



# SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

## UMOWA - wzór

zawarta w dniu ..... w Ząbkach pomiędzy:

Miastem Ząbki z siedzibą w Ząbkach, ul. Wojska Polskiego 10, 05-091 Ząbki, reprezentowaną na podstawie udzielonego przez Burmistrza Miasta Ząbki pełnomocnictwa nr KP.52.10.2020 z dnia 1 września 2020 r. przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki w Ząbkach Panią Dorotę Bisiałską, zwaną dalej: „**Zamawiającym**”

a

.....  
zwanym/zwaną dalej: „**Wykonawcą**”

o następującej treści:

### § 1

1. Na podstawie umowy:
  - 1) Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem kuchennym i stołówką o całkowitej powierzchni 169 m<sup>2</sup> w nieruchomości położonej przy ul. Batorego 37 w Ząbkach, zwanym dalej „przedmiotem najmu”, w celu prowadzenia kuchni, przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej oraz dzieci z oddziału przedszkolnego (6-latki),
  - 2) Wykonawca zobowiązuje jest świadczyć usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej oraz dzieci z oddziału przedszkolnego (6-latki).
2. Przedmiot najmu będzie wykorzystywany przez Wykonawcę wyłącznie w celu przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej oraz dzieci z oddziału przedszkolnego (6-latki).
3. Szczegółowy opis oraz wymagania w zakresie najmu i świadczenia usług przygotowywania i wydawania posiłków stanowi załącznik nr 1 do umowy.

### § 2

1. Cena jednostkowa obiadu dla jednego ucznia wynosi ..... zł brutto.
2. Cena jednostkowa całodziennego wyżywienia 6-latka (oddział przedszkolny) wynosi ..... zł brutto, w tym:
  - śniadanie: ..... zł brutto,
  - obiad: ..... zł brutto,
  - podwieczorek: ..... zł brutto.
3. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 i 2 obiadu uwzględniają wszelkie koszty związane z realizacją umowy i nie podlegają zmianie w okresie jej obowiązywania.



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

4. Zamawiający ustala z Wykonawcą, że opłaty za posiłki rodzice/opiekunowie prawni uczniów wnosić będą przelewem na konto Wykonawcy, gotówką lub kartą Zamawiającemu.
5. Wykonawca będzie prowadził weryfikację osób uprawnionych do korzystania z posiłków w oparciu o dowód zamówienia/wpłaty lub danych dostępnych w elektronicznym systemie do obsługi i rozliczania wydawanych posiłków.

### § 3

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **1 września 2021 r. do dnia 30 czerwca 2023 r.**
2. Wynajmowane pomieszczenia wraz z wyposażeniem (załącznik Nr 2 do umowy) zostają pozostawione do dyspozycji Wykonawcy od dnia 25 sierpnia 2021 r.

### § 4

1. Wykonawca zobowiązuje się wykorzystywać wynajmowane pomieszczenia zgodnie z zakresem określonym w Umowie i zgodnie z przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 1 i 2, w sposób odpowiadający jego przeznaczeniu i właściwościom.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przestrzegania Regulaminu stołówki szkolnej obowiązującego w Szkole,
  - b) utrzymania wynajmowanych pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym,
  - c) zabezpieczenia przeciwpożarowego,
  - d) przestrzegania przepisów BHP;
  - e) dokonywania na własny koszt i we własnym zakresie wszelkich napraw, remontów konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany zużytych elementów w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
  - f) uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów i konserwacji wyposażenia pomieszczeń,
  - g) zagospodarowaniu we własnym zakresie odpadów pozostałych po obiadach,
  - h) zwrotu wynajmowanych pomieszczeń wraz z wyposażeniem (załącznik nr 2 do umowy) po wygaśnięciu Umowy w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego ich używania,
  - i) poddania się w każdym czasie kontroli uprawnionych organów (SANEPID, organ prowadzący szkołę, Państwową Inspekcję Handlową, Urząd Skarbowy).
3. Wykonawca nie może zmienić przeznaczenia kuchni i celu w jakim została oddana w najem oraz czynić w kuchni zmian sprzecznych z jej przeznaczeniem.
4. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością.



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

5. Zamawiający nie odpowiada za działania pracowników Wykonawcy, w tym za wyrządzone przez nich szkody osobom trzecim.

### § 5

1. Z tytułu najmu Wykonawca będzie płacił czynsz z góry w wysokości **1 200,00 zł brutto miesięcznie (słownie: jeden tysiąc dwieście złotych)**.
2. Czynsz płatny będzie przez Wykonawcę na podstawie noty księgowej, w terminie 14 dni od daty wystawienia noty, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w banku \_\_\_\_\_ Nr rachunku: \_\_\_\_\_
3. Poza czynszem Wykonawca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania, tj. energia elektryczna, energia cieplna, woda zimna oraz ścieki), na podstawie odczytu podliczników w budynku szkoły (załącznik nr 3 do mowy - protokół spisania aktualnego stanu podliczników, który zostanie sporządzony w dniu przekazania pomieszczeń kuchni tj. 25 sierpnia 2021 r.).
4. W przypadku, gdy okres najmu nie obejmuje pełnych miesięcy kalendarzowych, czynsz za niepełny miesiąc naliczany jest proporcjonalnie do okresu najmu tj. liczby wykorzystanych dni kalendarzowych. W przypadku niekorzystania przez Wykonawcę z najmu bez winy Wykonawcy, czynsz za niepełny miesiąc naliczany jest proporcjonalnie do okresu najmu, tj. liczby wykorzystanych dni kalendarzowych.
5. Za dzień zapłaty traktuje dzień wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego.
6. Zaleganie z zapłatą przez Wykonawcę, za dwa okresy płatności, stanowić będzie podstawę do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym, obowiązkiem natychmiastowego zwrotu i zaprzestania z korzystania z wynajmowanych pomieszczeń kuchni.

### § 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadkach:
  - a) zalegania z należnym czynszem za dwa pełne okresy rozliczeniowe po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy w formie pisemnej o zamiarze wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym i udzieleniu Wykonawcy dodatkowego miesięcznego terminu do zapłaty zaległego czynszu,
  - b) prowadzenia działalności niezgodnej z celem, dla którego umowa została zawarta lub przeznaczeniem wskazanym w umowie,
  - c) nie rozpoczęcia świadczenia organizacji żywienia dla uczniów i dzieci oddziału przedszkolnego (6-latki) od dnia 1 września 2021 r.,
  - d) przerwania świadczenia usługi organizacji żywienia na okres dłuższy niż 7 dni kalendarzowych (z wyjątkiem okresów wolnych od nauki szkolnej),
  - e) spowodowania zatrucia będącego skutkiem spożycia przygotowywanych przez niego posiłków,



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- f) nie spełnienia co najmniej 3 krotnie w okresie jednego miesiąca wskazanych norm żywieniowych lub wymaganych zasad higieny,
  - g) nie wydania co najmniej 3 krotnie w okresie jednego miesiąca posiłków zgodnie z ustalonym jadłospisem.
2. Strony mogą rozwiązać umowę za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego, w przypadku wystąpienia ważnych okoliczności nieznanych Stronom w dniu zawarcia niniejszej umowy.
  3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
    - 1) w wysokości 100% wartości brutto całodziennego wyżywienia za niedostarczenie posiłków danym dniu,
    - 2) w wysokości 50% wartości brutto posiłków w danym dniu, za każdy stwierdzony przypadek:
      - a) nieterminowego dostarczenia albo dostarczenia posiłków nie nadających się do spożycia, tj. wskazujących na przygotowanie w poprzednich dniach,
      - b) niedostarczenia któregośkolwiek z posiłków,
      - c) wydanie posiłku niezgodnego z ustalonym jadłospisem,
      - d) nieodpowiedniej ilości posiłków,
    - 3) w wysokości 20% brutto łącznej wysokości czynszu za cały okres obowiązywania umowy - w przypadku wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego albo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
  4. Wysokość naliczonych przez Zamawiającego kar umownych nie może przekroczyć 50% brutto łącznej wysokości czynszu za cały okres obowiązywania umowy.
  5. Kary umowne mogą być sumowane oraz naliczane wielokrotnie.
  6. Kary umowne nie wygasają z chwilą wygaśnięcia umowy i mogą zostać naliczone przez Zamawiającego także po jej wygaśnięciu.

### § 7

1. Strony wskazują następujące osoby do kontaktów w ramach realizacji Umowy:
  - ze strony Zamawiającego:
    - a) w sprawach księgowych: Pani \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_
    - b) w sprawach organizacyjnych: Pani \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_
  - ze strony Wykonawcy \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_
2. Zmiana osób i danych wskazanych w ust. 1 powinna być dokonana w formie pisemnej i nie będzie traktowana jak zmiana Umowy.
3. Strony zastrzegają następujące adresy dla doręczeń:
  - a) Zamawiający: \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_
  - b) Wykonawca: \_\_\_\_\_ adres \_\_\_\_\_ ul. \_\_\_\_\_, tel./fax (\_\_\_\_\_), e-mail: \_\_\_\_\_



## **SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5** **im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki**

---

4. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania na piśmie o każdej zmianie adresu. Powiadamianie jest skuteczne pod warunkiem wysłania go listem poleconym lub dostarczenia pocztą kurierską lub doręczenia osobistego.
5. Wszelkie pisma, wezwania i oświadczenia kierowane na ostatni znany adres Stron ustalony zgodnie z postanowieniami ust. 3 będą uważane za skutecznie doręczone.

### **§ 8**

1. Ewentualne spory rozstrzygać będzie właściwy sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

#### Załączniki:

1. Szczegółowy opis oraz wymagania w zakresie najmu i świadczenia usług przygotowywania i wydawania posiłków.
2. Protokół zdawczo odbiorczy przekazania pomieszczeń kuchni i wyposażenia.
3. Protokół spisania aktualnego stanu podliczników, który zostanie sporządzony w dniu przekazania pomieszczeń kuchni tj. 25 sierpnia 2021 r.
4. Klauzula RODO

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**



# SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

## im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

### Załącznik nr 1 do umowy

Szczegółowy opis oraz wymagania w zakresie najmu i świadczenia usług przygotowywania i wydawania posiłków.

#### 1.1. Informacje ogólne:

- a) Liczba dzieci objętych żywieniem:
  - w wieku przedszkolnym (6-latki): nie więcej niż 25 dzieci,
  - w wieku szkolnym: nie więcej niż 200 uczniów.
- b) Rodzaj posiłku:
  - dla dzieci z oddziału przedszkolnego: śniadanie, obiad oraz podwieczorek wraz z napojem.
  - dla uczniów szkoły podstawowej: dwudaniowy obiad, tj. zupa, II danie wraz z kompotem.
- c) Zamawiający bezpłatnie udostępni Wykonawcy na okres trwania umowy najmu elektroniczny system do obsługi i rozliczania wydawanych posiłków.
- d) Termin najmu pomieszczeń wraz ze świadczeniem usługi przygotowywania i wydawania posiłków: od dnia 1 września 2021 r. do 30 czerwca 2023 r., w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

#### 1.2. Miejsce i zasady realizacji zamówienia:

- a) Wszystkie posiłki dla uczniów będą przygotowywane w budynku Szkoły Podstawowej nr 5 w Ząbkach z produktów zakupionych przez Wykonawcę.
- b) Posiłki wydawane będą na zastawie udostępnionej Wykonawcy przez Zamawiającego.
- c) Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.
- d) Po spożyciu posiłków przez grupy uczniów Wykonawca zobowiązany będzie dokonać dezynfekcji stolików w stołówce.
- e) Godziny wydawania posiłków:
  - uczniowie szkoły od 11.00 – 13.30. W przypadku zmiany planu lekcji godziny wydawania obiadów mogą ulec zmianie.
  - 6-latki: śniadanie 8.30 – 9.00; obiad 12.00 – 12.30; podwieczorek 14.30 – 15.00.

### I. WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE W ZAKRESIE POSIŁKÓW:

#### ➤ dla uczniów szkoły podstawowej:

##### 1. Dane ogólne na każde dziecko:

- nie mniej niż:
- mięsa lub ryby 90g,



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

---

- surówka 100g,
- gotowana jarzynka 50g,
- sosy mięsne 100g,
- dania mączne 250g,
- napój 200ml,
- kompot 250ml,
- ziemniaki, kasza itp. 150g,
- zupa 250g.

**2. Przykładowe I danie:** zupa 250g na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

**3. Przykładowe dania mięsne: duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wołowego lub cielęciny, wieprzowego np.:**

leczo z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, nuggetsy z kurczaka w panierce, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczone, kotlet schabowy, placki z piersi kurczaka, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananasem, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, sos meksykański z mięsem i warzywami, krokiety z mięsem, kurczak po chińsku, kęski kurczaka w cieście, hamburgery wołowe z sosem cebulowym lub pieczeniowym, uduka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczona pierś z kurczaka w sosie curry, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, wołowina na sposób meksykański z fasolą, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym z oregano i czosnkiem, pieczeń drobiowa, kurczak na sposób tajski z mango i mlekiem kokosowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, eskalopki ze schabu w sosie żurawinowym, kluski śląskie z sosem mięsno – pieczarkowym aury z indykiem kukurydzą i pomidorami, schab w sosie z pieczarkami, pierś z indyka w ziołach i miodzie, kotlety a'la gołąbki zapiekane w



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

sosie pomidorowym, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, strogonow drobiowy z papryką, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.

#### 4. Przykładowe sałatki i surówki: do każdego dania codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

4.1. **na zimno:** colesław z kapusty białej, marchewka jabłko i żurawiną z oliwą, surówka z buraków jabłka i żurawiny z jogurtem naturalnym, surówka z kapusty kiszonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków kiszonych groszku cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami śliwki suszone lub pestki słonecznika, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłka i marchewki z oliwą, mizeria z ogórków świeżych i koperku, surówka z selera jabłka z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej z żurawiną, surówka ze szpinaku sałaty prażonych pestek słonecznika i pomidorów suszonych, surówka z ogórków świeżych i groszku ze szczypiorkiem i jogurtem, surówka z kalarepy i marchewki z jogurtem, carpaccio z sałaty i buraków z sosem winegreń i serem feta, salsa z pomidorów cebuli szczypiorku awokado i kukurydzy z oliwą, surówka z dyni marchewki pora jabłka chrzanu z oliwą, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, tzatziki z ogórka świeżego koperku i jogurtu, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.

4.2. **na ciepło:** fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior z prażonym siemieniem lnianym lub sezamem lub pestkami słonecznika, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

#### 5. zestawy dań rybnych - ryba pieczona, smażona lub duszona, np.:

paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone w pesto z suszonych pomidorów czosnku i ziół, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach, ryba w cieście naleśnikowym i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

#### 6. zestawy dań mącznych w tym:

pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z soczewicą, knedle z mięsem, zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową lub jogurtem z miodem, kluski kopytka z kaszą jaglaną okraszone przesmażonym boczkiem z cebulką i posypką z sera białego, kluski kopytka z sosem pieczarkowym, kluski śląskie z sosem mięsno pieczarkowym.

#### 7. zestawy inne:

leczo z dyni cukinii papryki pomidorów cebuli i marchewki, placki ziemniaczane z jogurtem i czosnkiem, placki ziemniaczane z płatkami owsianymi i marchewką z sosem jogurtowym ze szczypiorkiem i czosnkiem, kotlety ziemniaczane z pestkami





## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

słonecznika i duszonymi pieczarkami, kotlety z kalafiora i jajek gotowanych, kotlety wegetariańskie (jarzynowo – warzywne), kotlety jajeczne, kotlety jaglano – warzywne, łazanki z kapustą, fasolka po bretońsku.

### 8. Stosowane przy obróbce tłuszcze spożywcze:

olej rzepakowy, masło, masło klarowane, a w przypadku smażenia oleje rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

### ➤ dla dzieci z oddziału przedszkolnego:

#### 1. ŚNIADANIE:

- zestaw: zupa mleczna 200 ml (zamiennie: płatki jaglane, ryżowe, owsiane, jęczmienne, kukurydziane, kasza manna, kasza jaglana, kasza kuskus, kukurydziana, makarony) oraz dwie kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem, woda z miodem i cytryną 200 ml;
- zestaw: trzy kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem z kawą mleczną lub kakao, lub mlekiem lub herbatą z cytryną i miodem lub jogurtem z prażonymi płatkami owsianymi, płatkami migdałowymi, wiórkami kokosowymi z żurawiną (lub inną mieszanką) – 200 ml.
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: zupa mleczna na bazie napoju sojowego lub ryżowego lub owsianego lub migdałowego;
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: napój bezglutenowy lub herbata trzy kanapki z pieczywem bezglutenowym;
- kiełbaski wiedeńskie lub parówki na gorąco z pieczywem i masłem z sosem pomidorowym przygotowanym samodzielnie na bazie przecieru pomidorowego i koncentratu pomidorowego z czosnkiem, cebulką i ziołami wraz z warzywem;
- inny zestaw śniadaniowy zaproponowany przez Wykonawcę z wykorzystaniem wymienionych przez Zamawiającego produktów i zestawów śniadaniowych - po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym.

#### *Produkty do przygotowania kanapek:*

- pieczywo posmarowane masłem: razowe, pełnoziarniste; kajzerki: żytnie, mieszane i bezglutenowe;
- kanapka 1: masło, ser żółty lub wędlina (szynka), warzywo;
- kanapka 2: masło, inny dodatek np.:
  - twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką lub
  - twarożek i jabłkiem lub
  - pasta jajeczna ze szczypiorkiem lub
  - mozzarella lub
  - pasta z jajek i sera żółtego lub
  - pasztet drobiowy pieczony lub
  - parówki berlinki lub
  - miodem lub
  - pasta z makreli wędzonej lub
  - jajko gotowane krojone lub



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- warzywa do kanapek: pomidor, papryka, ogórek zielony, kiszony, małosolny, sałata, rzodkiewka, szczypiorek itp.

### 2. OBIAD:

**Pierwsze danie:** zupa 200 ml na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

**Drugie danie:** na każde dziecko: nie mniej niż 70g mięsa lub ryby, surówka 60g, gotowana jarzynka 50g, sosy mięsne 100g, dania mączne 200g, kompot 200ml.

Ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana i inne kasze.

Napoje do obiadu: kompot z naturalnych owoców lub z owoców mrożonych z miodem (bez cukru).

1) **zestawy dania mięsne:** duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego lub cielęciny, np.:

- leczo z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczony, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananasem, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, krokiety z mięsem, udka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, kluski śląskie z sosem mięsnym, schab w sosie, pierś z indyka w ziołach i, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

Do każdego ww. dania dwie surówki – jedna z warzyw surowych, druga na ciepło, codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

- a) **na zimno**, marchewka jabłko i żurawiną z oliwą, surówka z buraków jabłka, surówka z kapusty kiszzonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków kiszonych cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłka i marchewki ze śmietaną, mizeria z ogórków świeżych i koperku, surówka z selera jabłka z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej, mizeria, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.
- b) **na ciepło**: fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior lub warzywa z wody, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

2) **zestawy dania rybne**: ryba pieczona, smażona, duszona, np.:

- paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

3) **zestawy dania mączne**:

- pierogi z mięsem, pierogi serem, pierogi z owocami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową, kluski kopytka z sosem mięsny, kluski śląskie z sosem mięsny, naleśniki z serem polane śmietaną z truskawkami.

4) **zestawy inne**:

- kotlety z jajek.

3. **PODWIECZOREK**:

Napoje do podwieczorku: 200 ml na każde dziecko: kawa zbożowa na mleku, woda z cytryną i miodem, mleko, kakao, sok owocowy z wyciskanych owoców, woda.

Posiłek minimum 150g na każde dziecko, np.:

- racuchy z jabłkami (po 3 szt. na dziecko), ryż zapiekany z jabłkami lub musem owocowym i jogurtem, chałka z masłem i powidłami lub miodem, jogurt naturalny z bananem i wafle, serek biały na słodko lub słono z bułeczką maślaną lub kajzerką, ciasto drożdżowe lub marchewkowe lub bananowe z owocami lub serem, szarlotka, murzynek, budyń i biszkopty lub chrupki kukurydziane, naleśniki z prażonym jabłkiem z cynamonem lub serem białym i polewą, gofry z bitą śmietaną i owocami, galaretka z owocami i biszkopty.

## II. WYMAGANIA OGÓLNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

1. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- prowiąt), a wykonawcą jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu terminu i sposobu wykonania. W przypadku zmiany organizacji dnia pracy dostawa posiłków może odbyć się w innych godzinach – po wcześniejszym poinformowaniu.
2. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi lub osobie upoważnionej propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Wykonawca ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od rodzica lub opiekuna prawnego dziecka (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej).
  4. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
  5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temperatura 75°C (+/- 3°C), drugie danie – temperatura 65°C (+/- 3°C).
  6. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, do odbioru zlewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów (bemarów), w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
  7. Wykonawca jest gotowy do wydania posiłków w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak energii elektrycznej, brak wody itp.). wytwarzanych posiłków. W takim wypadku Wykonawca musi zapewnić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy proviant.
  8. Zamawiający wymaga stosowania dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz i nasion np. słonecznika, siemienia.
  9. Zupy muszą być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne.
  10. Posiłki dla dzieci w wieku szkolnym muszą być przygotowane zgodnie z normami żywieniowymi i zawierać 12 grup spożywczych. Jadłospisy muszą być podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka oraz zawierać dokładnie wyszczególnione – opisane posiłki wraz z ich gramaturą i alergenami.
  11. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci od 6 do 16 roku życia.



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

12. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (zmielone przez Wykonawcę) może pojawić się sporadycznie wyłącznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
13. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone – poza okresem sezonowym. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilku uczniów.
14. Zamawiający zastrzega, że posiłki powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone lub duszone. Okazjonalnie dopuszcza się potrawy smażone. Do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych).
15. Wykonawca zobowiązany jest do umiarkowanego stosowania jaj, cukru i soli.
16. Potrawy i posiłki powinny być podawane w sposób kulturalny i estetyczny.

### III. WARUNKI NAJMU:

1. Zamawiający oddaje w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 70m<sup>2</sup> w Szkole Podstawowej nr 5, ul. Batorego 37 w Ząbkach.
2. **Stawka czynszu za wynajem powierzchni wynosi 1 200,00 zł brutto miesięcznie oraz koszty eksploatacji według wskazań podliczników.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia stawki wynajmu jeżeli w czasie trwania umowy nastąpi, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego zmiana stawek, opłat lub zmian okoliczności mających wpływ na wysokość czynszu lub kosztów świadczonych usług dodatkowych. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o okolicznościach uzasadniających zmianę wysokości stawki czynszu i stawek opłat dodatkowych, a Wykonawca zobowiązuje się płacić czynsz i opłaty dodatkowe w zmienionej wysokości.
3. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów).
4. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.
6. Wykonawca organizuje przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny.
7. Rzut dostępnych pomieszczeń oraz sprzęt jakim dysponuje Zamawiający określa **załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia o konkursie.**
8. Środki czystości, w tym płyny do mycia naczyń, zmywarki i inne środki niezbędne do zachowania czystości w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki, Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt.



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- Wykonawca w każdym dniu użytkowania z wynajmowanych pomieszczeń, zobowiązany będzie do pozostawienia go w należytym stanie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątnięcia stołówki i dezynfekcji stolików po spożyciu posiłków przez grupy dzieci.
  10. Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany będzie do podpisania umowy na wywóz śmieci.
  11. Do obowiązków Wykonawcy należy systematyczna, nie rzadziej niż raz w miesiącu kontrola separatora tłuszczu oraz wymiana zamontowanych filtrów tłuszczu.
  12. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz przekazanych pomieszczeń,
  13. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności, w szczególności od: Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy.
  14. Zamawiający w okresie trwania umowy najmu nie może świadczyć usługi w wynajmowanych pomieszczeniach na rzecz osób trzecich.
  15. Warunki techniczne i funkcjonalne lokalu użytkowego:
    - Instalacja elektryczna
    - Instalacja wodno-kanalizacyjna
    - Instalacja centralnej ciepłej wody
    - Instalacja co
    - Instalacja gazowa
- Lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Wykonawcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.
16. Pomieszczenia wraz z przekazanym wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz wynajmowanych pomieszczeń i zobowiązany jest do ich ewentualnej naprawy w przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę.
  17. Pomieszczenia będące przedmiotem wynajmu zostaną udostępnione Wykonawcy od dnia 25 sierpnia 2021 r.

Załączniki:

- 1) Rzut pomieszczeń oraz wykaz sprzętu.



**OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

1. Na potrzeby realizacji niniejszej Umowy Dyrektor oświadcza, że Szkoła Podstawowa nr 5 w Ząbkach jest administratorem danych osobowych reprezentantów lub przedstawicieli wskazanych w Umowie oraz innych osób w związku z realizacją Umowy w zależności od potrzeb wynikających z postanowień niniejszej Umowy, obejmujące następujące kategorie odnośnych danych: dane identyfikacyjne (m. in. imię i nazwisko, stanowisko, miejsce zatrudnienia, ewentualne nieobecności w pracy), kontaktowe (m. in. służbowy adres e-mail, numer telefonu, miejsce wykonywania pracy).
2. Szkoła zobowiązuje się do zabezpieczenia danych osobowych poprzez podjęcie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych wymaganych obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ochrony danych osobowych.
3. Administratorem danych osobowych w rozumieniu art. 4 pkt 7 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 – zwane dalej „RODO”), przekazanych Szkole na potrzeby zawarcia i realizacji Umowy jest Szkoła Podstawowa nr 5 im. Błogosławionego Księdza Jerzego Popiełuszki w Ząbkach, ul. Batoiego 37, 05-091 Ząbki, tel. 22 7997492, 534500133, kontakt@sp5zabki.pl.
4. W Szkole został wyznaczony Inspektor ochrony danych – P. Radosław Wasilewski, z którym można się skontaktować poprzez email daneosobowe@zabki.pl, telefonicznie 783-220-250 lub pisemnie na adres siedziby Szkoły.
5. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane w celach związanych z zawarciem i realizacją Umowy, jej obsługą oraz ewentualnym dochodzeniem lub odpieraniem roszczeń z niej wynikających, jak też w związku z wypełnieniem obowiązków prawnych ciążących na Szkole.
6. Podstawą prawną przetwarzania przez Szkołę danych osobowych przekazanych przez drugą Stronę w celach wskazanych powyżej jest: wypełnianie obowiązków prawnych ciążących na Szkole, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c RODO związanych m. in. z przepisami podatkowymi oraz przepisami o rachunkowości.
7. Dane osobowe przekazane Szkole mogą być przekazywane następującym kategoriom odbiorców:
  - a) podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie Szkoły, w tym m. in. obsługującym systemy informatyczne wykorzystywane na potrzeby realizacji Umowy, świadczących usługi prawne, archiwizacyjne,
  - b) podmiotom świadczącym usługi na rzecz danej Strony, w tym kurierom i firmom pocztowym (w związku z koniecznością dokonania zawiadomień określonych w Umowie), doradcom prawnym i finansowym oraz audytorom Stron (w związku ze świadczeniem usług doradztwa przy zawarciu, wykonaniu i egzekucji roszczeń wynikających z Umowy),



## SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

---

przy czym takie podmioty przetwarzają dane na podstawie umowy ze Szkołą i wyłącznie zgodnie z jej poleceniami. Dane mogą być także udostępniane podmiotom uprawnionym na podstawie prawa, w tym organom uprawnionym do kontrolowania Szkoły.

8. Dane przetwarzane będą przez czas realizacji Umowy, a po jej zakończeniu przez czas związany z wygaśnięciem roszczeń związanych z Umową oraz przez czas zastrzeżony przepisami prawa, w tym przepisów o archiwizacji, przepisów podatkowych i przepisów dotyczących sprawozdawczości finansowej.
9. Każda osoba, której dane osobowe zostaną udostępnione pomiędzy Stronami w związku z zawarciem i realizacją Umowy ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo wniesienia sprzeciwu z przyczyn związanych z jej szczególną sytuacją, w przypadku, kiedy Szkoła przetwarza dane w oparciu o swój prawnie uzasadniony interes. Sprzeciw taki można wyrazić w dowolnym momencie na adres poczty elektronicznej daneosobowe@zabki.pl lub pisemnie na adres siedziby Szkoły.
10. Każda osoba ma również prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
11. Dane osobowe nie będą profilowane i nie będą służyły zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.