

**OGÓLNE WARUNKI UMOWY  
NA ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZEGLĄDÓW OKRESOWYCH I KONSERWACJI  
ORAZ NAPRAW BIEŻĄCYCH SPRZĘTU I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH  
SEKCJI ŻYWNOŚCIOWEJ SZKOŁY POLICJI W KATOWICACH**

zawarta w Katowicach w dniu .....2019 roku

pomiędzy:

**SZKOŁĄ POLICJI W KATOWICACH**

**ul. Gen. Jankego 276,**

**40-684 KATOWICE,**

**NIP : 954-23-09-477,**

**REGON : 276676775**

reprezentowaną przez:

.....  
.....

zwaną w dalszej części „**ZAMAWIAJĄCYM**”,

a:

.....  
.....

wpisanym do Krajowego Rejestru Przedsiębiorców / Ewidencji działalności gospodarczej

.....  
.....

prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą:

.....  
.....

**NIP:** .....

**REGON:** .....

zwanym w dalszej części umowy „**WYKONAWCĄ**”

wyłonionym w trybie porównania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia na świadczenie usług w zakresie przeglądów okresowych i konserwacji oraz napraw bieżących sprzętu i urządzeń gastronomicznych, prowadzonego zgodnie z regulaminem udzielania zamówień publicznych Szkoły Policji w Katowicach, wprowadzonego Decyzją nr 51/2017 Komendanta Szkoły Policji w Katowicach z dnia 22 września 2017 r., z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579, z późn. zm.), na podstawie art. 4 pkt. 8 tejże ustawy z uwagi na fakt, że wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro.

**§ 1**

**ZAMAWIAJĄCY** zleca, a **WYKONAWCA** przyjmuje zlecenie polegające na:

- 1) wykonywaniu okresowych i doraźnych przeglądów połączonych z konserwacją;
- 2) usuwaniu powstałych awarii oraz bieżących napraw,

sprzętu i urządzeń gastronomicznych znajdujących się na wyposażeniu stołówki Sekcji Żywnościowej Szkoły Policji w Katowicach wymienionych w załączniku nr 1 do umowy.

## § 2

1. Wykonanie usługi w zakresie przeglądów połączonych z konserwacją sprzętu i urządzeń gastronomicznych polega na wykonaniu czynności konserwacyjnych zgodnie z zasadami określonymi w instrukcji obsługi lub dokumentacji DTR poszczególnych urządzeń.
2. **WYKONAWCA** zobowiązuje się wykonywać usługę przeglądów połączonych z konserwacją:
  - 1) okresowo – w pierwszej dekadzie miesiąca kwietnia, sierpnia i grudnia;
  - 2) doraźne – na telefoniczne wezwanie **ZAMAWIAJĄCEGO**.
3. **WYKONAWCA** prace związane z wykonywaniem przeglądów połączonych z konserwacją sprzętu i urządzeń gastronomicznych wykonuje przy użyciu własnego sprzętu, urządzeń, środków i materiałów eksploatacyjnych, a ich koszty są wliczone w wynagrodzenie za usługę.
4. O terminie przeprowadzenia przeglądu okresowego połączonych z konserwacją **WYKONAWCA** powiadamia telefonicznie **ZAMAWIAJĄCEGO**, co najmniej na trzy dni przed terminem wykonania usługi, który nie może przypadać w dniu wolnym od pracy Sekcji Żywnościowej.
5. O konieczności przeprowadzenia doraźnego przeglądu połączonych z konserwacją **ZAMAWIAJĄCY** powiadamia **WYKONAWCĘ** telefonicznie, co najmniej na trzy dni przed żądanym terminem rozpoczęcia przeglądu.
6. **WYKONAWCA** zobowiązuje się do wykonania przeglądów połączonych z konserwacją w terminie 3 dni od dnia ich rozpoczęcia.

## § 3

1. W przypadku stwierdzenia przez **WYKONAWCĘ** w trakcie wykonywania okresowych przeglądów połączonych z konserwacją, że konieczne jest wykonanie naprawy danego urządzenia **WYKONAWCA** zobowiązany jest niezwłocznie przedstawić pisemnie szacunkowy koszt wykonania naprawy z uwzględnieniem wykazu części zamiennych oraz materiałów koniecznych do tej naprawy.
2. **WYKONAWCA** może przystąpić do naprawy po uzyskaniu zgody **ZAMAWIAJĄCEGO** na przewidywany zakres i koszt naprawy.

## § 4

1. **WYKONAWCA** zobowiązany jest przystąpić do usunięcia awarii sprzętu i urządzeń gastronomicznych na wezwanie **ZAMAWIAJĄCEGO** (telefonicznie lub e-mail) w ciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia.
2. **ZAMAWIAJĄCY** zgłasza awarie przez całą dobę 7 dni w tygodniu pod wskazany nr telefonu..... lub adres poczty elektronicznej.....
3. Bezpośrednio po zdiagnozowaniu awarii **WYKONAWCA** niezwłocznie zobowiązany jest do pisemnego przedstawienia szacunkowego kosztu wykonania naprawy z uwzględnieniem wykazu części zamiennych oraz materiałów koniecznych do tej naprawy.
4. Przystąpienie przez **WYKONAWCĘ** do usuwania awarii uzależnione jest od akceptacji przez **ZAMAWIAJĄCEGO** przewidywanych kosztów usunięcia awarii.
5. Potwierdzeniem usunięcia awarii będzie sporządzony przez **WYKONAWCĘ** oraz potwierdzony przez **ZAMAWIAJĄCEGO** *protokół z wykonanych prac*, stanowiący załącznik nr 2 do umowy.

## § 5

1. Potwierdzeniem przeprowadzenia przeglądu okresowego i konserwacji sprzętu i urządzeń gastronomicznych, będzie *protokół przeglądu technicznego* sporządzony przez **WYKONAWCĘ** i potwierdzony przez **ZAMAWIAJĄCEGO** stanowiący załącznik nr 3 do umowy.

2. Protokół o którym mowa w ust.1 winien w szczególności zawierać nazwę i numer fabryczny sprzętu lub urządzenia (jeżeli taki posiada), adnotację dotyczącą dalszej eksploatacji oraz zalecenia pokontrolne. Protokół o którym mowa w ust. 1, podpisać musi ze strony **ZAMAWIAJĄCEGO** Kierownik Sekcji Żywnościowej lub osoba go zastępująca.
3. Materiały, które zostaną zastosowane do wykonania przedmiotu umowy powinny odpowiadać ściśle, co do jakości i wymagań stosowanych w gastronomii.

#### § 6

1. Strony ustalają wysokość wynagrodzenia brutto przysługującego **WYKONAWCY** za:
  - 1) wykonanie jednego przeglądu połączonego z konserwacją ..... złotych brutto (słownie: .....złotych);
  - 2) jedną roboczogodzinę usuwania awarii lub naprawy ..... złotych brutto (słownie:..... złotych).
2. Koszty zakupu części zamiennych i materiałów zużytych do naprawy sprzętu i urządzeń gastronomicznych **WYKONAWCA** może wykazać w wystawionej fakturze w wysokości kosztów ich zakupu.

#### § 7

1. Zmiana cen określonych § 6, w trakcie obowiązywania umowy, może ulec zmianie wyłącznie na podstawie stosownego aneksu do umowy. Zmiana cen nie może być większa niż „wskaźnik cen towarów i usług” za miesiąc poprzedni, określony w Obwieszczeniu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, opublikowany w Monitorze Polskim.
2. Zmiana ceny może nastąpić na podstawie pisemnego wniosku **WYKONAWCY**, zawierającego szczegółowe uzasadnienie czynników mających wpływ na podwyższenie ceny świadczonych usług.
3. Strony dopuszczają możliwość zmiany cen w przypadku zmian stawki podatku VAT, wprowadzonych na podstawie przepisów prawa. W takim przypadku **WYKONAWCA** poinformuje **ZAMAWIAJĄCEGO** o ich wystąpieniu na piśmie, przed wprowadzeniem nowych cen.

#### § 8

1. Zapłata należnego **WYKONAWCY** wynagrodzenia za wykonane i odebrane przez **ZAMAWIAJĄCEGO** prace nastąpi w terminie 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury przelewem z konta bankowego **ZAMAWIAJĄCEGO** na konto **WYKONAWCY** wskazane na fakturze.
2. Podstawą wystawienia faktury jest protokół potwierdzający właściwe wykonanie usługi podpisany przez osoby wyznaczone przez strony do bezpośredniego nadzoru nad jej wykonaniem, o których mowa w § 4 ust. 5 oraz § 5 ust. 1.
3. **WYKONAWCA** zobowiązany jest do wystawienia faktury VAT po wykonanej usłudze zleconej przez **ZAMAWIAJĄCEGO**.
4. **ZAMAWIAJĄCY** nie przewiduje udzielania zaliczek.

#### § 9

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia jej podpisania do dnia **31 grudnia 2019 r.**
2. **WYKONAWCA** jest zobowiązany wykonać przedmiotowe usługi w okresie od dnia podpisania umowy do dnia **31 grudnia 2019 r.**

#### § 10

1. **WYKONAWCA** zapłaci **ZAMAWIAJĄCEMU** karę umowną:
  - a) za odstąpienie od umowy przez **ZAMAWIAJĄCEGO** z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi **WYKONAWCA**, w wysokości ..... złotych (słownie:

.....złoty) tj. 10% wartości umowy zaokrąglonych do pełnych stu złotych w górę.

- b) za zwłokę w podjęciu realizacji prac przeglądu lub naprawy w wysokości 50,00 złotych (słownie: pięćdziesiąt złotych) za każdy dzień zwłoki;
  - c) za zwłokę w zakończeniu prac przeglądu w wysokości 50,00 złotych (słownie: pięćdziesiąt złotych) za każdy dzień zwłoki.
2. **WYKONAWCA** upoważnia **ZAMAWIAJĄCEGO** do potrącenia z faktury, o której mowa w § 8, kwot wynikających z kar umownych, o których mowa w ust. 1.
  3. **ZAMAWIAJĄCY** ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, w przypadku, gdy szkoda przekroczy wysokość kar umownych.

#### § 11

**WYKONAWCA** przejmuje na siebie w szczególności obowiązki:

1. Zabezpieczenie i oznakowanie prowadzonych robót oraz dbanie o stan techniczny i prawidłowość oznakowania przez cały czas trwania realizacji zadania.
2. Pełną odpowiedzialność za zabezpieczenie terenu prac.
3. Dostarczenie materiałów niezbędnych do usunięcia awarii, wykonania przeglądów okresowych i konserwacji.
4. Zapewnienie ochrony mienia i zabezpieczenia przeciwpożarowego przy realizowanych robotach, jak i zapewnienie właściwych warunków bhp oraz niezbędnych urządzeń ochronnych podczas realizowanej inwestycji i stałej kontroli ich przestrzegania.
5. Ubezpieczenia prac od odpowiedzialności cywilnej.

#### § 12

**WYKONAWCA** ponosi pełną odpowiedzialność za szkody i następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczących pracowników **WYKONAWCY** i osób trzecich przebywających w miejscu usuwania awarii, wykonywania przeglądów okresowych i konserwacji.

#### § 13

W przypadku udowodnienia niestarannego wykonania umowy, bądź zaistnienia szkód związanych z wykonywaniem umowy, **WYKONAWCA** zobowiązuje się do wypłacenia odszkodowania w wysokości pokrywającej straty.

#### § 14

**ZAMAWIAJĄCY** zastrzega, że bez jego pisemnej zgody **WYKONAWCA** nie może zbyć lub przenieść zobowiązań **ZAMAWIAJĄCEGO** powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy, a będących należnościami **WYKONAWCY**, na rzecz innych podmiotów.

#### § 15

1. Strony ustalają, że bezpośrednim nadzorem nad wykonaniem umowy zajmować się będą  
ze strony **ZAMAWIAJĄCEGO**
  - a) Pan Ireneusz BIAŁAS – Kierownik Sekcji Żywnościowej;
  - b) Pani Wiesława PURZYŃSKA – Specjalista Sekcji Żywnościowej.lub osoba występująca w ich zastępstwie.
2. Wszelkie oświadczenia ze strony **ZAMAWIAJĄCEGO**, podpisać muszą osoby wskazane w ust. 1.
3. Wszelkie oświadczenia ze strony **WYKONAWCY** podpisać musi osoba wyznaczona do realizacji umowy Pan/Pani.....

#### § 16

1. **ZAMAWIAJĄCY** zastrzega, że miejsce przedmiotu umowy – budynek stołówki znajdują się na terenie zamkniętym Szkoły Policji w Katowicach w rozumieniu przepisów art. 4 ust. 2a Ustawy z dnia 17 maja 1989 r. *Prawo geodezyjne i kartograficzne* (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 poz. 2101 ze zm.).

2. Na terenie Szkoły Policji w Katowicach obowiązują ograniczenia ruchu osób i pojazdów samochodowych, który kontrolowany jest przez służby ochronne Szkoły i odbywa się na podstawie stosownych dokumentów.
3. **WYKONAWCA** celem otrzymania stosownych przepustek przed przystąpieniem do robót zobowiązany jest przekazać **ZAMAWIAJĄCEMU** wykaz osób i pojazdów, które będą brały udział w realizacji umowy.

#### § 17

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (tekst jednolity Dz.U.2018.poz.1025, ze zm.).
2. Wszystkie spory wynikłe z niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy będą rozstrzygane przez Strony w drodze porozumienia, a w przypadku braku porozumienia zostaną rozstrzygnięte przez Sąd właściwy dla siedziby **ZAMAWIAJĄCEGO**.

#### § 18

Wszystkie zmiany i uzupełnienia w treści umowy mogą być dokonywane za zgodą stron wyłącznie na piśmie, pod rygorem nieważności.

#### § 19

Oświadczenie Zamawiającego:

- 1) Komendant Szkoły Policji w Katowicach, ul. gen. Jankego 276, 40-684 Katowice, zwany dalej w niniejszym ustępie Administratorem, oświadcza, iż w przypadku przetwarzania danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1000) i RODO (Rozporządzenie 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), zebranych w związku z realizacją Umowy od osoby będącej jej stroną, jest ich Administratorem;
- 2) kontakt do osoby odpowiedzialnej za zapewnienie zgodności przetwarzania danych osobowych z przepisami prawa o ich ochronie u Administratora: Kierownik Sekcji Ochrony Informacji Niejawnych i Kontroli, adres e-mail: [iod.sp@spkatowice.policja.gov.pl](mailto:iod.sp@spkatowice.policja.gov.pl), tel. 32/6069430/;
- 3) dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji i rozliczenia Umowy, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa oraz ewentualnego dochodzenia roszczeń z nią związanych. Podstawę żądania danych osobowych stanowi niniejsza Umowa. Podanie danych jest dobrowolne, lecz warunkuje możliwość zawarcia oraz wykonania Umowy;
- 4) kategorie danych, które przetwarzane będą w związku z realizacją Umowy to podstawowe dane identyfikacyjne związane z prowadzoną przez Strony współpracą: imię i nazwisko, rodzaj pełnionej funkcji, telefon kontaktowy (stacjonarny, komórkowy, fax), adres i miejsce pracy, płeć oraz adres e-mail;
- 5) dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/ organizacji międzynarodowej;
- 6) dane osobowe będą przechowywane maksymalnie do czasu przedawnienia roszczeń Zamawiającego względem Wykonawcy, a w przypadku skierowania sprawy na drogę sądową, do czasu zakończenia postępowania sądowego lub egzekucyjnego;
- 7) Wykonawca, jak i osoby wskazane w treści umowy - posiada prawo dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, prawo ograniczenia ich przetwarzania lub usunięcia, prawo żądania przeniesienia danych do innego Administratora, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych – w dowolnym momencie, a także prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego

w przypadku, gdy uzna, że przetwarzanie przez Zamawiającego danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia RODO.

## § 20

### Oświadczenie Wykonawcy:

- 1) ....., zwana dalej w niniejszym ustępie Administratorem, oświadcza, iż w przypadku przetwarzania danych osobowych w rozumieniu Ustawy z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1000 ) i RODO (Rozporządzenie 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), zebranych w związku z realizacją Umowy od osoby będącej jej stroną, jest ich Administratorem;
- 2) kontakt do osoby odpowiedzialnej za zapewnienie zgodności przetwarzania danych osobowych z przepisami prawa o ich ochronie u Administratora: ....., nr tel. ...., e-mail:.....
- 3) dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji i rozliczenia Umowy, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa oraz ewentualnego dochodzenia roszczeń z nią związanych. Podstawę żądania danych osobowych stanowi niniejsza Umowa. Podanie danych jest dobrowolne, lecz warunkuje możliwość zawarcia oraz wykonania Umowy;
- 4) odbiorcą danych osobowych będzie/będą: ze strony Wykonawcy - jednostki/ komórki organizacyjne odpowiedzialne za realizację i rozliczenie Umowy;
- 5) ponadto oprócz Wykonawcy - instytucje upoważnione z mocy przepisów prawa, kancelaria/kancelarie prawne świadczące obsługę prawną, Biuro Informacji Gospodarczej, instytucje finansowe uczestniczące w procesie realizacji i rozliczenia Umowy oraz podmioty świadczące usługi informatyczne, doradcze i audytorskie dla Administratora);
- 6) dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/ organizacji międzynarodowej;
- 7) dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji i rozliczenia Umowy, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa oraz ewentualnego dochodzenia roszczeń z nią związanych. Podstawę żądania danych osobowych stanowi niniejsza Umowa. Podanie danych jest dobrowolne, lecz warunkuje możliwość zawarcia oraz wykonania Umowy;
- 8) Zamawiający posiada prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych osobowych, prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w przypadku, gdy uzna, że przetwarzanie przez Administratora danych osobowych narusza przepisy RODO.

## § 21

Niniejsza umowa sporządzona została w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla **ZAMAWIAJĄCEGO**, jeden egzemplarz dla **WYKONAWCY**.

**ZAMAWIAJĄCY**

KIEROWNIK  
SEKCJI ŻYWNOŚCIOWEJ  
SZKOŁY POLICJI W KATOWICACH

Ireneusz BIAŁAS

SPECJALISTA  
SEKCJI ŻYWNOŚCIOWEJ  
SZKOŁY POLICJI W KATOWICACH

Wiesława PIURZYŃSKA

**WYKONAWCA**

**SPRZĘT I URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE**

W tabeli wyspecyfikowano w czterech grupach sprzęt oraz urządzenia gastronomiczne podlegające okresowym przeglądom.

L/P	Nazwa Sprzętu	Numer fabryczny
<b>I. URZĄDZENIA DO OBRÓBKII TERMICZNEJ</b>		
1.	Piec konwekcyjny parowy CD-201	00111037178
2.	Piec konwekcyjny parowy CD-201	00111037179
3.	Patelnia gazowa uchylna LOTUS typ BRM120-912 rok produkcji 2014	1410004
4.	Patelnia gazowa uchylna LOTUS typ BRM120-912 rok produkcji 2016	15120011
5.	Patelnia z tygłem żeliwnym	02G3623S-2
6.	Taboret gazowy podgrzewczy model HP/G-15GN, rok produkcji 2013	8100133290
7.	Taboret gazowy podgrzewczy model HP/G-15GN, rok produkcji 2013	8100127901
8.	Kocioł warzelny 900.BKG-200, rok produkcji 2012	022022
9.	Kocioł warzelny gazowy 900.BKG-200, rok produkcji 2012	022023
10.	Kocioł warzelny gazowy 900.BKG-200, rok produkcji 2012	022024
11.	Kocioł warzelny gazowy 900.BKG-200, rok produkcji 2012	022025
12.	Kocioł warzelny gazowy 900.BKG-200, rok produkcji 2012	022026
13.	Kocioł warzelny gazowy 900.BKG-200, rok produkcji 2012	022028
14.	Piec konwekcyjno parowy rok produkcji 2014	E21DC00111037178
15.	Kuchenka indukcyjna	MC-ID353C
16.	Kuchnia gazowa Kromet rok produkcji 2016	1601304
<b>II. MASZYNY I URZĄDZENIA</b>		
1.	Krajalnica do pieczywa, typ MKP- 11.7, rok produkcji 2000	12528
2.	Maszyna do krojenia chleba automatyczna, typ MKP- 11.7, rok produkcji 2005	15215
3.	Bliźniacza obieraczka do ziemniaków, typ OZ 15Nx2 rok produkcji 2016	56581
4.	Bliźniacza obieraczka do ziemniaków typ OZ15Nx2 rok produkcji 2012	55996
5.	Mieszarka do warzyw, typ MJ 1500, rok prod. 2007	013
6.	Krajalnica do żywności z nożem teflonowym, m-ki „GEMMA”	01A15285
7.	Krajalnica do żywności „Ma-Ga”, S 612pFT, rok produkcji 2004	4043
8.	Krajalnica do żywności „Ma-Ga”, S 612pFT, rok produkcji 2008	5020
9.	Krajalnica do żywności z nożem teflonowym	1680

	Ma-Ga A2-812 T rok produkcji 2016	
10.	Wilk do mielenia mięsa	TL32/701/10
11.	Maszyna elektryczna do mielenia mięsa „Wilk”	37243
12.	Wilk do mielenia mięsa typ LM-98/P, rok produkcji 2013	151095
13.	Maszyna elektryczna do mielenia mięsa „Wilk” **	brak nr. Fabr
14.	Maszyna do rozdrabniania jarzyn RG-100 Hadlle**	12892
15.	Maszyna do rozdrabniania jarzyn ROBOT CUPE typ „CL 52”	Z 3170112601
16.	Szatkwonica CL-55 typ. CL 55D2V, rok prod. 2012	F 3200160111
17.	Bemar wodny 4x1/1GN z nadstawką	brak nr. fabr.
18.	Bemar wodny 4x1/1GN z nadstawką	brak nr. fabr.
19.	Dyspenser talerzy z nadstawką	brak nr. fabr.
20.	Bemar jezdny wodny 3x1/1GN	94404/4 DM
21.	Bemar jezdny wodny 3x1/1GN	brak nr. fabr.
22.	Dyspenser na talerze podgrzewczy jezdny	brak nr. fabr.
23.	Dyspenser na talerze podgrzewczy jezdny	brak nr. fabr.
24.	Naświetlacz do jaj	032012
25.	Mikser ręczny MP 350 Combi	A - 4240150901
26.	Zaparzacz 12 l rok produkcji 2010**	ZY - 75799
27.	Zaparzacz 6 l rok produkcji 2010**	ZY - 75433
28.	Podgrzewacz ROLL-TOP CLASSIK 2010 r.**	SM08003
29.	Podgrzewacz ROLL-TOP CLASSIK 2010 r.**	SM08003
30.	Podgrzewacz ROLL-TOP rok produkcji 2017**	434099
31.	Podgrzewacz ROLL-TOP rok produkcji 2017**	434099
32.	Kociołek do zupy rok produkcji 2010**	432102
33.	Kociołek do zupy rok produkcji 2010**	432102
34.	Kociołek do zupy rok produkcji 2017**	432100
35.	Kociołek do zupy rok produkcji 2017**	432100

### III. MASZYNY I STOŁY DO MYCIA

1.	Zmywarka HOBART ECOMAX 702-10	86561062
2.	Zmywarka kapturowa Hobart AMX 10A rok produkcji 2016	866046715
3.	Stół ze zlewem 2-komorowy ze sprysk. I młynkiem	brak nr. Fabr.
4.	Stół ze zlewem 2-k ze sprysk. I młynkiem	brak nr. Fabr.
5.	Basen z młynkiem koloidalnym	brak nr. Fabr.
6.	Basen z młynkiem koloidalnym **	brak nr. Fabr.
7.	Zmywarka tunelowa Winterhalter, rok produkcji. 2010	brak nr. Fabr.
8.	Taśmociąg MTF	89011640-02/06

### IV. OKAPY WENTYLACYJNE, SZAFY

1.	Okap wentylacyjny centralny z oświetleniem	brak nr. fabr.
2.	Okap wentylacyjny 3800x1000x550	brak nr. fabr.
3.	Okap wentylacyjny 2900 x 1800 x 550	brak nr. fabr.
4.	Szafa przelotowa na naczynia	brak nr. fabr.
5.	Szafa przelotowa na naczynia	brak nr. fabr.
6.	Szafa przelotowa na naczynia	brak nr. fabr.
7.	Element neutralny z nadstawką i prowadnicą tac	brak nr. fabr.
8.	Element neutralny z nadstawką i prowadnicą tac	brak nr. fabr.

\*\* - urządzenia wyłączone z przeglądów podstawowych - zgłaszane oddzielnie wg. potrzeb Zamawiającego

SPECJALISTA  
SEKCJI ŻYWIENIOWEJ  
SZKOŁY POLICJI W WARSZAWIE

Wiesława BURZYŃSKA



Załącznik nr 2 do umowy

<b>PROTOKÓŁ Z WYKONANYCH PRAC</b>		Katowice dn.....
Dane Firmy .....	Adres ul.....	Miejscowość.....
SZKOŁA POLICJI W KATOWICACH SEKCJA ŻYWNOŚCIOWA		
Urządzenie sprawne technicznie nadaje/nie nadaje* się do dalszego użytkowania (*niepotrzebne skreślić)		
Pieczęć i podpis Wykonawcy		Potwierdzenie wykonania prac
Uwagi:		

Załącznik nr 2 do umowy

<b>PROTOKÓŁ Z WYKONANYCH PRAC</b>		Katowice dn.....
Dane Firmy .....	Adres ul.....	Miejscowość.....
SZKOŁA POLICJI W KATOWICACH SEKCJA ŻYWNOŚCIOWA		
Urządzenie sprawne technicznie nadaje/nie nadaje* się do dalszego użytkowania (*niepotrzebne skreślić)		
Pieczęć i podpis Wykonawcy		Potwierdzenie wykonania prac
Uwagi:		

Protokół przeglądu technicznego nr ...../2019

urządzenia,.....

zlokalizowanego w: .....

Szkoła Policji Katowice ul. Jankego 276

Zlecenie na przegląd nr.....

Wykonawca zlecenia :

.....

.....

W dniu .....przeprowadzono przegląd techniczny urządzenia,  
nr fabryczny .....

W ramach przeglądu technicznego wykonano, kontrolę pracy, korektę nastaw  
parametrów regulacyjnych oraz kontrolę działania funkcjonalnego urządzenia zgodnie  
z zasadami instrukcji obsługi lub DTR.

Wnioski:

Urządzenie, \*nie nadaje/nadaje się do dalszej eksploatacji.

Zalecenia pokontrolne:

1. ....

.....

2. ....

.....

Przedstawiciel wykonawcy .....