

## Zarządzenie Nr 77/2023

### Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

z dnia 29 grudnia 2023 roku

#### w sprawie posiłków profilaktycznych i napojów

Na podstawie § 3 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 roku w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. z 1996 r. Nr 60, poz. 279 ze zm.) oraz porozumienia w sprawie posiłków profilaktycznych zawartego przez Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie ze związkami zawodowymi działającymi w Uczelni, w związku z § 9 pkt 6 Regulaminu pracy Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie wprowadzonego Zarządzeniem Rektora Nr 175/2019 z dnia 16 października 2019 roku,

zarządzam, co następuje:

#### § 1

##### 1. Pracownicy Uczelni wykonujący prace związane z:

- 1) wysiłkiem fizycznym powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 2000 kcal (8374 kJ) u mężczyzn i powyżej 1100 kcal (4605 kJ) u kobiet,
- 2) wysiłkiem fizycznym powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonywane w pomieszczeniach zamkniętych, w których ze względów technologicznych utrzymuje się stale temperatura poniżej 10°C lub wskaźnik obciążenia termicznego (WBGT) wynosi powyżej 25°C,
- 3) wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonywane na otwartej przestrzeni w okresie zimowym; przy czym za okres zimowy uważa się okres od dnia 1 listopada do dnia 31 marca,
- 4) usuwaniem skutków klęsk żywiołowych i innych zdarzeń losowych np. zwiększone opady śniegu, deszczu, uszkodzone wiatrem drzewa,

- Uczelnia zapewnia nieodpłatnie posiłki profilaktyczne lub produkty spożywcze niezbędne do ich sporządzenia we własnym zakresie.

2. Pracownikom, doktorantom, praktykantom i stażystom Uczelni, wykonującym pracę:
  - 1) w warunkach gorącego mikroklimatu, charakteryzującego się wartością wskaźnika obciążenia termicznego (WBGT) powyżej 25°C,
  - 2) w warunkach mikroklimatu zimnego, charakteryzującego się wartością wskaźnika siły chłodzącej powietrza (WCI) powyżej 1000,
  - 3) na otwartej przestrzeni przy temperaturze otoczenia poniżej 10°C lub powyżej 25°C,
  - 4) związane z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet,
  - 5) na stanowiskach, na których temperatura spowodowana warunkami atmosferycznymi przekracza 28°C

- Uczelnia zapewnia nieodpłatnie napoje w ilości zaspokajającej potrzeby zdrowotne, odpowiednio zimne lub gorące w zależności od warunków wykonywania pracy, a w przypadku określonym w pkt 1 – napoje wzbogacone w sole mineralne i witaminy.

## **§ 2**

1. Posiłki profilaktyczne dla wszystkich uprawnionych pracowników Uczelni wydawane będą na podstawie dziennych imiennych list osób uprawnionych, sporządzanych przez pracownika Biura Spraw Osobowych w oparciu o wcześniej złożone i zaakceptowane przez Głównego Specjalistę Biura Bezpieczeństwa i Higieny Pracy oraz Ochrony Przeciwpożarowej wnioski o przyznanie takiego posiłku, według wykazu prac/stanowisk uprawniających do otrzymania posiłku profilaktycznego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zarządzenia.
2. Posiłki profilaktyczne realizowane będą w punktach gastronomicznych, wskazywanych co roku przez Kanclerza w formie komunikatu.
3. Kierownicy jednostek Uczelni zobowiązani są do wskazania punktu gastronomicznego, o którym mowa w ust. 2 podległym pracownikom uprawnionym do korzystania z posiłków profilaktycznych.
4. Pracownicy odbierający posiłek profilaktyczny są zobowiązani każdorazowo złożyć czytelny podpis na dziennej liście osób uprawnionych do pobierania posiłków profilaktycznych.

### **§ 3**

Ustala się kwotę przeznaczoną na jeden posiłek profilaktyczny w wysokości 1/3 pełnej diety krajowej za podróż służbową.

### **§ 4**

1. Posiłki profilaktyczne lub produkty spożywcze niezbędne do ich sporządzenia we własnym zakresie oraz napoje wydawane są pracownikom w dniach wykonywania prac, o których mowa w § 1.
2. Posiłki (wydawane w formie jednego gorącego dania) lub produkty niezbędne do ich sporządzenia we własnym zakresie powinny zawierać około 50–55% węglowodanów, 30–35 % tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.

### **§ 5**

1. Uprawnienia o których mowa w § 1 realizowane są wyłącznie w naturze.
2. Za niepobrane z powodu przebywania na urlopie wypoczynkowym, urlopie bezpłatnym, zwolnieniu lekarskim lub z innych powodów (np. zaniedbanie pracownika) posiłki lub produkty spożywcze oraz napoje, pracownikom nie przysługuje ekwiwalent pieniężny.
3. Zakup posiłków profilaktycznych w Uczelni finansowany jest z tzw. kosztów wydzielonych (II/6).
4. Zakup napojów finansowany jest przez poszczególne jednostki Uczelni będące podmiotami wewnętrznego rozrachunku gospodarczego.

### **§ 6**

1. Wodę butelkową w jednostkach Uczelni, dostarcza się pracownikom na stanowiskach pracy, na których temperatura przekracza podczas pracy wykonywanej:
  - 1) na zewnątrz (praca na otwartej przestrzeni), gdy temperatura przekracza 25°C,
  - 2) wewnątrz budynku, gdy temperatura przekracza w pomieszczeniu 28°C.
2. Lokalizacje miejsca dostarczania wody butelkowej dla pracowników wyznaczają kierownicy jednostek Uczelni.

### **§ 7**

Dyrektor Leśnego Zakładu Doświadczalnego w Krynicy–Zdroju, stosując zasady ustalone niniejszym zarządzeniem, określi wykazy stanowisk, na których praca wykonywana jest w warunkach uprawniających do otrzymywania świadczeń o których mowa w § 1, oraz ustali

jednostkę organizacyjną odpowiedzialną za realizację niniejszego zarządzenia w podległym Leśnym Zakładzie Doświadczalnym.

### **§ 8**

1. Biuro Spraw Osobowych – działając zgodnie z przepisami Ustawy prawo zamówień publicznych oraz właściwymi przepisami wewnętrznymi Uczelni – ustala formę realizacji uprawnień, o których mowa w § 1 oraz sposób ich rozliczania z Kwesturą.
2. Kierownicy jednostek Uczelni, w których wykonywana jest praca, o której mowa w § 1, zobowiązani są zapewnić pracownikom pomieszczenia socjalne umożliwiające spożywanie posiłków profilaktycznych lub ich przygotowywanie przez pracowników we własnym zakresie z otrzymanych produktów spożywczych.

### **§ 9**

W sprawach wątpliwych związanych z realizacją niniejszego zarządzenia Biuro Bezpieczeństwa i Higieny Pracy oraz Ochrony Przeciwpowarowej prowadzi doradztwo oraz organizuje badania (pomiary) w zakresie występowania warunków środowiskowych uprawniających do pobierania świadczeń, o których mowa w § 1.

### **§ 10**

Za realizację zarządzenia odpowiedzialni są:

- 1) Kierownik BSO,
- 2) Kanclerz,
- 3) Główny Specjalista BBiHPoOP,
- 4) kierownicy jednostek Uczelni, w których wykonywana jest praca w warunkach określonych w § 1.

### **§ 11**

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2024 roku.

Kraków, dnia 29 grudnia 2023 roku

**R e k t o r**

**dr hab. inż. Sylwester Tabor, prof. URK**