzie zgłaszana na bieżąco (telefonicznie) przez dietetyka Zamawiającego.
8. Nie dopuszcza się wydawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku, za wyjątkiem zimnych dodatków do pieczywa i surówek. Dodatkowo zamawiający wymaga, aby posiłki były wydawane na tacach termoizolacyjnych w naczyniach porcelanowych (takich jak przekazanych protokołem zdawczo-odbiorczym). Wyjątek stanowią zalecenia epidemiologiczne.
9. Zamawiający informuje, iż przypadku, kiedy pacjent nie ma możliwości spożycia danego posiłku w wyznaczonym czasie (np. ze względu na badania diagnostyczne), zostaje dla niego pozostawiona taca z przygotowanym posiłkiem, która będzie zwrócona do kuchni podczas dystrybucji następnego posiłku.
10. Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z normami HACCP oraz z normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dziennych i dostarczania ich wraz z posiłkiem porannym na oddziały szpitalne, z zastrzeżeniem, iż jadłospisy te muszą być zgodne z jadłospisami dekadowymi.
12. Wszelkie posiłki dla pacjentów sporządzane są na podstawie:
 - jadłospisu dekadowego, który każdorazowo powinien być zatwierdzony z dietetykiem Zamawiającego co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem dekady,
 - uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet (zgodnie z załącznikiem nr 1.B.2), z tym, że diety indywidualne będą wykonywane na bieżąco na polecenie dietetyka Zamawiającego zgodnie z zaleceniami lekarza.
13. Dostarczanie posiłków odbywa się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
14. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne, estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców i właściwych procesów technologicznych oraz zapewnienie temperatury posiłków dostarczonych na oddziały szpitalne, tj.:
 - co najmniej 75°C - dla zup,
 - co najmniej 63°C - dla innych dań,

- co najmniej 80°C – dla gorących napojów,
 - poniżej 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno
- przy czym dopuszczalny jest ubytek temperatury z tolerancją do 10%.
15. Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w ramach jednego posiłku (uwzględniając zastosowany system tacowy):
- Zupa mleczna/obiadowa – 200 - 250ml
 - Napoje – 250ml
 - Ziemniaki, ryż, kasza (dodatek do II dania) – 200g
 - Drób, mięso bez kości, ryby (I gatunek) – 90g
 - Drób z kością (udko itp.) – 140g (1szt.)
 - Dodatki warzywne do II dania np. surówki, jarzyny gotowane – min. 120g
 - Masło roślinne (opakowanie jednorazowe) – 15g
 - Masło prawdziwe (82% tł. opakowanie jednorazowe) – 10g
 - Fasolka po bretońsku, łazanki, risotto itp. – 300g
 - Sosy do mięs – 80 - 100ml
 - Pieczywo mieszane – 150g
 - Pieczywo pszenne – 100g
 - Dodatki do pieczywa (wędlina, żółty ser, ser topiony, marmolada) – 60g
 - Dżemy, miody – opakowanie jednorazowe – 50g
 - Dodatki do pieczywa (pasty twarogowe, mięsne, jajeczne, kielbaski itp.) – 80g
 - Dodatki mięsne do dań obiadowych –jedenogarnkowych – 100g
 - Jajko -1szt.
 - Galaretki drobiowa – 100g
 - Warzywa jako dodatek do posiłku (pomidor, ogórek ziel.) – 100g
 - Owoc (np. jabłko, banan – 1szt., owoce drobne typu: truskawki, winogrona, śliwki itp. 100g)
16. Używane przez Wykonawcę preparaty myjące i dezynfekcyjne muszą posiadać dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Zamawiający ma prawo do uzyskania informacji od Wykonawcy na ich temat.
17. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały oraz odnotowywanie godziny dostawy. Wykonawca ma obowiązek uzyskania każdorazowo potwierdzenia tych danych imiennie przez osobę wyznaczoną z oddziału.
18. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość, wykluczając: żywność genetycznie modyfikowaną, wysokoprzetworzoną (typu: ziemniaki puree w proszku, baza do zup, proszkowe napoje gorące itp.).

II. ZASADY PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH

Świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i wydawania posiłków profilaktycznych dla pracowników gospodarczych Zamawiającego.

1. Posiłki są przygotowywane i wydawane w okresie zimowym tj. od 1 listopada do 31 marca każdego roku trwania umowy.

2. Szacunkowe zapotrzebowanie na posiłki wynosi około 300 sztuk na jeden okres zimowy.
3. Posiłek zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 roku w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów powinien być:
 - podawany w formie jednego dania gorącego,
 - zawierać około 20-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1 000 kcal.
4. Należy zagwarantować możliwość dostarczania większej liczby posiłków w przypadku zwiększenia liczby pracowników.
5. Posiłki są wydawane dla pracowników Zamawiającego na stołówce dzierżawionego przez Wykonawcę budynku kuchni o godzinie 12:00, 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku).
6. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego tygodniowego zapotrzebowania składanego przez dietetyka Zamawiającego i dostarczonego Wykonawcy z ewentualnymi zmianami zgłaszanymi telefonicznie Wykonawcy do godziny 10:30 dnia poprzedzającego ich wydanie.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.
8. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez pracowników Zamawiającego odbierających posiłki.
9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów (dekadowego lub 5-dniowego) i dostarczenie ich przed rozpoczęciem danego tygodnia dietetykowi Zamawiającego.
10. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

OPIS SZCZEGÓŁOWY WYMAGANYCH DIET

Posiłki są przygotowane z uwzględnieniem obowiązujących diet, których wykaz i charakterystykę zamieszczono poniżej. Opisy poszczególnych posiłków stanowią tylko przykład uwzględniający rodzaje przygotowanych diet.

Wykaz i charakterystyka diet stosowanych obecnie u zamawiającego w zakresie żywienia całodobowego.

1. Całodzienne żywienie pacjentów realizowane jest na podstawie jadłospisu dekadowego, uzgodnionego pomiędzy dietetyczką Zamawiającego a przedstawicielem Wykonawcy. Diety indywidualne będą realizowane na bieżąco z polecenia dietetyczki Zamawiającego zgodnie z zaleceniem lekarza.
2. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z normami HACCP oraz zgodnie z zasadami wskazanej diety, przy zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie – „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”.
3. Informacje ogólne dotyczące stosowanych diet:
 - Jadłospis powinien składać się z minimum trzech posiłków.
 - **Śniadanie** powinno składać się z: 2 rodzajów pieczywa (z czego 2/3 ilości stanowi pieczywo żytnie a 1/3 pieczywo mieszane), masła roślinnego - podawanego w formie jednorazowej zamkniętej, dodatku do pieczywa typu: wędlina (o zawartości mięsa min.65%), sery (z wykluczeniem produktów seropodobnych). Warzywa lub owoce sezonowe, podawane dodatkowo co drugi dzień. Pasty, twarogi, galaretki należy serwować w oddzielnym naczyniu, dżemy i miody - podawane w formie jednorazowej zamkniętej itp. oraz gorącego napoju podawanego w kubkach z uchwytem (np. herbata).
 - **Obiad** powinien składać się z:
 - 4x/dekadę z zupy i II dania w skład, którego wchodzi: porcja mięsa (I gatunek - sztuka np. bitka drobiowa, udko, ryba – za wyjątkiem pangii), ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron), porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu) i kompotu lub wody ze sokiem.
 - 2 x/dekadę z zupy i II dania w skład, którego wchodzi: porcja mięsa (przetworzona np. pulpet, zraz, gulasz, gołąbki), ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron), porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu) i kompotu lub wody ze sokiem.
 - 2 x/dekadę z zupy i II dania „jarskiego” w skład, którego wchodzi potrawa + sałatka/surówka lub owoc np. ryż na mleku z musem jabłkowym, grysik na mleku + owoc, kotlet z kaszy + surówka) oraz kompot lub woda z sokiem.
 - 2 x/dekadę tzw. „danie jednogarnkowe” typu: fasolka po bretońsku z pieczywem, potrawka drobiowa z kaszą, zupa typu: żurek, jarzynowa, krupnik z kiełbasą i pieczywem oraz kompot lub woda z sokiem.
 - **Kolacja** powinna składać się z: pieczywa mieszanego (z czego 2/3 ilości stanowi pieczywo żytnie a 1/3 pieczywo mieszane), masła roślinnego - podawanego w formie jednorazowej zamkniętej, dodatku do pieczywa typu: wędlina (o zawartości mięsa min.65%), sery (z wykluczeniem produktów seropodobnych), warzywa sezonowe. Pasty, twarogi, galaretki należy serwować w oddzielnym naczyniu, dżemy i miody - podawane w formie jednorazowej zamkniętej itp. oraz gorącego napoju podawanego w kubkach z uchwytem (np. herbata).
 - Dobór wszystkich produktów powinien być urozmaicony, z uwzględnieniem sezonowości produktów oraz zgodny z zaleceniami dla danej diety.
 - W jadłospisie dla dzieci wyklucza się tzw. „dania jednogarnkowe” oraz masło roślinne. Każdego dnia (w ramach drugiego śniadania czy podwieczorku) jadłospis ten powinien być wzbogacony o urozmaicone dodatki typu: kisiel mleczny (min.150g), kisiel owocowy (min.150g), galaretki (min.150g), soki (min.200ml), herbatniki

(min.50g, pakowane jednorazowo), wafle (min.30g), owoce sezonowe (1 sztuka, nie mniej niż 100g), jogurty (min.150g), serki homo (min.150g), zupę mleczną. Do śniadania i kolacji przewiduje się dodatek tłuszczowy w postaci masła prawdziwego (82% tłuszczu) w opakowaniu jednorazowym.

- Wykonawca zapewni na oddziały szpitalne 2 razy na miesiąc dodatki typu: herbata 100g, cukier 1kg, sucharki 300g z wyłączeniem Stacji Dializ.

4. Wykaz przykładowych diet stosowanych u Zamawiającego:

4.1 Dieta podstawowa

Ma gwarantować pełne zapotrzebowanie pacjenta na energię, niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia. W diecie podstawowej dozwolone są wszystkie produkty, a także wszystkie techniki sporządzania potraw, co gwarantuje różnorodność dostarczanych posiłków. Jednak z uwagi na zmieniony tryb życia, oraz małą aktywność fizyczną pacjentów hospitalizowanych zaleca się, aby w diecie znacznie ograniczyć potrawy ciężko strawne i wzdymające.

- Wartość energetyczna – 2000kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) opisane w pkt.3 niniejszego załącznika

4.2 Dieta dla dzieci w wieku 4 – 15 lat

Dieta spełnia założenia diety podstawowej, przewiduje następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 1800 – 2500 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 4 posiłki (dodatkowy posiłek serwowany razem z I śniadaniem), posiłki powinny być urozmaicone, uwzględniając zasady jak w diecie podstawowej opisane pkt.I/3.

4.3 Dieta płynna (mleczna)

Jest to dieta нефизjologiczna, stosowana 1-3 dni. Dieta płynna jest zalecana w okresie pooperacyjnym lub w przygotowaniu do badań diagnostycznych.

4.4 Dieta miksowana – przez zgłębnik odżywczy

Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz u chorych nieprzytomnych. Pożywienie musi być łatwostrawne, niepowodujące wzdęć, biegunek, zaparć. Dieta miksowana bardzo często podawana jest za pomocą sondy, dlatego wymagana jest jednolita i płynna konsystencja potraw (przetarte i zmiksowane). Wzbogaćona dodatkiem (min. gramaż 150 g) w postaci np. jogurtu naturalnego, kisielu, galaretki, itp.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2000 kcal
- Białko – 16-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 30-32 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany – 44-54% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.5 Dieta miksowana - papkowata

Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz u chorych leżących. Pożywienie musi być łatwostrawne, niepowodujące wzdęć, biegunkę, zaparć. Dieta miksowana -papkowata bardzo często podawana jest za pomocą łyżeczki, dlatego wymagana jest jednolita i papkowata konsystencja potraw (zmielone lub zmiksowane).

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2000 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Wzbogacona dodatkiem (min. gramaż 150g) w postaci np. jogurtu naturalnego, kisielu, galaretki, itp.

4.6. Dieta bogatobiałkowa - łatwostrawna

Dieta jest modyfikacją diety łatwostrawnej, która polega na zwiększeniu ilości białka w pożywieniu. Stosowana jest u osób wyniszczonych i u kobiet karmiących piersią.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400kcal
- Białko – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego (100-120g białka)
- Tłuszcze – 30-40 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki, wymaga użycia pełnowartościowego białka. Na śniadanie i kolację powinna zawierać dwa dodatki, w tym, co najmniej jeden, zawierający pełnowartościowe białko. Z diety tej należy w znacznej części wyeliminować mleko słodkie. Posiłki powinny być urozmaicone.

4.7. Dieta bogatobiałkowa – podstawowa

Dieta ta ma zastosowanie u pacjentów oddziału Onkologii.

Posiłki typu: śniadanie i kolacja planowane powinny być wg zasad żywienia dla diety łatwostrawnej, natomiast obiad wg zasad diety podstawowej (z wykluczeniem potraw typu: bigos, fasolka po bretońsku itp.). Ma to na celu urozmaicenie posiłków ze względu na często występujący brak apetytu.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400kcal
- Białko – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 30-40 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki, wymaga użycia pełnowartościowego białka. Na śniadanie i kolację powinna zawierać dwa dodatki, w tym, co najmniej jeden, zawierający pełnowartościowe białko. Z diety tej należy w znacznej części wyeliminować mleko słodkie. Posiłki powinny być urozmaicone.

4.8. Dieta ubogosodowa

Jest dietą łatwostrawną o obniżonej zawartości soli kuchennej stosuje się ją w nadciśnieniu tętniczym i w dializoterapii .

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2000kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego

- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki należy znacznie ograniczyć użycie soli kuchennej, słonych przypraw i produktów niewskazanych dla pacjentów dializowanych.

4.9. Dieta łatwostrawna

Jest modyfikacją diety podstawowej, głównie stosowana w zakładach leczniczych, stosowana w chorobach błony śluzowej żołądka i jelit, w okresie rekonwalescencji po zabiegach operacyjnych, w zaburzeniach pracy przewodu pokarmowego i u pacjentów długoleżących. Polega na wykluczeniu produktów ciężkostrawnych, potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, długo zalegających w żołądku, zdymających, ostro przyprawionych. Potrawy sporządza się techniką gotowania w wodzie, na parze, duszenia, pieczenia w piecach konwekcyjnych.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Posiłki powinny być urozmaicone z uwzględnieniem odpowiednich techniki przyrządzania potraw.

4.10. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Jest to dieta łatwostrawna z ograniczoną ilością produktów i potraw działających pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka. Stosowana u pacjentów z chorobą wrzodową żołądka i dwunastnicy, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka i w refleksie żołądkowo-przełykowym. Techniki sporządzania potraw i wartości odżywcze są w diecie łatwostrawnej.

4.11. Dieta łatwostrawna dla dzieci

Zalecenia jak w diecie łatwostrawnej a jadłospis dla dzieci powinien być wzbogacony w dodatki stosowne do zaleceń dietetycznych diety.

Dieta obejmuje 4 posiłki (dodatkowy posiłek serwowany razem z I śniadaniem), posiłki powinny być urozmaicone, uwzględniając wytyczne opisane pkt. 3 niniejszego załącznika i zasady jak w diecie łatwostrawnej.

4.12. Dieta dla dzieci 1-3 lat

Zalecenia jak w diecie łatwostrawnej dla dzieci. Modyfikacja polega na zmniejszeniu objętościowo wielkości porcji oraz podawania niektórych produktów (np. mięsa obiadowego) w postaci mielonej. Jadłospis dla dzieci powinien być wzbogacony o dozwolone dodatki.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 1000-1200 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 28-32% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego

4.13. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Dieta ta ma zastosowanie w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, w przewlekłym zapaleniu wątroby, w przewlekłym zapaleniu trzustki. Jest modyfikacją diety łatwostrawnej, polegającą na zmniejszeniu produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Techniki sporządzania potraw to gotowanie w wodzie i na parze.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2000kcal
- Białko – 12-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Specyfika tej diety wymaga aby produkty (tj. wędliny, mięsa, sery) podawane w diecie były wysokiej jakości.

4.14. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu dla dzieci

Jest to dieta нефизjologiczna, stosowana przez krótki okres czasu, do ustąpienia objawów. Głównie ma zastosowanie w ostrych i przewlekłych stanach biegunkowych, nieżytach żołądka i jelit. Techniki sporządzania potraw to gotowanie w wodzie i na parze, w diecie tej nie podaje się mleka i produktów mlecznych. Jadłospis dla dzieci powinien być wzbogacony w dodatki w celu uzupełnienia wartości energetycznej typu: kisiel owocowy, odpowiednie soki, herbatniki, wafle, przeciery owocowe itp.

4.15. Dieta uobogawęglowodanowa

Dieta ta jest modyfikacją diety łatwostrawnej, która polega na wykluczeniu z żywienia węglowodanów prostych. Przeznaczona jest dla osób chorych na cukrzycę. Dieta obejmuje 3 posiłki plus urozmaicony dodatek w ramach II śniadania lub podwieczorku np. owoc/warzywo (min.100g), jogurt nat. (min.150g) itp. Na śniadanie i kolację powinna zawierać pieczywo żytnie (2/3) i pszenno-żytnie (1/3) a dodatki do II dań typu kasza, makarony winny być gruboziarniste, warzywa w tej diecie będą podawane w większości na surowo.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna –2000 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.16. Dieta ubogoenergetyczna

Dieta ma zastosowanie przy redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą. Dieta powinna być ubogoenergetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 1000-1200 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.17. Dieta o zmienionej konsystencji

Jest to dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji, stosowana u osób starszych oraz przy utrudnionym gryzieniu i połykaniu. Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie i kolacja powinny zawierać zupę i rozdrobniony dodatek do pieczywa; obiad powinien składać się z przecieranej zupy i mięsa w postaci mielonej z dodatkiem sosu oraz warzyw. Wartość odżywcza jak w diecie łatwostrawnej.

4.18. Dieta kleikowa

Jest to dieta нефизjologiczna, rodzaj kleiku stosowany jest w zależności od rodzaju schorzenia. Dieta ta może być stopniowo rozszerzana o następujące produkty:

sucharki, kisiel, galaretka, jogurt, przetarte jarzyny, gotowane i przetarte jabłko, białko jaja, mięso drobiowe w postaci gotowanej i mielonej.

4.19. Diety specjalne na zlecenie lekarza

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania diet nie występujących w/w wykazie np.: ziemniaczana, aspirynowa, ubogoresztkowa, wegetariańska, ubogobiałkowa, bezglutenowa i inne. Dieta jest ustalana indywidualnie dla każdego pacjenta, a jadłospis konsultowany jest z dietetykiem szpitalnym.

5. Szacunkowe ilości konsumowanych diet:

Lp	Rodzaj diety	Za 1 miesiąc udział w %
I	<u>Diety dla dorosłych:</u>	
1	Dieta podstawowa	38,8
2	Dieta płynna (mleczna)	0,9
3	Dieta miksowana	5
4	Dieta miksowana - papkowata	0,4
5	Dieta bogatobiałkowa – łatwostrawna	3,2
6	Dieta bogatobiałkowa – podstawowa	3,2
7	Dieta ubogosodowa	1,5
8	Dieta łatwostrawna	12,3
9	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4,1
10	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	1
11	Dieta ubogowęglowodanowa	17,3
12	Dieta ubogoenergetyczna	0,4
13	Dieta papkowata	4,8
14	Dieta kleikowa	0,8
15	Diety specjalne / na zlecenie lekarza /	0,8
II	<u>Diety dla dzieci:</u>	
1	Dieta dla dzieci w wieku 4-15 lat	2,7
2	Dieta łatwostrawna dla dzieci	1,1
3	Dieta dla dzieci 1-3 lat	1,7
4	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu dla dzieci	0
5	Diety specjalne / na zlecenie lekarza /	0
	Razem:	100%

Informacje dotyczące charakterystyki budynku Kuchni Centralnej będącego przedmiotem dzierżawy wraz z wyszczególnieniem składników majątkowych będących na stanie inwentarzowym Kuchni Centralnej Zamawiającego

1. Charakterystyka budynku Kuchni Centralnej

Kubatura 15 145,00 m³

Powierzchnia użytkowa 3 916,28 m²

Ilość kondygnacji: 2 kondygnacje podziemne, 2 kondygnacje nadziemne + maszynownie dźwigów:

P-2 – zespół pomieszczeń technicznych i ciągi komunikacyjne połączeń z tunelami;

P-1 – część magazynowa kuchni ze wstępną obróbką oraz zmywalnia naczyń i szatnie personelu;

P0 – kuchnia właściwa i mleczna z zapleczem oraz jadalnia personelu szpitala;

P1 – kondygnacja techniczna;

P2 – maszynownie dźwigów oraz pomieszczenia techniczne i poddasze.

Opis konstrukcji:

Fundamenty – pod słupami konstrukcji szkieletowej stopy żelbetowe, pod ścianami piwnic ławy żelbetowe monolityczne.

Ściany zewnętrzne żelbetowe, ścianki działowe – cegła dziurawka gr 6 cm i 12 cm

Posadzki – cementowe oraz płytki GRES+S.

Stropy – gęstożebrowe typu Akermana.

Stolarka okienna i drzwiowa – drewniana oraz aluminiowa

Dach – z płyt korytkowych zamkniętych opartych na ściankach ażurowych, pokryty papą termozgrzewalną.

Elewacje – wykonane w systemie „DRYVIT”.

Dźwigi: 2 dźwigi osobowe, 2 dźwigi towarowe, 4 dźwigi osobowo – towarowe.

Instalacje w budynku:

- instalacja wod.-kan.;
- instalacja ciepłej wody;
- instalacja centralnego ogrzewania;
- wysoki parametr dla wentylacji;
- instalacja pary zasilana z lokalnych energetycznych wytwornic pary
- instalacja wentylacji grawitacyjnej i mechanicznej;
- instalacja elektryczna + oświetlenie ewakuacyjne;
- instalacja teletechniczna + sygnalizacji pożaru;
- instalacja odgromowa,
- instalacja sprężonego powietrza do suszenia wózków,
- sieć strukturalna.

Wypożyczenie technologiczne znajdujące się w budynku Kuchni

Lp.	Nr inw.	Nazwa	Data wprowadzenia na stan
1	002990	Wytwornica pary moc 64 KW	27.11.2008
2	002997	Wytwornica pary moc 96 KW	27.11.2008
3	002998	Wytwornica pary moc 96 KW	27.11.2008
4	002999	Wytwornica pary moc 96 KW	27.11.2008
5	003000	Wytwornica pary moc 96 KW	27.11.2008
6	003004	Stacja uzdatniania wody	27.11.2008
7	003006	Stacja uzdatniania wody jonowymienna do pracy ciągłej	27.11.2008
8	003007	Ocieplany zbiornik skroplin ze stali nierdzewnej o poj. 300 l.	27.11.2008
9	003008	Ocieplany zbiornik skroplin ze stali nierdzewnej o poj. 130 l.	27.11.2008

Wypożyczenie Kuchni Centralnej -Środki Trwałe

L.p.	Nr inwentarzowy	Nazwa	Data wprowadzenia na stan
1.	000124	Budynek kuchni	30.09.1998
2.	000456	Piaskownik + odtłuszczacz przy kuchni	24.11.1998
3.	000475	Dźwig osobowy	24.11.1998
4.	000476	Dźwig osobowy	24.11.1998
5.	000477	Dźwig towarowy	24.11.1998
6.	000478	Dźwig towarowy	24.11.1998
7.	000481	Kocioł warzelny parowy	24.11.1998
8.	000482	Kocioł warzelny parowy	24.11.1998
9.	000483	Kocioł warzelny parowy	24.11.1998
10.	000484	Agregat chłodniczy	24.11.1998
11.	000485	Zespół chłodni	24.11.1998
12.	000487	Zabudowa ciągu z prowadnicą tac+lada DM 94511	24.11.1998
13.	000488	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
14.	000489	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
15.	000490	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
16.	000491	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
17.	000492	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
18.	000493	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
19.	000494	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
20.	000495	Laminowana szafa na pieczywo,naczynia	24.11.1998
21.	000497	Piec piekarniczy z komorą fermentacyjną Bongard	24.11.1998
22.	000498	Piec konwekcyjno-parowy Krett GG-20.11	24.11.1998
23.	000499	Piec konwekcyjno-parowy Rational CD-101	24.11.1998
24.	000501	Stół piekarniczy, blat drewniany	24.11.1998
25.	000502	Trzon kuchenny 6-płytowy WEM 6100	24.11.1998
26.	000503	Kawiarka 2-naparzacz Felco	24.11.1998
27.	000504	Płyta do smażenia bez tłuszczu Kreft WEB 6300	24.11.1998
28.	000508	Laminowana szafa na naczynia kuchenne	24.11.1998
29.	000509	Laminowana szafa na naczynia kuchenne	24.11.1998
30.	000510	Laminowana szafa na naczynia kuchenne	24.11.1998
31.	000511	Laminowana szafa na naczynia kuchenne	24.11.1998
32.	000512	Laminowana szafa na naczynia kuchenne	24.11.1998
33.	000513	Laminowana szafa na naczynia kuchenne	24.11.1998
34.	000514	Laminowana szafa na naczynia kuchenna	24.11.1998
35.	000515	Szafa przelotowa	24.11.1998
36.	000520	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
37.	000521	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
38.	000522	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
39.	000523	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
40.	000524	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
41.	000525	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
42.	000526	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
43.	000527	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
44.	000528	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
45.	000529	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
46.	000530	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
47.	000531	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
48.	000532	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
49.	000533	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
50.	000534	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
51.	000535	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
52.	000536	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
53.	000537	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
54.	000538	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
55.	000539	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
56.	000540	Wózek oddziałowy do transp.tac termoizolacyjnych	24.11.1998
57.	000541	Wózek bemaowy Rieber ZUP	24.11.1998
58.	000542	Wózek bemaowy Rieber ZUP	24.11.1998
59.	000543	Wózek bemaowy Rieber ZUP	24.11.1998
60.	000544	Wózek bemaowy Rieber ZUP	24.11.1998
61.	000545	Wózek bemaowy Rieber ZUP	24.11.1998
62.	000547	Dystrybutor koszy z podajnikiem DM 94315	24.11.1998
63.	000548	Dystrybutor koszy z podajnikiem DM 94315	24.11.1998
64.	000549	Dystrybutor koszy z podajnikiem DM 94315	24.11.1998
65.	000551	Dystrybutor koszy z podajnikiem DM 94315	24.11.1998
66.	000553	Dystrybutor koszy z podajnikiem DM 94315	24.11.1998
67.	000555	Wózek z prowadnicami GN 36 GN 1/1	24.11.1998
68.	000559	Wózek z prowadnicami GN 36 GN 1/1	24.11.1998
69.	000565	Pasteryzator elektryczny APW 120	24.11.1998
70.	000566	Wózek transportowy do but.-zamykany	24.11.1998
71.	000567	Wózek transportowy do but.-zamykany	24.11.1998
72.	000569	Wanna wodna elektryczna Kreft WEW 4500	24.11.1998
73.	000570	Wanna wodna elektryczna Kreft WEW 4500	24.11.1998
74.	000573	Okap boczny z filtrem	24.11.1998

75.	000574	Okap boczny z filtrem	24.11.1998
76.	000575	Okap centralny z filtrem	24.11.1998
77.	000576	Okap centralny z filtrem	24.11.1998
78.	000578	Frytkownica elektryczna Kreft WEF 2240	24.11.1998
79.	000579	Trzon kuchenny 4-plyt.z piekarnikiem Kreft 4150	24.11.1998
80.	000580	Trzon kuchenny 4-plyt.z piekarnikiem Kreft 4150	24.11.1998
81.	000581	Trzon kuchenny 4-plyt. Kreft WEH 4130	24.11.1998
82.	000583	Stół z otworem i zlewem podwójnym	24.11.1998
83.	000584	Stół ze zlewem podwójnym	24.11.1998
84.	000585	Stół ze zlewem podwójnym	24.11.1998
85.	000586	Stół ze zlewem podwójnym	24.11.1998
86.	000587	Szafa ze stali nierdzewnej	24.11.1998
87.	000605	Taśma rozdzielcza do tac Rieber	24.11.1998
88.	000606	Zespół wentylacji mechanicznej Kuchni Centralnej	24.11.1998
89.	000620	Maszyna mieszająca Hobart H600T	24.11.1998
90.	000623	Maszyna mieszająca Hobart A 200	24.11.1998
91.	000629	Waga magazynowa ZUK 5/1A	24.11.1998
92.	000630	Lada sałatkowa z nadstawką DM 94060	24.11.1998
93.	000631	Stół chłodniczy z zimną płytą DM 94022	24.11.1998
94.	000633	Szafa chłodnicza ISA 1400	24.11.1998
95.	000634	Szafa chłodnicza ISA 1400	24.11.1998
96.	000635	Chłodnia stacjonarna z agregatem	24.11.1998
97.	000636	Chłodnia stacjonarna z agregatem	24.11.1998
98.	000637	Chłodnia stacjonarna z agregatem	24.11.1998
99.	000638	Szafa chłodnicza ISA 700	24.11.1998
100.	000639	Szafa chłodnicza ISA 700	24.11.1998
101.	000642	Zmywarka do naczyń Meiko DV-80T	24.11.1998
102.	000643	Kocioł warzelny parowy Kraft WNS-1000	24.11.1998
103.	000644	Kocioł warzelny parowy Kraft WNS-1000	24.11.1998
104.	000645	Kocioł warzelny parowy Kreft WNS 1500	24.11.1998
105.	000646	Kocioł warzelny parowy Kraft WNS 1500	24.11.1998
106.	000647	Kocioł warzelny parowy Kraft WNS 1500	24.11.1998
107.	000705	Kocioł warzelny parowy WNS 800	30.06.1999
108.	000706	Kocioł warzelny parowy WNS 800	30.06.1999
109.	000707	Kocioł warzelny parowy WNS 800	30.06.1999
110.	000708	Bemar wodny z nadstawką DM 94402	31.08.1999
111.	000709	Bemar wodny z nadstawką DM 94402	31.08.1999
112.	000710	Podgrzewany dystrybutor talerzy DM 94320	31.08.1999
113.	000711	Podgrzewany dystrybutor talerzy DM 94320	31.08.1999
114.	000712	Podgrzewany dystrybutor talerzy DM 94320	31.08.1999
115.	000713	Podgrzewany dystrybutor talerzy DM 94320	31.08.1999
116.	000714	Podgrzewany dystrybutor talerzy DM 94320	31.08.1999
117.	000715	Podgrzewany dystrybutor talerzy DM 94320	31.08.1999
118.	002324	Wózek do transportu tac	30.01.2004
119.	002325	Wózek do transportu tac	30.01.2004
120.	002326	Wózek do transportu tac	30.01.2004
121.	002327	Wózek do transportu tac	30.01.2004
122.	002328	Wózek do transportu tac	30.01.2004
123.	002329	Wózek do transportu tac	30.01.2004

Poz. 69, 78, 79, 80, 104, 110, 111 - Urządzenia wyszczególnione w tych pozycjach są niesprawne lecz wyszczególnione w załączniku z uwagi na fakt, iż występują w tzw. ciągu technologicznym na Kuchni Centralnej Szpitala. Nie będą przedmiotem przekazania.

Wypożyczenie Kuchni Centralnej - Pozostałe Środki Trwałe

L.p.	Nr inwentarzowy	Nazwa	Data wprowadzenia na stan
1.	PST/004769	Kalkulator Citizen	10.07.1998
2.	PST/004770	Kalkulator Citizen	27.07.1999
3.	PST/004772	Waga dziesiętna	10.07.1998
4.	PST/004774	Mikser T 965	27.07.1998
5.	PST/004775	Stolik świetlicowy	27.07.1998
6.	PST/004777	Biurko gospodarcze	05.10.1998
7.	PST/004778	Biurko gospodarcze	05.10.1998
8.	PST/004779	Biurko	24.11.1998
9.	PST/004780	Biurko	24.11.1998
10.	PST/004781	Biurko	24.11.1998
11.	PST/004782	Biurko	24.11.1998
12.	PST/004783	Biurko	24.11.1998
13.	PST/004784	Biurko	24.11.1998
14.	PST/004785	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
15.	PST/004786	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
16.	PST/004787	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
17.	PST/004788	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
18.	PST/004789	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
19.	PST/004791	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
20.	PST/004792	Wózek platforma 1000x600	30.11.1998
21.	PST/004795	Wózek do tac z podajnikiem+pomocnik na sztućce	24.11.1998
22.	PST/004796	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998

23.	PST/004798	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
24.	PST/004799	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
25.	PST/004801	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
26.	PST/004802	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
27.	PST/004803	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
28.	PST/004804	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
29.	PST/004805	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
30.	PST/004806	Wózek serwisowy 3 półkowy	24.11.1998
31.	PST/004807	Wózek serwisowy 2 półkowy	24.11.1998
32.	PST/004809	Regał jezdny do surówek i deserów 400x550x1800	24.11.1998
33.	PST/004811	Regał jezdny do surówek i deserów 400x550x1800	24.11.1998
34.	PST/004812	Regał jezdny do surówek i deserów 400x550x1800	24.11.1998
35.	PST/004814	Regał jezdny do surówek i deserów 400x550x1800	24.11.1998
36.	PST/004818	Wózek na kosze poj. 6 koszy 620x620x850	24.11.1998
37.	PST/004819	Wózek na kosze poj. 6 koszy 620x620x850	24.11.1998
38.	PST/004820	Wózek na kosze poj. 6 koszy 620x620x850	24.11.1998
39.	PST/004824	Wózek transportowy	24.11.1998
40.	PST/004825	Wózek transportowy	24.11.1998
41.	PST/004826	Wózek transportowy	24.11.1998
42.	PST/004827	Wózek transportowy	24.11.1998
43.	PST/004829	Wózek transportowy	24.11.1998
44.	PST/004830	Wózek transportowy	24.11.1998
45.	PST/004831	Wózek transportowy	24.11.1998
46.	PST/004832	Wózek transportowy	24.11.1998
47.	PST/004833	Wózek transportowy	24.11.1998
48.	PST/004834	Wózek transportowy	24.11.1998
49.	PST/004835	Wózek transportowy	24.11.1998
50.	PST/004836	Wózek transportowy	24.11.1998
51.	PST/004837	Wózek transportowy	24.11.1998
52.	PST/004838	Wózek transportowy	24.11.1998
53.	PST/004840	Wózek dp przewozu talerzy	24.11.1998
54.	PST/004841	Wózek dp przewozu talerzy	24.11.1998
55.	PST/004844	Regał do przewozu pokryw do tac termoizolacyjnych	24.11.1998
56.	PST/004845	Waga dziesiętna	10.07.1998
57.	PST/004847	Termos LCD 250	24.11.1998
58.	PST/004848	Termos LCD 250	24.11.1998
59.	PST/004849	Termos LCD 250	24.11.1998
60.	PST/004850	Termos LCD 250	24.11.1998
61.	PST/004851	Termos LCD 250	24.11.1998
62.	PST/004852	Termos LCD 250	24.11.1998
63.	PST/004854	Termos LCD 250	24.11.1998
64.	PST/004855	Termos LCD 250	24.11.1998
65.	PST/004856	Termos LCD 250	24.11.1998
66.	PST/004857	Termos LCD 250	24.11.1998
67.	PST/004859	Termos LCD 250	24.11.1998
68.	PST/004860	Termos LCD 250	24.11.1998
69.	PST/004861	Termos LCD 250	24.11.1998
70.	PST/004862	Termos LCD 250	24.11.1998
71.	PST/004863	Termos LCD 250	24.11.1998
72.	PST/004864	Termos LCD 250	24.11.1998
73.	PST/004865	Termos LCD 500	24.11.1998
74.	PST/004868	Termos MPC 180	22.03.1999
75.	PST/004883	Termos LCD 100	24.11.1998
76.	PST/004905	Termos LCD 100	24.11.1998
77.	PST/004906	Termos LCD 100	24.11.1998
78.	PST/004907	Termos LCD 100	24.11.1998
79.	PST/004909	Transporter termoizolacyjny MRC 180	24.11.1998
80.	PST/004915	Transporter termoizolacyjny MRC 180	24.11.1998
81.	PST/004917	Transporter termoizolacyjny MRC 180	24.11.1998
82.	PST/004918	Stół z półką 1300x700x900	24.11.1998
83.	PST/004919	Stół z półką 1300x700x900	24.11.1998
84.	PST/004920	Stół z półką 1300x700x900	24.11.1998
85.	PST/004921	Stół z półką 1300x700x900	24.11.1998
86.	PST/004922	Stół z półką 1300x700x900	24.11.1998
87.	PST/004923	Stół z półką 1300x700x900	24.11.1998
88.	PST/004926	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
89.	PST/004927	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
90.	PST/004928	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
91.	PST/004929	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
92.	PST/004932	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
93.	PST/004933	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
94.	PST/004934	Stół do pracy 600x700x900	24.11.1998
95.	PST/004936	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998

96.	PST/004940	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
97.	PST/004941	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
98.	PST/004944	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
99.	PST/004948	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
100.	PST/004954	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
101.	PST/004958	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
102.	PST/004959	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
103.	PST/004960	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
104.	PST/004964	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
105.	PST/004967	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
106.	PST/004968	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
107.	PST/004970	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
108.	PST/004971	Stół konsumpcyjny 1200x800x750/780 blat twrdy,nogi chrom	24.11.1998
109.	PST/004972	Stół kuchenny	24.11.1998
110.	PST/004973	Stół kuchenny	24.11.1998
111.	PST/004974	Stół kuchenny	24.11.1998
112.	PST/004975	Stół z 2-oma szufladami 1800x700x900	24.11.1998
113.	PST/004976	Stół z 2-oma szufladami 1800x700x900	24.11.1998
114.	PST/004977	Stół z półką i szufladą 2000x700x900	24.11.1998
115.	PST/004978	Stół z półką i szufladą 2000x700x900	24.11.1998
116.	PST/004979	Stół z półką 2500x700x900	24.11.1998
117.	PST/004980	Stół z półką 800x700x900	24.11.1998
118.	PST/004981	Stół z półką 800x700x900	24.11.1998
119.	PST/004982	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
120.	PST/004983	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
121.	PST/004984	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
122.	PST/004985	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
123.	PST/004986	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
124.	PST/004987	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
125.	PST/004988	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
126.	PST/004989	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
127.	PST/004990	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
128.	PST/004992	Stół z półką 2000x700x900	24.11.1998
129.	PST/004993	Stół z półką 1500x700x900	24.11.1998
130.	PST/004994	Stół z półką 1500x700x900	24.11.1998
131.	PST/004995	Stół z półką 1500x700x900	24.11.1998
132.	PST/004996	Stół z półką 1200x700x900	24.11.1998
133.	PST/004998	Stół ze zlewem podwójnym 1000x700x900	24.11.1998
134.	PST/004999	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
135.	PST/005000	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
136.	PST/005001	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
137.	PST/005002	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
138.	PST/005003	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
139.	PST/005004	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
140.	PST/005005	Stół z basenem 800x700x900(zlew)	24.11.1998
141.	PST/005006	Stół ze zlewem podwójnym 1000x700x900	24.11.1998
142.	PST/005007	Stół ze zlewem podwójnym 1000x700x900	24.11.1998
143.	PST/005008	Stół ze zlewem podwójnym 1000x700x900	24.11.1998
144.	PST/005009	Stół ze zlewem podwójnym 1000x700x900	24.11.1998
145.	PST/005010	Stół ze zlewem pojedynczym 1000x700x900	24.11.1998
146.	PST/005011	Stół ze zlewem pojedynczym 1000x700x900	24.11.1998
147.	PST/005012	Stół ze zlewem podwójnym 1200x700x900	24.11.1998
148.	PST/005013	Element uzup.otwarty 600x850x900 stół z szufl.-łącznik między kotłami	24.11.1998
149.	PST/005014	Element uzup.otwarty 500x850x900 stół z szufl.-łącznik między kotłami	24.11.1998

150.	PST/005015	Element uzup.otwarty 400x850x900 stół z szufl.-łącznik między kotłami	24.11.1998
151.	PST/005016	Element uzup.otwarty 900x850x900 stół z szufl.-łącznik między kotłami	24.11.1998
152.	PST/005026	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
153.	PST/005029	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
154.	PST/005033	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
155.	PST/005034	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
156.	PST/005035	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
157.	PST/005036	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
158.	PST/005037	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
159.	PST/005038	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
160.	PST/005039	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
161.	PST/005040	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
162.	PST/005041	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
163.	PST/005042	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
164.	PST/005043	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
165.	PST/005044	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
166.	PST/005045	Półka ścienna 1000x300 (2 półki)	24.11.1998
167.	PST/005049	Regał -szafa	24.11.1998
168.	PST/005050	Regał -szafa	24.11.1998
169.	PST/005051	Regał -szafa	24.11.1998
170.	PST/005052	Regał -szafa	24.11.1998
171.	PST/005053	Regał -szafa	24.11.1998
172.	PST/005054	Regał -szafa	24.11.1998
173.	PST/005055	Regał -szafa	24.11.1998
174.	PST/005056	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
175.	PST/005057	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
176.	PST/005058	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
177.	PST/005059	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
178.	PST/005060	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
179.	PST/005061	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
180.	PST/005062	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
181.	PST/005063	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
182.	PST/005064	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
183.	PST/005065	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
184.	PST/005066	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
185.	PST/005067	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
186.	PST/005068	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
187.	PST/005069	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
188.	PST/005070	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
189.	PST/005071	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
190.	PST/005072	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
191.	PST/005073	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
192.	PST/005074	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
193.	PST/005075	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
194.	PST/005076	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
195.	PST/005077	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
196.	PST/005078	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
197.	PST/005079	Szafa odzieżowa dwudziałowa	24.11.1998
198.	PST/005080	Fotel na kółkach-obrotowy	24.11.1998
199.	PST/005081	Fotel na kółkach-obrotowy	24.11.1998
200.	PST/005082	Naświetlacz do jaj UV 254	24.11.1998
201.	PST/005083	Łódówka do próbek Polar 160	24.11.1998
202.	PST/005084	Kuchenka elektryczna 2 płytowa	24.11.1998

Wypożyczenie Kuchni Centralnej - ilościowe

L.p.	Nr inwentarzowy	Nazwa	Data wprowadzenia na stan
1.	IL/010920	Wieszak stojący	10.07.1998
2.	IL/010921	Wieszak stojący	22.03.1999
3.	IL/010922	Wieszak stojący	22.03.1999
4.	IL/010923	Wieszak stojący	22.03.1999
5.	IL/010924	Waga dziesiętna	10.07.1998
6.	IL/010925	Waga dziesiętna	20.06.2001
7.	IL/010927	Krzesła derma	24.11.1998
8.	IL/010930	Krzesła derma	24.11.1998
9.	IL/010933	Krzesła derma	24.11.1998
10.	IL/010934	Krzesła derma	24.11.1998
11.	IL/010935	Krzesła derma	24.11.1998
12.	IL/010936	Krzesła derma	24.11.1998
13.	IL/010955	Krzesła derma	24.11.1998
14.	IL/010957	Krzesła derma	24.11.1998

15.	IL/010958	Krzesło derma	24.11.1998
16.	IL/010961	Krzesło derma	24.11.1998
17.	IL/010962	Krzesło derma	24.11.1998
18.	IL/010963	Krzesło derma	24.11.1998
19.	IL/010968	Krzesło derma	24.11.1998
20.	IL/010971	Krzesło derma	24.11.1998
21.	IL/010972	Krzesło derma	24.11.1998
22.	IL/010974	Krzesło derma	24.11.1998
23.	IL/010982	Krzesło derma	24.11.1998
24.	IL/010983	Krzesło derma	24.11.1998
25.	IL/010988	Krzesło derma	24.11.1998
26.	IL/010990	Krzesło derma	24.11.1998
27.	IL/010996	Krzesło derma	24.11.1998
28.	IL/010998	Krzesło derma	24.11.1998
29.	IL/010999	Krzesło derma	24.11.1998
30.	IL/011015	Krzesło derma	24.11.1998
31.	IL/011019	Krzesło derma	24.11.1998
32.	IL/011022	Krzesło derma	24.11.1998
33.	IL/011024	Krzesło derma	24.11.1998
34.	IL/011028	Krzesło derma	24.11.1998
35.	IL/011029	Krzesło derma	24.11.1998
36.	IL/011030	Krzesło derma	24.11.1998
37.	IL/011031	Krzesło derma	24.11.1998
38.	IL/011034	Krzesło derma	24.11.1998
39.	IL/011035	Krzesło derma	24.11.1998
40.	IL/011036	Krzesło derma	24.11.1998
41.	IL/011039	Krzesło derma	24.11.1998
42.	IL/011040	Krzesło derma	24.11.1998
43.	IL/011041	Krzesło derma	24.11.1998
44.	IL/011048	Krzesło derma	24.11.1998
45.	IL/011049	Krzesło derma	24.11.1998
46.	IL/011050	Krzesło derma	24.11.1998
47.	IL/011053	Krzesło derma	24.11.1998
48.	IL/011054	Krzesło derma	24.11.1998
49.	IL/011055	Krzesło derma	24.11.1998
50.	IL/011062	Krzesło derma	24.11.1998
51.	IL/011063	Krzesło derma	24.11.1998
52.	IL/011064	Krzesło derma	24.11.1998
53.	IL/011067	Krzesło derma	24.11.1998
54.	IL/011071	Krzesło derma	24.11.1998
55.	IL/011073	Krzesło derma	24.11.1998
56.	IL/011074	Krzesło derma	24.11.1998
57.	IL/011075	Krzesło derma	24.11.1998
58.	IL/011077	Krzesło derma	24.11.1998
59.	IL/011079	Krzesło derma	24.11.1998
60.	IL/011101	Apteczka	29.09.1998
61.	IL/011103	Dzbanek elektryczny	10.12.2002
62.	IL/011106	Aparat telefoniczny	22.09.2000
63.	IL/011116	Czajnik bezprzewodowy	22.03.1999
64.	IL/011119	Czajnik bezprzewodowy	18.05.2005
65.	IL/011122	Krzesła kuchenne	24.11.1998
66.	IL/011123	Krzesła kuchenne	24.11.1998
67.	IL/011124	Krzesła kuchenne	24.11.1998
68.	IL/011127	Krzesła kuchenne	24.11.1998
69.	IL/011130	Krzesła kuchenne	24.11.1998
70.	IL/011133	Krzesła kuchenne	24.11.1998
71.	IL/011139	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
72.	IL/011140	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
73.	IL/011141	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
74.	IL/011142	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
75.	IL/011143	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
76.	IL/011144	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
77.	IL/011145	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
78.	IL/011146	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
79.	IL/011147	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
80.	IL/011148	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
81.	IL/011149	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
82.	IL/011150	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
83.	IL/011151	Umywalka ze stali nierdzewnej	24.11.1998
84.	IL/011153	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
85.	IL/011154	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
86.	IL/011155	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
87.	IL/011156	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
88.	IL/011157	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
89.	IL/011158	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
90.	IL/011159	Regał magazynowy 1200x500x1800 nierdzewny	24.11.1998

[illegible]

138.	IL/011211	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
139.	IL/011212	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
140.	IL/011213	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
141.	IL/011214	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
142.	IL/011215	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
143.	IL/011216	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
144.	IL/011217	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
145.	IL/011218	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
146.	IL/011219	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
147.	IL/011220	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
148.	IL/011221	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
149.	IL/011222	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
150.	IL/011223	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
151.	IL/011224	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
152.	IL/011225	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
153.	IL/011226	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
154.	IL/011227	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
155.	IL/011228	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
156.	IL/011229	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
157.	IL/011230	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
158.	IL/011231	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
159.	IL/011232	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
160.	IL/011233	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
161.	IL/011234	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
162.	IL/011235	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
163.	IL/011236	Regał magazynowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
164.	IL/011237	Regał magazynowy 700x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
165.	IL/011238	Regał gretingowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
166.	IL/011239	Regał gretingowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
167.	IL/011240	Regał gretingowy 1000x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
168.	IL/011241	Regał gretingowy 800x500x1800 nierdzewny	24.11.1998
169.	IL/011257	Skrzynka plastikowa	22.03.1999
170.	IL/011258	Skrzynka plastikowa	22.03.1999
171.	IL/011260	Skrzynka plastikowa	22.03.1999
172.	IL/011261	Skrzynka plastikowa	22.03.1999
173.	IL/011265	Drabina	22.03.1999
174.	IL/011268	Kalkulator	29.12.2000
175.	IL/011269	Kalkulator	28.12.2004
176.	IL/011270	Chłodziarka	24.11.2003
177.	IL/011272	Wentylator	16.07.2002
178.	IL/011273	Wentylator	16.07.2002
179.	IL/011274	Wentylator	16.07.2002
180.	IL/011275	Wentylator	16.07.2002

WYPOSAŻENIE ILOŚCIOWE

Lp.	NAZWA	ILOŚĆ W SZT.
1	Pojemnik GN 1/1-100,200	89
2	Pokrywka GD 1/1 i z uszczelką	74
3	Pojemnik GN 1/1 150+ pokrywa	6
4	Kosz druciany	5
5	Taca termoizolowana	100
6	Talerz duży	498
7	Talerz mały	259
8	Talerz do zupy	567
9	Pokrywka do miski do zupy	537
10	Miseczka do sałatek, deserowa	543
11	Łyżka ze stali nierdzewnej	530
12	Widelec ze stali nierdzewnej	635
13	Łyżeczka ze stali nierdzewnej	1293
14	Termos	30
15	Dzbanek do kawy	1
16	Dzbanek do soku	4
17	Miska nierdzewna	3
18	Deska drewniana	2
19	Garnek	1
20	Miska do zupy	537
21	Kubek porcelanowy	505
22	Nóż ze stali nierdzewnej	445
23	Taca żółta	457
24	Gaśnica GP6	9
25	Gaśnica GS5	5
26	Hydrant wewnętrzny	9
27	Wózek do tac+pomocnik na sztućce	1
28	Sejf	1
29	zlew 1 komorowy nierdz. z szafką	2

**Informacje dotyczące mediów energetycznych
i warunków współpracy technicznej**

Poniższe informacje dotyczą:

1. mediów energetycznych,
2. sposobu rozliczeń tych mediów,
3. granic eksploatacji,
4. obowiązków Zamawiającego i Wykonawcy w przedmiotowym zakresie.

I.

1. Zamawiający odsprzedaży Wykonawcy media energetyczne w postaci:
 - a. zimnej wody wraz z usługą odprowadzenia ścieków,
 - b. ciepłej wody użytkowej,
 - c. ciepła do centralnego ogrzewania,
 - d. energii elektrycznej,
 - e. wysokiego parametru do podgrzewu wentylacji,które będą wykorzystywane przy produkcji żywności.
2. Przyjmuje się następujący sposób rozliczeń za pobierane media oraz ustala się następujące granice eksploatacji poszczególnych sieci:

a. Zimna woda z kanalizacją.

Granice eksploatacji sieci wodnej ustala się na pierwszym zaworze odcinającym oddzielającym sieć tranzytową zlokalizowaną w tunelu od sieci wewnętrznej w dzierżawionym budynku kuchni. Zawór ten znajduje się w pomieszczeniu węzła cieplnego. Granice eksploatacji sieci kanalizacyjnej ustala się na pierwszych studniach rewizyjnych poza obrysem budynku, przy czym odстойnik tłuszczu będący wyposażeniem budynku znajduje się w granicy eksploatacji Wykonawcy. Rozliczenie za pobraną zimną wodę i odprowadzone ścieki będzie odbywało się wg wskazań wodomierza nr NK 2556399 (2013 r.) oraz wg cen obowiązujących w PWiK Sp. z o.o. w Rybniku.

Na m-c kwiecień 2021 r. cena 1 m³ wody wraz z kanalizacją wynosi **14,09 zł/m³ netto**.

b. Ciepła woda użytkowa (c.w.u.) z kanalizacją

Granice eksploatacji sieci c.w.u. ustala się na pierwszym zaworze odcinającym oddzielającym sieć tranzytową zlokalizowaną w tunelu od sieci wewnętrznej w dzierżawionym budynku kuchni, natomiast granice eksploatacji dla cyrkulacji c.w.u. ustala się na ostatnim zaworze odcinającym w pomieszczeniu węzła cieplnego przed siecią tranzytową w tunelu. Rozliczenie za pobraną ciepłą wodę użytkową będzie odbywało się w oparciu o różnicę wskazań dwóch wodomierzy (zainstalowanych odpowiednio na c.w.u. i cyrkulacji, o numerach 11871980, oraz 11874494) pomnożoną przez cenę 1 m³ c.w.u.

Wartość 1 m³ c.w.u. jest przedmiotem kalkulacji własnej Zamawiającego. Na m-c kwiecień 2021 r. cena 1 m³ c.w.u. z kanalizacją wynosi **32,08 zł/m³ netto**, przy czym wartość ta może ulec zmianie w przypadku opracowania nowej kalkulacji. Zamawiający kalkulując cenę c.w.u. uwzględnia wyłącznie koszty ponoszone na przygotowanie c.w.u. – nie nalicza się zysku.

c. Centralne ogrzewanie (c.o.)

Za granice eksploatacji instalacji zasilającej c.o. przyjmuje się pierwszy zawór odcinający oddzielający sieć tranzytową zlokalizowaną w tunelu od sieci wewnętrznej c.o. w dzierżawionym budynku kuchni, natomiast granice eksploatacji dla sieci powrotnej c.o. ustala się na ostatnim zaworze odcinającym w pomieszczeniu węzła cieplnego przed siecią tranzytową w tunelu. Rozliczenie za c.o. u Zamawiającego odbywa się w oparciu o stosunek mocy cieplnej zainstalowanej w budynku do całkowitej mocy cieplnej zainstalowanej w obiektach zasilanych z grupowego węzła cieplnego Zamawiającego. Wartość mocy cieplnej zainstalowanej dla dzierżawionego budynku kuchni wynosi **0,123**

Załącznik nr 1.B.4

MW, co stanowi 3,361% łącznej mocy zainstalowanej w obiektach szpitala. Wykonawca będzie obciążany wg wskazanego udziału procentowego i kosztów faktycznie ponoszonych przez Zamawiającego na c.o. (z uwzględnieniem opłat na rzecz dostawców ciepła i kosztów własnych Zamawiającego, bez naliczania zysku). Opłaty za c.o. są pobierane za: ciepło zużyte (wyłącznie w sezonie grzewczym) oraz za moc zainstalowaną (przez cały rok). Na m-c kwiecień 2021 r. cena za 1 MW mocy cieplnej zainstalowanej wynosi **12 208,19 zł/MW/miesiąc netto**, zaś za 1 GJ zużytego ciepła **44,91zł/GJ netto**.

d. energia elektryczna

Granice eksploatacji dla sieci elektrycznej ustala się na zaciskach kablowych, które znajdują się na listwach zasilających rozdzielnię RG11 (pole nr 2 i pole nr 3) i RG11/1 (pole nr 1 i pole nr 2). Rozliczenie za zużytą energię elektryczną będzie odbywało się w oparciu o wskazania układów pomiarowych, (i tak odpowiednio, dla zasilania do RG11 w polu nr 2 w pomieszczeniu rozdzielni zainstalowany jest licznik energii czynnej o numerze 01272-1311681-04-0, zaś dla zasilania w polu nr 3 licznik o numerze 01272-12948628-04-0 natomiast dla zasilania do RG11/1 w polu nr 2.6 w pomieszczeniu rozdzielni RNN1 zainstalowany jest licznik energii czynnej o numerze 1620770111, zaś dla zasilania w polu nr 4.6 licznik o numerze 1477460025) i średnią cenę energii elektrycznej, jaką w stosunku do Zamawiającego stosuje zewnętrzny dostawca. Zamawiający obciąży dodatkowo Wykonawcę za koszty ponoszone na transformację i dostawę na terenie szpitala. Średnia cena energii elektrycznej za m-c kwiecień 2021 roku wynosi: energia **337,49zł/MWh netto** i dystrybucja **113,93 zł/MWh netto** + koszty eksploatacji za m-c marzec 2021 roku **68,24 zł/MWh netto**.

e. wysoki parametr (w.p.)

Granice eksploatacji dla sieci wysokiego parametru służącej do dostarczenia ciepła na cele wentylacji mechanicznej ustala się na pierwszym zaworze odcinającym oddzielającym sieć tranzytową zlokalizowaną w tunelu od sieci wewnętrznej w.p. w dzierżawionym budynku kuchni, natomiast granice eksploatacji dla sieci powrotnej w.p. ustala się na ostatnim zaworze odcinającym w pomieszczeniu węzła cieplnego przed siecią tranzytową w tunelu. Za zużycie ciepła z wysokiego parametru Wykonawca będzie obciążany wg wskazań układu pomiarowego, w skład, którego wchodzi wodomierz o numerze 12823095, termopary na zasilaniu i powrocie oraz przelicznik MREC – 101. Cena w.p. jest przedmiotem kalkulacji własnej Zamawiającego, przy czym kalkulacja taka nie uwzględnia zysku a jedynie faktycznie ponoszone koszty. Na m-c marzec 2021 r. koszt 1 GJ ciepła zawartego w w.p. wynosi **144,43 zł/GJ netto**.

3. Kary za pobieranie mediów poza układem pomiarowym lub w przypadku stwierdzenia zamierzonej przeróbki układu pomiarowego w celu obniżenia wskazania ilości pobranego medium ustala się w sposób następujący: za miesiąc, w którym stwierdzono działanie jak wyżej - uśredniona opłata za poprzednie lub analogiczne trzy miesiące zwiększona trzykrotnie.
4. Odczyty urządzeń pomiarowych będą dokonywane wspólnie przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy na koniec każdego okresu rozliczeniowego – miesiąca.

II.

1. Wykonawca na własny koszt dokona wymiany układów pomiarowych (wodomierzy, przekładników prądowych itp.) w przypadku, gdy ich zakresowość nie będzie obejmowała rzeczywistych przepływów.
2. W przypadku, gdy upłynie termin legalizacji lub wystąpi uszkodzenie któregoś z elementów układu pomiarowego Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego, wymiany na nowy lub naprawy i legalizacji tego elementu – na własny koszt w ciągu 30 dni od momentu poinformowania.

III.

Wszelkie koszty związane z eksploatacją dźwigów (bieżąca konserwacja, remonty, naprawy, modernizacje, Pogotowie Dźwigowe, odbiory UDT itp.), w jakie wyposażona jest Kuchnia Centralna, będą ponoszone przez Wykonawcę. Książki rewizyjne urządzeń dźwigowych znajdują się u Zamawiającego i będą wypożyczane Wykonawcy na czas rewizji UDT.

IV.

1. Wykonawca będzie ponosił koszty eksploatacji instalacji ppoż., w którą wyposażony jest dzierżawiony budynek kuchni. Rozliczenie będzie się odbywało na zasadzie refakturowania obciążeń, jakie ponosi Zamawiający w związku z konserwacją przedmiotowej instalacji, przy czym usługa konserwacji jest prowadzona przez firmę zewnętrzną. Wartość refaktury będzie wynikała z procentowego udziału czujek zainstalowanych w dzierżawionym obiekcie do całkowitej ilości czujek zainstalowanych w obiektach Zamawiającego. Wg stanu na miesiąc grudzień 2019 r. opłaty za konserwację instalacji ppoż. wynoszą **3901,01 zł/rok netto** (płatne w ratach kwartalnych, których wysokość uzależniona jest od zakresu konserwacji).
2. Zgodnie z treścią załącznika nr 1.B.3 Zamawiający przekazuje Wykonawcy sprzęt przeciwpożarowy. Wykonawca będzie ponosił koszty konserwacji tego sprzętu, przy czym usługa konserwacji jest zlecana przez Zamawiającego firmie zewnętrznej. Wg stanu na grudzień 2019 r. opłaty za konserwację sprzętu przeciwpożarowego (gaśnice i hydranty) wynoszą **100,00 zł netto** płatne, co 6 miesięcy.
3. Zamawiający obciąża Wykonawcę kosztami nieuzasadnionych interwencji KM Państwowej Straży Pożarnej, spowodowanych np. fałszywymi alarmami pożarowymi.

V.

1. Zamawiający zastrzega, iż Wykonawca jest zobowiązany do dzierżawy części swojej infrastruktury teletechnicznej w postaci jednej pary przewodów Cu na jeden aparat telefoniczny.
2. Za wydzierżawioną każdą część swojej infrastruktury teletechnicznej Wykonawca będzie ponosił miesięczną opłatę w wysokości 27,50 zł/m-c/łącze netto (w cenę wliczony jest szczegółowy biling, cena z miesiąca czerwca 2011 r.). Wartość ta wynika z kalkulacji Zamawiającego. Za wykonane połączenia telefoniczne zewnętrzne Zamawiający będzie obciążał Wykonawcę oddzielnie wg bilingu, który będzie stanowił załącznik do faktury. Połączenia telefoniczne wykonywane w ramach wewnętrznej sieci szpitala są bezpłatne. Centrala telefoniczna Zamawiającego umożliwia współpracę wyłącznie z cyfrowymi aparatami telefonicznymi francuskiej firmy MATRA NORTEL, których dzierżawa nie jest objęta ryczałtowym czynszem dzierżawnym. Zamawiający umożliwi Wykonawcy wydzierżawienie takich aparatów telefonicznych za opłatą w wysokości 24,59 zł/m-c netto za 1 aparat (wg cen na m-c czerwiec 2011 r.).
3. Zamawiający wyraża zgodę na podłączenie maksymalnie do 2 niezależnych łączy telefonicznych od operatorów zewnętrznych. Opłata za dzierżawę części swojej infrastruktury teletechnicznej w postaci jednej pary przewodów Cu na jedno łącze jak w pkt 2.

VI.

4. Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zabezpieczyć obsługę techniczną (naprawy i bieżącą konserwację) dzierżawionego budynku, sprzętu (dotyczy zarówno urządzeń służących bezpośrednio produkcji żywności jak i urządzeń pomocniczych, jak chłodnie, mroźnie, wytwornice pary, stacje uzdatniania wody, urządzenia wentylacji itp.) i innego wyposażenia, w tym instalacji wewnętrznych i oświetlenia zewnętrznego.
5. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za instalacje wewnętrzne w budynku poczynawszy od granic eksploatacji określonych w niniejszym załączniku oraz oświetlenie zewnętrzne.
6. Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt przeprowadzać obowiązkowe badania instalacji elektrycznej, odgromowej, oświetlenia ewakuacyjnego,

wentylacyjnej (wraz z odciągami technologicznymi nad stanowiskami pracy) i innych instalacji, których okresowych badań i przeglądów wymagają stosowne przepisy, a które to instalacje stanowią wyposażenie obiektu. Po wykonaniu ww. pomiarów i badań Wykonawca przekazuje stosowne protokoły Zamawiającemu celem dołączenia do książki obiektu budowlanego.

VII.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do pomieszczeń Kuchni, w tym do węzła cieplnego i rozdzielni elektrycznej w celu przeprowadzenia kontroli poprawności pracy układów pomiarowych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zainstalowania w obiekcie dodatkowych instalacji, w tym służących poprawie bezpieczeństwa Zamawiającego (monitoring bezpieczeństwa) oraz do ewentualnej rozbudowy lub przebudowy instalacji istniejących.
3. Pracownicy pionu technicznego Zamawiającego lub pracownicy firm działających na zlecenie i za zgodą Zamawiającego mają prawo wstępu do obiektu Kuchni Centralnej, aby skontrolować prawidłowość pracy urządzeń technicznych, przy czym o każdorazowym wejściu informowany będzie bezpośrednio pracownik odpowiedzialny wskazany przez Wykonawcę. Ponadto pracownicy pionu technicznego Zamawiającego zastrzegają sobie prawo do wstępu na teren Kuchni w celu prowadzenia eksploatacji i napraw instalacji, które mają wpływ na inne budynki szpitalne (np. sieci przesyłowe w węźle cieplnym, teletechniczna szafa dystrybucyjna itp.).

Uwaga:

Zgodnie z treścią niniejszego załącznika ceny w nim podane mogą w trakcie realizacji umowy ulegać zmianie – na zasadach powyżej określonych. O ewentualnych dalszych zmianach cen, które będą wynikały ze zmian wprowadzanych przez dostawców zewnętrznych lub, w konsekwencji, ze zmienionych kalkulacji Zamawiającego, Wykonawca będzie na bieżąco informowany załącznikami do faktur za media.

**POLITYKA OCHRONY ŚRODOWISKA
ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ
W SPZOZ WSS NR 3 W RYBNIKU**

I. OCHRONA ŚRODOWISKA:

1. Zakaz porzucania odpadów

Na terenie Zamawiającego zabronione jest porzucanie odpadów i materiałów wszelkiego rodzaju.

2. Zakaz palenia odpadów

Na całym terenie Zamawiającego nie można rozpalać ognisk celem spalania odpadów i wszelkiego rodzaju materiałów.

3. Zakaz składowania na terenie Zamawiającego substancji niebezpiecznych

Na całym terenie Zamawiającego nie wolno składować substancji niebezpiecznych (palnych, toksycznych, szkodliwych lub drażniących) oraz substancji chemicznych, które mogą w razie rozlania lub rozsypania, zanieczyścić wodę lub glebę.

4. Zakaz wylewania jakichkolwiek substancji do kanalizacji lub gruntu

Zabronione jest wylewanie jakichkolwiek substancji do kanalizacji, do gruntu oraz do kanalizacji sanitarnej (toalety) poza detergentami ulegającymi biodegradacji.

W pracach związanych z przelewaniem cieczy, winny być podejmowane wszelkie środki ostrożności celem zapobieżenia rozlaniu.

5. Zakaz wjazdu na teren Zamawiającego niesprawnymi pojazdami

Zabroniony jest wjazd na teren Zamawiającego pojazdów w złym stanie technicznym stwarzających ryzyko wycieku substancji mogących skażać teren (olej, paliwo) oraz ryzyko wypadkowe.

6. Zakaz postoju pojazdów z pracującymi silnikami spalinowymi

Na całym terenie Zamawiającego zabroniony jest postój pojazdów z pracującymi silnikami spalinowymi.

7. Ograniczenie hałasu powodowanego przez używane urządzenia

Zamawiający znajduje się w strefie, w której stale przebywają ludzie, konieczne jest więc ograniczenie do niezbędnego minimum wykorzystywania urządzeń emitujących hałas a jednocześnie używanie wyłącznie sprawnych technicznie. Ich użytkowanie jest dozwolone jedynie w godzinach dziennych.

II. OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA:

Na podstawie art. 4 ust 1a Ustawy z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej z późn. zm. (Dz.U. 2019.1372.) Wykonawca zobowiązuje się:

1. przestrzegania przeciwpożarowych wymagań techniczno-budowlanych, to znaczy nie dokonywania samowolnie żadnych przeróbek w konstrukcji budynku zwłaszcza takich które mogły by mieć wpływ na jego odporność ogniową, ustalonych w projekcie warunków ewakuacji, dodatkowego obciążania bez porozumienia z właścicielem instalacji elektrycznej, zmiany przeznaczenia istniejących kanałów i przewodów wentylacyjnych, zmian i przeróbek przeciwpożarowej instalacji wodociągowej.
2. przestrzegania dotychczasowego przeznaczenia budynku i tym samym nie podejmowanie żadnych procesów technologicznych czy produkcyjnych lub innych przedsięwzięć zmieniających dotychczasową klasyfikację pożarową budynku.
3. nie przechowywania w pomieszczeniach wydzierżawianych toksycznych lub w jakikolwiek inny sposób zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi substancji chemicznych.
4. nie przechowywania w pomieszczeniach wydzierżawianych materiałów łatwo zapalnych, wybuchowych, gazów technicznych w butlach, wyrobów i artykułów pirotechnicznych.
5. nie przechowywania innych materiałów niebezpiecznych pożarowo (np. rozpuszczalników) z wyjątkiem niewielkich ilości zużywanych na własne potrzeby.
6. nie przechowywania pozostałych materiałów palnych w ilościach powodujących przekroczenie obciążenia ogniowego $Q \leq 500 \text{ MJ/m}^2$, bez uprzedniego uzyskania zgody Zamawiającego
7. zapewnienia dostępu do urządzeń przeciwpożarowych i gaśnic zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
8. zapewnienie bezpieczeństwa i możliwość ewakuacji wszystkim osobom przebywającym w użytkowanej (wydzierżawianej) przez siebie części budynku poprzez niezastawianie, a także nieblokowanie w sposób trwały drzwi i wyjść ewakuacyjnych, nie zastawianie lub nie dokonywanie samodzielnej zabudowy dróg ewakuacyjnych w sposób utrudniający korzystanie z nich, nie umieszczanie na drogach ewakuacyjnych palnych lub kapiących, bądź odpadających pod wpływem ognia elementów wystroju, nie zaślepianie kratki i kanałów wentylacyjnych, nie odłączanie lamp oświetlenia bezpieczeństwa i ewakuacji itp.

9. zapoznania swoich pracowników z przepisami przeciwpożarowymi i treścią Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego i Planu Ewakuacji oraz procedurami i zarządzeniami obowiązującymi w obiektach Zamawiającego. Dokonywać nie rzadziej niż na dwa lata jej aktualizacji

10. prowadzenia stałej kontroli nad przestrzeganiem tych przepisów i postanowień przez swoich pracowników i innych osób przebywających w części wydierżawianej.

11. osoba dokonująca szkoleń powinna posiadać odpowiednie wykształcenie określone w ustawie o ochronie ppoż. a także powinna prowadzić stosowną dokumentację w tym zakresie. Szkolenia są dokumentowane przez konspekt, protokół z przeprowadzonych szkoleń, oświadczenia pracownika, listę obecności. Na każde żądanie oświadczenie pracownika, plan szkoleń i protokoły ze szkoleń przekazane są do Inspektoratu ds. przeciwpożarowych.

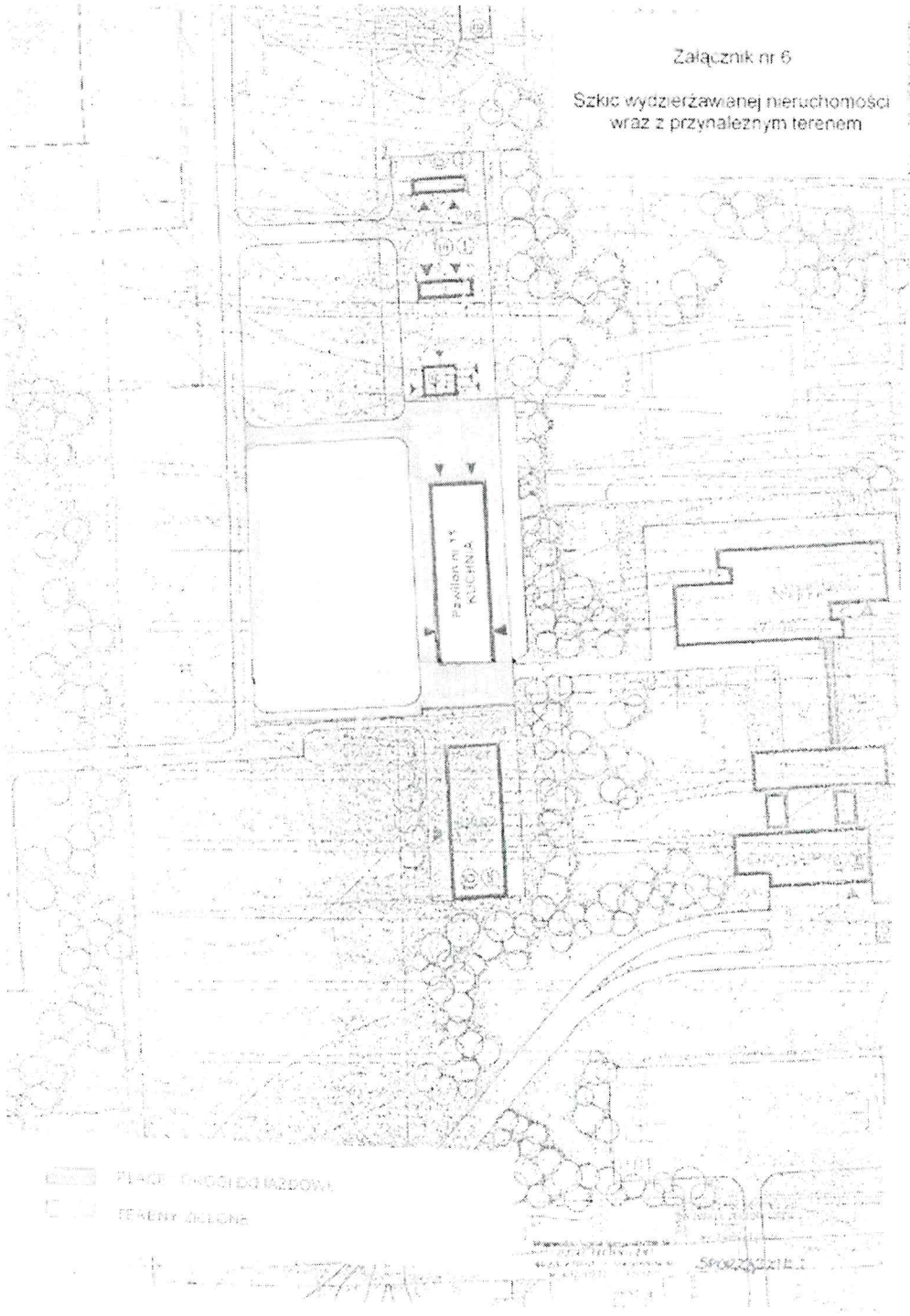
12. brania udziału w organizowanych przez właściciela budynku praktycznych sprawdzianach warunków ewakuacji (ćwiczeń ewakuacyjnych),

13. W przypadku otrzymania przez Zamawiającego uzasadnionych sygnałów o zagrożeniach pożarowych wynikających z niedotrzymania powyższych postanowień, Wykonawca udostępni upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego wydierżawiane pomieszczenia w celu ich kontroli.

Dyrektor Operacyjny
Impel Catering Sp. z o.o.
.....
Tomasz Rajak
(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

Załącznik nr 6

Szkic wydzielonej nieruchomości
wraz z przynależnym terenem



q

1.

R

Załącznik określający sposób rozliczenia opłat za wywóz odpadów komunalnych

W związku z podjętą Uchwałą Rady Miasta nr 509/XXIX/2020 z dnia 3 grudnia 2020r. w sprawie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli określonych nieruchomości, na których nie zamieszkują mieszkańcy, a powstają odpady komunalne, Zamawiający został zobowiązany do podpisania umowy z firmą zewnętrzną na odbiór odpadów komunalnych. W związku z koniecznością ujęcia w umowie SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku podmiotów gospodarujących odpadami komunalnymi na terenie Szpitala strony ustalają co następuje:

§ 1

- Wykonawca oświadcza, iż wytwarza średnio na miesiąc

~~1100-1100~~ **1100** litrów odpadów komunalnych zmieszanych,

~~...360...~~ **360** litrów (...~~8~~...worki po ~~110~~...litrów) odpadów komunalnych segregowanych – plastik,

~~...240...~~ **240** litrów (...~~4~~...worki po ~~60~~...litrów) odpadów komunalnych segregowanych - szkło

- Wykonawca oświadcza, iż posiada **2** kontenery po **1100** l na odpady komunalne zmieszane.

- Wykonawca oświadcza, iż **segreguje** odpady komunalne.

- Wykonawca deklaruje chęć odbioru ww. odpadów komunalnych zmieszanych **4-5** razy w miesiącu (w zależności od ilości tygodni w miesiącu).

- Cena wywozu odpadów komunalnych z zastrzeżeniem § 1 ust.1, § 1ust. 2, § 1 ust. 3, § 1 ust. 4 wynosi w przeliczeniu:

2 kontenery po **1100** l na tydzień x **110,00** zł netto (cena wywozu 1 kontenera zgodnie z podpisaną umową przez Wydierżawiającego z firmą zewnętrzną odbierającą odpady)
 = **220,00** zł netto x **23% VAT** = **270,60** zł brutto (wartość za 1 odbiór w tygodniu **2** kontenerów)

(Wartości za miesięczną ilość wywozów uzależniona będzie od ilości tygodni w miesiącu, powyższa wartość zostanie proporcjonalnie przeliczona)

960 l (odpady segregowane – plastik) na m-c x **0,06 zł netto** (cena zgodnie z podpisaną umową przez Wydierżawiającego z firmą zewnętrzną odbierającą odpady) = **57,60** zł netto x **23% VAT** = **70,85** zł brutto.

240 l (odpady segregowane – szkło) na m-c x **0,09 zł netto** (cena zgodnie z podpisaną umową przez Wydierżawiającego z firmą zewnętrzną odbierającą odpady) = **21,60** zł netto x **23% VAT** = **26,57** zł brutto.

- Rozliczenie za odbiór odpadów w zakresie ust. 5 będzie następować na podstawie wystawionej faktury na koniec każdego miesiąca kalendarzowego z terminem płatności do 14 dni od daty jej wystawienia przez Zamawiającego.

§ 2

- Odpady komunalne zmieszane i segregowane pochodzące z prowadzonej działalności, będą odbierane wg harmonogramu ustalonego z firmą zewnętrzną odbierającą odpady komunalne.
- Wykonawca zobowiązany jest do podstawienia na swój koszt pojemników na odpady komunalne zmieszane jak i do ich opisania. W przypadku natomiast odpadów segregowanych zobowiązany jest do postępowania zgodnie z treścią ustawy z dnia 13.09.1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach.
- Wykonawca zobowiązany jest do zakupu worków, w których umieszczać będzie odpowiednie odpady.
- W przypadku, gdy Wykonawca gospodaruje odpadami segregowanymi indywidualnie - posiada odrębną umowę z firmą zewnętrzną na odbiór odpadów komunalnych segregowanych (np. na makulaturę, papier, plastik, szkło), ma obowiązek przekazania takiej informacji (kopię umowy z firmą zewnętrzną) Zamawiającemu, celem ustalenia odpowiedniej stawki opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi.

§ 3

- Każdorazowa zmiana w zakresie zadeklarowanych danych w § 1 ust.1, § 1ust. 2, § 1 ust. 3, § 1 ust. 4 powinna być każdorazowo zgłoszona pisemnie Zamawiającemu.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany deklarowanych danych w zakresie w § 1 ust.1, § 1ust. 2, § 1 ust. 3, § 1 ust. 4 po ich zmonitorowaniu w zakresie faktycznie przekazywanych odpadów do wywozu przez Wykonawcę.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ceny wywozu odpadów komunalnych za kontener zgodnie z zawartą umową Zamawiającego z firmą zewnętrzną, jak i w sytuacji zmiany sposobu gospodarowania odpadami komunalnymi przez Wykonawcę.
- Zmiany w zakresie ust. 1, 2, 3 wymagają dochowania zawarcia aneksu do umowy.

§ 4

- Odpady komunalne segregowane wytwarzane w czasie działalności należy składować do kontenerów znajdujących się na placu obok Centralnej Sterylizacji.

ca

1. P

3. Szkło należy składować w przezroczystych workach do pojemników przeznaczonych na składowanie ww. odpadów opatrzonych opisem „szkło”.
4. Plastik należy składować w przezroczystych workach do kontenerów przeznaczonych na składowanie ww. odpadów opatrzonych opisem „plastik”.

§ 5

1. W sprawach nieuregulowanych treścią niniejszego załącznika zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 13.09.1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach.

.....
Zamawiający

Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Nr 3 w Rybniku
p.o. DYREKTOR

Ewa Fląca

Dyrektor Operacyjny
..... **Impel Catering Sp. z o.o.**
Wykonawca
Tomasz Pająk

WIELOWNIK DZIAŁU
ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZEGO

9 *Jolanta Olszak*
SPECJALISTA
ds. Ochrony Środowiska

Beata Mach

Umowa
powierzenia przetwarzania danych osobowych (dalej: Umowa powierzenia)

zawarta dnia 06.07.2021 r. pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym Nr 3 w Rybniku z siedzibą: 44-200 Rybnik, ul. Energetyków 46, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, numer KRS 0000067701,

NIP: 642-25-85-351, REGON: 272780323,

reprezentowanym przez:

Dyrektora – Ewa Fica

zwanym w dalszej części Umowy powierzenia „Administratorem”

oraz

Impel Catering Sp. z o.o., z siedzibą we Wrocławiu, 53-111, ul. Ślężna 118, wpisaną w Krajowym Rejestrze Sądowym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia-Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr 0000773603, NIP: 8942598912, Regon: 932139104

reprezentowanym przez:

Dyrektora operacyjnego Regionu - Tomasza Pająk

zwaną w dalszej części Umowy powierzenia „Podmiotem przetwarzającym”

§ 1

Powierzenie przetwarzania danych osobowych

1. W związku z zawarciem i realizacją **Umowy nr TAG-294-PN/67-2021 z dnia 06.07.2021 r. na usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni** zgodnie ze złożoną ofertą z zastrzeżeniem wytycznych Informacji dla Oferenta.) (dalej: **Umowa podstawowa**), Administrator powierza Podmiotowi przetwarzającemu dane osobowe pracowników w celu wykonania Umowy podstawowej, (dalej: **Dane Osobowe**) w zakresie takich danych, jak :

- a. imię i nazwisko,
- b. adres e-mail,
- c. telefon.

Podmiot przetwarzający w celu poprawnego wykonania umowy powierza Administratorowi następujące dane osobowe:

- pracowników:

- a. imię i nazwisko,
- b. adres e-mail ,
- c. telefon,

d. wizerunek wynikający z konieczności prowadzenia monitoringu na terenie Szpitala;

- klientów :

a. wizerunek wynikający z konieczności prowadzenia monitoringu na terenie Szpitala.

Podstawa prawna:

- 1. Zapisy Art. 28 RODO

2. Zakres danych osobowych wymienionych w ust. 1 jest maksymalnym katalogiem danych, które mogą być przetwarzane w związku z realizacją Umowy podstawowej. W rzeczywistości dane mogą być przekazywane przez Administratora w mniejszym zakresie bez uszczerbku dla postanowień Umowy powierzenia. Zakres danych może ulec zmianie w przypadku zmiany aktualnie obowiązujących przepisów prawa.
3. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone do przetwarzania dane osobowe określone w § 1 ust. 1 i 2 wyłącznie w celu wywiązania się z postanowień określonych w Umowie podstawowej, zgodnie z poleceniem Administratora, przestrzegając:
 - a) postanowień Umowy powierzenia,
 - b) obowiązujących przepisów regulujących kwestię ochrony danych osobowych, w szczególności:
 - ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych ,
 - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: **Rozporządzenie**).

§ 2

Zakres i cel przetwarzania danych

Administrator upoważnia Podmiot Przetwarzający do przetwarzania w jego imieniu Danych Osobowych w celu i zakresie niezbędnym do realizacji postanowień Umowy podstawowej, w szczególności w zakresie dostępu, przechowywania i opracowywania danych dla celów związanych z wykonywaniem Umowy podstawowej.

§ 3

Obowiązki Podmiotu Przetwarzającego

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się:
 - a) stosować środki techniczne i organizacyjne zapewniające ochronę powierzonych danych, a w szczególności zabezpieczyć dane przed ich udostępnieniem osobom nieuprawnionym, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem.
 - b) przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych na podstawie Umowy powierzenia, zabezpieczy je poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 Rozporządzenia i ochronę prawa osób, których dane dotyczą ,
2. W przypadku wystąpienia konieczności wykonania części zlecenia przez osobę lub osoby trzecie, zatrudnioną za zgodą Administratora przez Podmiot przetwarzający, Podmiot przetwarzający zobowiązuje się:
 - a) zapewnić zachowanie w tajemnicy przetwarzanych danych oraz sposobów ich zabezpieczenia przez osoby, które upoważnia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji Umowy podstawowej i Umowy powierzenia, zarówno w trakcie zatrudnienia lub współpracy z Podmiotem przetwarzającym, jak i po ustaniu zatrudnienia lub współpracy.
3. Podmiot przetwarzający pomaga Administratorowi:
 - a) w miarę swoich możliwości, poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, wywiązać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania jej praw określonych w rozdziale III Rozporządzenia „Prawa osoby, której dane dotyczą”.

Podstawa prawna:

1. Zapisy Art. 28 RODO

- b) w wywiązywaniu się z obowiązków określonych w art. 32-36 Rozporządzenia, w szczególności w przypadku stwierdzenia naruszenia zasad ochrony i przetwarzania powierzonych danych osobowych na podstawie Umowy powierzenia, zgłaszać je Administratorowi bez zbędnej zwłoki, jednak nie później niż w terminie 48 godzin od chwili stwierdzenia naruszenia.
4. Podmiot przetwarzający po zakończeniu trwania Umowy podstawowej i Umowy powierzenia jest zobowiązany do niezwłocznego, jednak nie później niż w terminie 5 dni kalendarzowych, zwrotu wszelkiej przekazanej mu dokumentacji w formie tradycyjnej i elektronicznej oraz zniszczenia w sposób trwały dokumentacji, która nie podlega obowiązkowi zwrotu (np. kopie) i usunięcia w sposób skuteczny danych na nośnikach elektronicznych pozostających w jego dyspozycji, o ile przepis prawa powszechnie obowiązującego nie nakazuje podmiotowi ich przechowywania.

§ 4

Prawo do kontroli

1. Administrator ma prawo kontroli, czy środki zastosowane przez Podmiot przetwarzający przy przetwarzaniu danych spełniają postanowienia Umowy powierzenia i Rozporządzenia.
2. Podmiot przetwarzający na każdy pisemny wniosek Administratora zobowiązany jest do udzielenia pisemnej informacji dotyczących przetwarzania powierzonych mu danych osobowych w terminie 14 dni od dnia otrzymania takiego wniosku.
3. Administrator ma prawo do faktycznej weryfikacji sposobu przetwarzania danych osobowych wskazanych w §1 ust. 1 Umowy powierzenia, w sposób każdorazowo ustalony przez Strony, po zgłoszeniu zamiaru takiej weryfikacji przez Administratora z wyprzedzeniem minimum 14 dni.
4. Podmiot przetwarzający udostępni Administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązku określonego w art. 28 Rozporządzenia.
5. Po stwierdzeniu naruszeń niniejszej Umowy powierzenia przez Administratora Podmiot przetwarzający jest zobowiązany do niezwłocznego ich usunięcia, nie później jednak niż w terminie i sposób ustalony pomiędzy Stronami, o ile przepis prawa powszechnie obowiązującego nie nakazuje podmiotowi ich przechowywania.

§5

Podprzetwarzanie

1. Administrator upoważnia Podmiot przetwarzający do dalszego powierzania wskazanych w § 1 ust. 1 Umowy powierzenia danych osobowych w celu niezbędnym do wykonania Umowy lub postanowień Umowy powierzenia, podmiotom będącym podwykonawcami Podmiotu przetwarzającego na podstawie umowy pisemnej pod warunkiem uprzedniej akceptacji Podprzetwarzającego przez Administratora.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do uprzedniego zgłaszania Administratorowi o wszelkich zamierzonych zmianach dotyczących dodania lub zastąpienia podwykonawców, którym dane osobowe mogą być przez Podmiot przetwarzający powierzone do przetwarzania, dając tym samym Administratorowi możliwość wyrażenia sprzeciwu wobec takich zmian.
3. Podmiot przetwarzający jest zobowiązany do zapewnienia, że podmioty wskazane w ust. 1 spełniają takie same wymagania i obowiązki ochrony danych osobowych, jak Podmiot przetwarzający, w szczególności obowiązek zapewnienia wystarczających gwarancji wdrożenia odpowiednich środków organizacyjnych i technicznych, aby przetwarzanie odpowiadało wymogom aktualnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie ochrony

Podstawa prawna:

1. Zapisy Art. 28 RODO

- danych osobowych.
4. Podmiot przetwarzający ponosi odpowiedzialność wobec Administratora za naruszenie postanowień niniejszego Umowy powierzenia przez podmioty wskazane w ust.1.
 5. Lista Podprzetwarzających zaakceptowanych przez Administratora stanowi załącznik nr 1 do Umowy powierzenia.
 6. Podmiot przetwarzający nie ma prawa przekazać Podprzetwarzającemu całości wykonania Umowy podstawowej.

§ 6

Odpowiedzialność

1. Podmiot przetwarzający jest odpowiedzialny za udostępnienie lub wykorzystanie danych osobowych niezgodnie z treścią Umowy powierzenia, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym.
2. Przetwarzający odpowiada za szkody spowodowane swoim działaniem w związku z niewypełnianiem obowiązków, które Rozporządzenie nakłada bezpośrednio na Podmiot przetwarzający, lub gdy działał poza zgodnymi z prawem instrukcjami Administratora lub wbrew tym instrukcjom. Podmiot przetwarzający odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem lub niezastosowaniem właściwych środków bezpieczeństwa.
3. Podmiot przetwarzający jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Administratora o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności administracyjnym lub sądowym, dotyczącym przetwarzania powierzonych danych osobowych oraz o jakiejkolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczących powierzonych na podstawie Umowy powierzenia danych osobowych oraz planowanych kontrolach w zakresie ochrony danych osobowych.
4. Jeżeli podprzetwarzający nie wywiąże się ze spoczywających na nim obowiązków z ochrony danych osobowych, pełna odpowiedzialność wobec Administratora za wypełnienie obowiązków przez podprzetwarzającego spoczywa na Podmiocie przetwarzającym.

§ 7

Czas obowiązywania umowy

1. Umowa powierzenia obowiązuje przez okres trwania Umowy podstawowej z zastrzeżeniem terminu karencji usunięcia danych określonych w § 3 ust.4.
2. W każdym wypadku Umowa powierzenia przestaje wiązać Strony z dniem, z którym przestają być związane postanowieniami Umowy.

§ 8

Poufność

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Administratora i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej („dane poufne”).
2. Podmiot przetwarzający oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Administratora w innym celu niż wykonanie Umowy podstawowej lub Umowy powierzenia, chyba, że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy powierzenia.

Podstawa prawna:

1. Zapisy Art. 28 RODO

3. Strony zobowiązują się do dołożenia wszelkich starań w celu zapewnienia, aby środki łączności wykorzystywane do odbioru, przekazywania oraz przechowywania danych poufnych gwarantowały zabezpieczenie danych poufnych, w tym w szczególności danych osobowych powierzonych do przetwarzania, przed dostępem osób trzecich nieupoważnionych do zapoznania się z ich treścią.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Umowa powierzenia zastępuje dotychczasowe umowy powierzenia danych osobowych w zakresie powierzania danych osobowych w związku z realizacją Umowy podstawowej.
2. Każdorazowo przez pojęcie „dni” rozumie się dni kalendarzowe.
3. Umowa powierzenia podlega prawu polskiemu oraz Rozporządzeniu.
4. W razie sprzeczności między postanowieniami niniejszej Umowy powierzenia a Umową podstawową pierwszeństwo mają postanowienia Umowy powierzenia. Oznacza to także, że kwestie dotyczące przetwarzania danych osobowych między Administratorem a Podmiotem przetwarzającym należy regulować przez zmiany niniejszej Umowy powierzenia lub w wykonaniu jej postanowień.
5. Sądem właściwym do rozpatrywania sporów jest sąd właściwy dla siedziby Administratora.
6. Umowę powierzenia sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

Za Administratora

Za Podmiot przetwarzający

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Nr 3 w Rybniku

p.o. DYREKTOR

Ewa Fica

Dyrektor Operacyjny
Impel Catering Sp. z o.o.
Tomasz Pająk

Podstawa prawna:

1. Zapisy Art. 28 RODO

RADCA PRAWNY

Justyna Karwel
KI 3024

GŁÓWNA KSIĘGOWA

Paulina Nosiadek