

UMOWA

Zawarta w dniu **2019 r.** pomiędzy Miastem Stołecznym Warszawą, pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP: 525-22-48-481, w ramach którego działa Szkoła Podstawowa nr 169 im. Orła Białego w Warszawie, 02-967 Warszawa, ul. Uprawną 9/17, zwanym w treści umowy „**Wynajmującym**”, reprezentowane przez Dyrektora Katarzynę Potrzebowską działającą na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Prezydenta Miasta st. Warszawy znak: z dnia201.. r.

a

.....

(nazwa firmy)

z siedzibą w przy ul., NIP,
nr PESEL/REGON prowadzącym/-cą działalność na podstawie/
wpisanym/-ną do

.....,

reprezentowanym/-ną przez

.....

zwanym/-ną w treści umowy „**Najemcą**”,

w wyniku dokonania przez Wynajmującego wyboru oferty, w przeprowadzonym konkursie, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Wynajmujący oświadcza, że upoważniony jest do dysponowania przedmiotem najmu w zakresie niezbędnym do wykonania postanowień niniejszej umowy.

§2

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej, zaplecza kuchennego z wyposażeniem gastronomicznym, wraz ze świadczeniem usługi organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie.
2. Lokal użytkowy będący przedmiotem najmu składa się z:
 - 1) Kuchnia o powierzchni: 51,75 m²,
 - 2) zaplecze o powierzchni: 110,95 m²,
 - 3) urządzeń i wyposażenia zgodnie z protokołem użyczenia (załącznik nr 1 do projektu umowy)
3. Najemca oświadcza, że przedmiot najmu będzie wykorzystywał wyłącznie na przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów i pracowników placówki oświatowej wskazanej w ust. 1. Dopuszcza się wykorzystywanie przedmiotu najmu na cele komercyjne świadczone poza placówką oświatową, pod warunkiem uprzedniej pisemnej zgody udzielonej przez wynajmującego.

§3

1. Najemca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla uczniów i pracowników placówki oświatowej oraz wydawania przygotowanych posiłków w jadalni wynajmującego w godzinach: 08:00 - 15:00, zgodnie z harmonogramem uzgodnionym ze Szkołą, w ilościach zakupionych przez rodziców/opiekunów uczniów oraz pracowników placówki oświatowej z wyłączeniem okresów wolnych od nauki szkolnej. Najemca nie może prowadzić w najmowanych pomieszczeniach innej działalności i usług niż wymienione.
2. W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla uczniów w okresach wolnych od nauki szkolnej Najemca zobowiązany jest świadczyć usługi żywienia zbiorowego w tym okresie, wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.
3. Zgodnie z ofertą Najemcy złożoną w konkursie stawki za posiłek wynoszą:
 - śniadanie.....zł za szt. brutto,
 - obiad pełny (zupa, drugie danie z kompotem, surówka) zł za szt. brutto,
 - podwieczorek zł za szt. brutto.

Najemca udziela rabatu w wysokości 10% od wskazanych powyżej stawek brutto za poszczególne rodzaje posiłków osobom okazującym przy dokonywaniu płatności spersonalizowaną ogólnopolską Kartę Dużej Rodziny, wystawioną na osobę, która korzystać będzie z zakupionych posiłków.

4. Zgodnie z ofertą Najemcy złożoną w konkursie Najemca gwarantuje do dyspozycji Szkoły miesięczną liczbę posiłków (obiad pełny) fundowanych przez Wykonawcę dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej lub w nagłych sytuacjach losowych w szkole w liczbie: szt.
5. Stawki wymienione w ust. 3 nie mogą ulec podwyższeniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy. Dopuszcza się zmianę cen posiłków jedynie, gdy publikowany przez GUS wskaźnik cen towarów i usług przekroczy 5%, a wzrost stawek nie będzie wyższy od tego wskaźnika. Zmiana cen posiłków następuje od następnego miesiąca rozliczeniowego po pisemnej akceptacji wniosku przez wynajmującego.
6. Opłaty za posiłek ustalone w ust. 3 wnosi się z góry, w okresach miesięcznych, do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym następuje korzystanie z posiłków w stołówce szkolnej, z wyjątkiem miesiąca września. Opłaty za miesiąc wrzesień będą wnoszone do dnia 10 września.
7. Najemca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na posiłki oraz przyjmowania opłat od rodziców/opiekunów uczniów i pracowników placówki oświatowej korzystających z żywienia.
8. Opłaty, o których mowa w ust. 3 rodzice/opiekunowie dziecka oraz pracownicy wnoszą bezpośrednio do upoważnionego przedstawiciela Najemcy -, tel.; lub na konto Najemcy Nr
9. W przypadku nieobecności ucznia lub pracownika placówki oświatowej korzystającego z posiłku w stołówce szkolnej lub rezygnacji z posiłków zwrotowi podlega dzienna wysokość opłaty za korzystanie z posiłku w stołówce szkolnej za każdy, z wyłączeniem pierwszego, dzień nieobecności lub rezygnacji, z zastrzeżeniem ust. 10. Zwrot opłaty następuje po zakończeniu miesięcznego okresu rozliczeniowego. Zasada ta ma odpowiednio zastosowanie w przypadku rezygnacji z posiłku przez ucznia lub pracownika placówki oświatowej korzystającego z posiłku.
10. Dopuszcza się możliwość zwrotu dziennej wysokości opłaty za korzystanie z posiłku w stołówce szkolnej za pierwszy dzień nieobecności lub pierwszy dzień rezygnacji z posiłku w przypadku, gdy nieobecność lub rezygnacja zostaną zgłoszone najpóźniej w tym dniu do godziny 9:00.

11. Informację o nieobecności/rezygnacji należy zgłaszać Najemcy. Osobą upoważnioną ze strony Najemcy do przyjmowania zgłoszeń o nieobecności/rezygnacji z posiłku jest, tel.
12. Najemca zobowiązany jest do wywieszenia w miejscu widocznym jadłospisu wraz z podaniem składników i ich gramatury wchodzących w skład posiłku.
13. Najemca dostarczać będzie do Dyrektora placówki oświatowej w pierwszy dzień tygodnia, 20-dniowy jadłospis wraz z podaniem składników i ich gramatury wchodzących w skład posiłku. Jadłospis winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Najemcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Najemca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia oraz – w razie zastrzeżeń placówki oświatowej w przedmiocie jadłospisu – zapewnić stawiennictwo tej osoby w placówce na każde żądanie Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 169 w Warszawie. Najemca nie może bez zgody Dyrektora placówki dokonywać zmian w przedstawionym uprzednio jadłospisie. Każda zmiana jadłospisu wymaga również poświadczenia imienną pieczęcią przez dietetyka, o którym mowa powyżej.
14. Przedstawione przez Najemcę do oceny w konkursie ofert 2 przykładowe 20-dniowe jadłospisy (po jednym na okres wiosenny i zimowy) automatycznie stają się obowiązującymi odpowiednio w wybranym miesiącu wiosennym i zimowym. Jadłospisy przygotowywane na pozostałe okresy nie mogą odbiegać zarówno pod względem zróżnicowania posiłków, wartości odżywczych, jakości wykorzystywanych produktów jak i ich gramatury od jadłospisów ocenianych w konkursie.
15. Najemca zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt oraz do bieżącego utrzymywania w czystości pomieszczenia kuchennego, zaplecza oraz sali konsumpcyjnej (nakrycia stołów, dekoracji, itp.).
16. Najemca zobowiązany jest do przygotowywania w całości posiłków wyłącznie w najmowanych pomieszczeniach placówki oświatowej. Najemca zobowiązany jest do

bezpłatnego kolportowania wśród uczniów placówki oświatowej, w ramach organizacji żywienia, otrzymanych od placówki oświatowej artykułów żywnościowych pochodzących z programów unijnych i ARR.

17. Najemca jest zobowiązany wyznaczyć do kierowania pracą stołówki Szkoły Podstawowej nr 169 w Warszawie osobę wykazaną w formularzu oferty (posiadającą doświadczenie zgodne z wytycznymi pkt 3.2) Ogłoszenia o konkursie), lub inną osobę, o nie mniejszym doświadczeniu i kwalifikacjach w zakresie prowadzenia zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym.
18. Pracownicy Najemcy mogą przebywać na terenie placówki oświatowej w dniach nauki w godz. 06:00 – 17:00. Przebywanie poza wyznaczonym okresem czasowym lub w dniach wolnych od nauki musi być zgłoszone i zaaprobowane przez Dyrektora placówki oświatowej.
19. Wszelkie wyposażenie wniesione przez najemcę do lokalu musi odpowiadać przepisom BHP, ppoż i być zgodne z wytycznymi zawartymi w Polskich Normach oraz posiadać atesty dopuszczające do użytku w miejscach użyteczności publicznej i zakładach żywienia zbiorowego. Wszelkie produkty, materiały i narzędzia, niezbędne do realizacji niniejszej umowy najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt.

§4

1. Strony oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 1 lipca 2019 r. do dnia 30 czerwca 2021 r.
2. Wynajmujący może przedłużyć czas trwania przedmiotowej umowy na następny okres roku szkolnego (wrzesień-czerwiec), bez przeprowadzania nowego konkursu, sporządzając stosowny pisemny aneks do niniejszej umowy, nie zmieniając innych warunków najmu i usługi organizacji żywienia uczniów i pracowników. Podstawą zgody Wynajmującego na przedłużenie umowy winna być pozytywna opinia Rady rodziców Szkoły w przedmiotowej sprawie. Każdorazowo w przypadku przedłużenia czasu trwania umowy o kolejny okres roku szkolnego, Najemca nie ma uprawnień do najmowania pomieszczeń w okresie letnim (lipiec-sierpień) oraz nie ponosi opłat za najem pomieszczeń w tym okresie (lipiec-sierpień), z zastrzeżeniem § 3 pkt 2 niniejszej umowy – wówczas opłata za najem jest naliczana proporcjonalnie do okresu użytkowania pomieszczeń i organizacji żywienia w Szkole.

§5

1. Najemca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związane z ich funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów, odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje, przepisami bhp i p.poż).
2. Najemca zobowiązany jest do ponoszenia wszelkich opłat, w tym podatku od nieruchomości, oraz świadczeń publicznych związanych z wynajmowaną powierzchnią .
3. Wynajmujący będzie dokonywał odczytu stanu podliczników na ostatni dzień każdego miesiąca.
4. Najemca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia w ciągu 14 dni po otrzymaniu rachunku przez Wynajmującego, zgodnie z załącznikiem nr 3 do niniejszej umowy.
5. Czynsz miesięczny z tytułu przedmiotu najmu określonego w §2 umowy wynosi: zł (słownie:).
6. Czynsz w całym okresie trwania umowy będzie stały.
7. Najemca dokonuje wpłaty czynszu z góry do dziesiątego dnia każdego miesiąca, niezależnie od terminu otrzymania rachunku.
8. Wynajmujący wystawi w imieniu placówki oświatowej fakturę.
9. Czynsz za najem oraz koszty bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia Najemca wpłacać będzie na konto Wynajmującego:
.....
10. W przypadku zalegania z płatnością czynszu, Najemca będzie płacił Wynajmującemu odsetki ustawowe.
11. Przed podpisaniem umowy Najemca jest zobowiązany do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości 3.500,00 PLN (słownie: trzy tysiące pięćset złotych 00/100) na rachunek bankowy nr

Po zakończeniu umowy i podpisaniu przez Wynajmującego i Najemcę protokołu zwrotu przedmiotu użyczenia kaucja gwarancyjna podlega zwrotowi w terminie 30 dni kalendarzowych od daty podpisania przedmiotowego dokumentu.

12. W przypadku zalegania lub opóźniania się z płatnościami przez Najemcę określonymi w §5 niniejszej umowy lub niewykonaniem postanowień §8 ust. 2 Wynajmujący ma prawo zaliczyć kaucję gwarancyjną na poczet powyższych należności.
13. W przypadku, gdy kaucja gwarancyjna nie pokryje wydatków określonych w ust. 8 Najemca zobowiązany jest do dopłaty różnicy wynikającej z poniesionych przez Wynajmującego kosztów.
14. Płatność z tytułu dożywiania dzieci znajdujących się w szczególnej sytuacji materialnej lub szczególnych przypadkach losowych, finansowana ze środków budżetowych placówki oświatowej realizowana będzie w terminie 21 dni od dnia wystawienia rachunku bądź faktury przez Najemcę, zgodnie z miesięcznym okresem rozliczeniowym.
15. Najemca zobowiązany jest złożyć do Wydziału Obsługi Mieszkańców Urzędu Dzielnicy Wilanów informację o nieruchomościach i obiektach budowlanych(w przypadku osób fizycznych, osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą i wspólników spółki cywilnej) lub deklarację na podatek od nieruchomości (w przypadku osób prawnych, jednostek organizacyjnych, w tym spółek nieposiadających osobowości prawnej) celem naliczenia podatku od nieruchomości.

§6

1. Posiłki i napoje oferowane uczniom w szkole powinny być przygotowane w odpowiednich warunkach higienicznych i mieć wartość energetyczną i odżywczą odpowiednią do wieku i potrzeb odbiorców. Powinny być przygotowane w dniu wydania do spożycia, w warunkach zabezpieczających przed rozwojem zanieczyszczeń mikrobiologicznych (odpowiedni sprzęt, temperatura obróbki i przechowywania).
2. Posiłki powinny być urozmaicone oraz powinny charakteryzować się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją.
3. Najemca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

4. Najemca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów świeżych i najwyższej jakości, zgodnie z Polskimi Normami oraz systemem HACCP. Jadłospisy muszą uwzględniać zasady ich układania, w tym zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metody obróbki kulinarnej.
5. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń określonych w Zarządzeniu Nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku (tekst jednolity z póź. zm.) w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m. st. Warszawa, stanowiące załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz wytycznych zawartych w załączniku nr 4 do niniejszej umowy.
6. Wszyscy pracownicy najemcy, wyznaczeni do wykonywania przedmiotu umowy w obiektach wynajmującego, zobowiązani są do przestrzegania ogólnie obowiązujących norm współżycia społecznego oraz miłej i kulturalnej obsługi. Na pisemny wniosek wynajmującego zawierający uzasadnienie, najemca zobowiązany jest do dokonywania zmian personalnych pracowników wyznaczonych do wykonywania niniejszej umowy.
7. Najemca wyznaczy do wykonywania niniejszej umowy odpowiednią liczbę pracowników. Najemca zobowiązany jest do przedstawienia wynajmującemu w formie pisemnej wykaz wszystkich pracowników wyznaczonych do wykonywania niniejszej umowy z podaniem stanowiska, na jakim będą zatrudnieni oraz oświadczeniem najemcy, że są oni osobami niekaranymi oraz, że zostali przeszkoleni w zakresie obowiązujących przepisów BHP i ppoż, a także posiadania przez nich aktualnych badań lekarskich dopuszczających do pracy w zakładach żywienia zbiorowego. O każdorazowej zmianie pracownika na osobę nowo zatrudnioną lub zatrudnienia dodatkowych osób, najemca zobowiązany jest poinformować wynajmującego pisemnie, najpóźniej w terminie 24 godzin przed przystąpieniem nowego pracownika do pracy, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej. Pracownicy kuchenni są zobowiązani do posiadania i noszenia ubioru ochronnego i czepka.

§7

1. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli Najemca:
 - 1) zalega z należnym czynszem za dwa okresy płatności,
 - 2) nie przestrzega warunków niniejszej umowy,

- 3) nie rozpoczął świadczenia organizacji żywienia dla uczniów i pracowników placówki oświatowej do dnia 7 września 2019 roku, lub w przypadku określonym w art. 3 ust 2 w ciągu 3 dni od daty rozpoczęcia organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla uczniów w okresach wolnych od nauki szkolnej.
 - 4) przerwał świadczenie usługi organizacji żywienia dla uczniów i pracowników placówki oświatowej na okres dłuższy niż 7 dni kalendarzowych (za wyjątkiem okresów wolnych od nauki szkolnej),
 - 5) spowodował zatrucie będące skutkiem spożycia przygotowywanych przez niego posiłków,
 - 6) nie spełnia wskazanych norm żywieniowych, nie stosuje ustalonych w ofercie konkursowej cen poszczególnych posiłków lub ich rodzajów, oferowane posiłki znacznie odbiegają od standardu przedstawionego w ocenianych w konkursie przykładowych jadłospisach np. pod względem gramatury,
 - 7) nie spełnia wymaganych zasad higieny,
 - 8) narusza zapisy Zarządzenia nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku (tekst jednolity z póź.zm.) w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m. st. Warszawa, lub narusza zapisy wytycznych stanowiących załącznik nr 4 do niniejszej umowy, lub zachodzą przesłanki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 52c oraz sankcje za nie przestrzeganie ww. przepisów określone w art. 103).
2. Każda ze Stron umowy może rozwiązać niniejszą umowę z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia.
 3. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku stosownego wniosku Rady Rodziców Szkoły Podstawowej nr 169 w Warszawie.

§8

1. Najemca zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu w należyтым stanie technicznym i sanitarnym, zgodnie z technologią i przepisami sanitarnymi obowiązującymi w punktach zbiorowego żywienia.

2. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu wraz z wyposażeniem w stanie niepogorszonym i uporządkowanym, w pełnej gotowości do użycia, zgodnie z załączonym protokołem użyczenia, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
3. W przypadku niewywiązania się z obowiązku wymienionego w ust. 2 Wynajmujący obciąża Najemcę kosztami przywrócenia do stanu pierwotnego.
4. Wygaśnięcie zawartej umowy nakłada na Najemcę obowiązek pisemnego przekazania sprzętu i wyposażenia.
5. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w mieniu Najemcy spowodowane awarią instalacji centralnego ogrzewania, wod-kan, c.o. i elektrycznej oraz kradzieżą lub włamaniem.
6. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w użyczonym mieniu Wynajmującego spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzętu i urządzeń lub następstwami takiego postępowania (pożar, zalanie itp.).
7. W dniu podpisania umowy najemca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że Najemca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na kwotę nie niższą niż 100.000,00 zł. Najemca zobowiązany jest do posiadania przedmiotowego ubezpieczenia przez cały okres umowy najmu.

§9

Najemca nie może oddać przedmiotu najmu w całości lub części w podnajem lub do bezpłatnego używania osobie trzeciej.

§10

W przypadku uszkodzenia przez Najemcę urządzeń i wyposażenia będącego przedmiotem najmu, Najemca jest zobowiązany odkupić lub przywrócić je do stanu poprzedniego.

§11

1. Prace adaptacyjne i modernizacyjne mogą być wykonane przez Najemcę na jego koszt, po uprzednim wyrażeniu zgody przez Wynajmującego. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest przywrócić przedmiot najmu do stanu poprzedniego lub pozostawić za zgodą Wynajmującego.
2. Najemca może, z zastrzeżeniem ust. 1, wykonywać prace adaptacyjne i modernizacyjne w miesiącu lipcu 2019 roku.
3. Najemca jest zobowiązany do konserwacji wynajętego przedmiotu najmu oraz ponoszenia kosztów bieżących napraw wynikających z jego eksploatacji.

§12

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli w przedmiocie najmu, jakości posiłków oraz stanu technicznego (konserwacji) urządzeń przy udziale przedstawiciela Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest udostępnić pomieszczenia najmowane oraz umożliwić kontrolę jakościową posiłków na każde żądanie Wynajmującego lub Urzędu m. st. Warszawy oraz zobowiązany jest do wprowadzania sugerowanych zmian (zaleceń pokontrolnych).
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do subiektywnej oceny jakości posiłków w zakresie dobrego smaku, zapachu i konsystencji.
4. Najemca zobowiązany jest do udostępnienia na każde życzenie Wynajmującego wagi kuchennej oraz wydawanych posiłków celem doraźnej kontroli ich gramatury.
5. Najemca zobowiązany jest do udostępnienia do wglądu na każde życzenie Wynajmującego dokumentacji zakupowej produktów spożywczych (faktur) stosowanych do przygotowywania posiłków w ramach niniejszej umowy.

§13

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§15

Spory mogące wyniknąć w związku z wykonaniem przedmiotu najmu, strony poddają rozstrzygnięciu właściwego dla siedziby Wynajmującego sądu powszechnego.

§16

1. Najemca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności przedmiot umowy, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz.U. 2018 poz. 1330 z póź. zm.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Najemca wyraża zgodę na udostępnienie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 1, zawartych w niniejszej umowie dotyczących go danych osobowych w zakresie obejmującym imię i nazwisko.

§17

Umowa niniejsza sporządzona zostaje w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron oraz dla DBFO Wilanów m. st. Warszawy.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

PROTOKÓŁ UŻYCZENIA

Z dniemWynajmujący – Szkoła Podstawowa nr 169 im. Orła Białego w Warszawie przekazuje, a Najemca –przejmuje w użytkowanie na okres od dnia 01.07.2019 do dnia 30.06.2021, następujące składniki majątkowe, stanowiące własność Wynajmującego.

Środki trwałe:

Lp.	Nazwa składnika majątkowego	Numer inwentarzowy	Ilość sztuk	Cena jednostkowa	Wartość księgowa brutto	Umorzenie na dzień 30.04.2013 r.*	Data przyjęcia

Razem środki trwałe:

Wyposażenie wartościowe i ilościowe:

Lp.	Nazwa składnika majątkowego	Numer inwentarzowy	Ilość sztuk	Cena jednostkowa	Wartość księgowa brutto	Data przyjęcia
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						

*Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników
Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2019/20 oraz 2020/21*

20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						
32.						
33.						
34.						
35.						
36.						
37.						
38.						
39.						
40.						
41.						
42.						
43.						
44.						

*Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników
Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2019/20 oraz 2020/21*

45.						
46.						
47.						
48.						
49.						
50.						

Razem środki trwałe:

.....
pieczęć i podpis Wynajmującego

.....
pieczęć i podpis Najemcy

Treść zarządzenia nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, uwzględniający zmiany wynikające z zarządzenia nr 6822/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 18 listopada 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa.

Na podstawie art. 5 ust. 7 pkt 1 w zw. z art. 5c pkt 2 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2004 r. Nr 256, poz. 2572, z późn. zm.¹ uwzględniając wskazania zawarte w:

1) uchwale nr 90/2007 Rady Ministrów z dnia 15 maja 2007 r. w sprawie Narodowego Programu Zdrowia na lata 2007-2015, w tym realizację Celu operacyjnego nr 3: „Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości zdrowotnej żywności oraz zmniejszenie występowania otyłości” oraz Zadanie nr 4: „Stałe upowszechnianie zasad prawidłowego żywienia, w tym szczególnie w szkołach”,

2) stanowisku Ministra Edukacji Narodowej, Ministra Zdrowia oraz Ministra Sportu i Turystyki w sprawie działań podejmowanych przez szkoły w zakresie zdrowego żywienia uczniów, podjętym na podstawie Porozumienia o współpracy między Ministrem Edukacji Narodowej, Ministrem Zdrowia i Ministrem Sportu i Turystyki w sprawie promocji zdrowia i profilaktyki problemów dzieci i młodzieży z dnia 23 listopada 2009 r.,

¹ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 273, poz. 2703 i Nr 281, poz. 2781, z 2005 r. Nr 17, poz. 141, Nr 94, poz. 788, Nr 122, poz. 1020, Nr 131, poz. 1091, Nr 167, poz. 1400 i Nr 249, poz. 2104, z 2006 r. Nr 144, poz. 1043, Nr 208, poz. 1532 i Nr 227, poz. 1658, z 2007 r. Nr 42, poz. 273, Nr 80, poz. 542, Nr 115, poz. 791, Nr 120, poz. 818, Nr 180, poz. 1280 i Nr 181, poz. 1292, z 2008 r. Nr 70, poz. 416, Nr 145, poz. 917, Nr 216, poz. 1370 i Nr 235, poz. 1618, z 2009 r. Nr 6, poz. 33, Nr 31, poz. 206, Nr 56, poz. 458, Nr 157, poz. 1241 i Nr 219, poz. 1705, z 2010 r. Nr 44, poz. 250, Nr 54, poz. 320, Nr 127, poz. 857 i Nr 148, poz. 991, z 2011 r. Nr 106, poz. 622, Nr 112, poz. 654, Nr 139, poz. 814, Nr 149, poz. 887 i Nr 205, poz. 1206, z 2012 r. poz. 941 i 979, z 2013 r. poz. 87, 827, 1191, 1265, 1317 i 1650 oraz z 2014 r. poz. 7, 290, 538, 598, 642, 811 i 1146.

zmierzając do ujednoczenia organizacji żywienia dzieci i młodzieży w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa zarządza się, co następuje:

§ 1.1. Ustala się:

1)zalecenia dotyczące organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, dalej zwane „Zaleceniami”, stanowiące załącznik nr 1 do zarządzenia;

2)zalecenia dotyczące asortymentu produktów spożywczych dostępnych w sklepiku, bufecie, automacie, stanowiące załącznik nr 2 do zarządzenia.

2.Zalecenia, o których mowa w ust. 1 dotyczą następujących jednostek systemu oświaty, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa: 1)przedszkoli, 2)szkół podstawowych, 3)gimnazjów, 4)szkół ponadgimnazjalnych.

§ 2. 1. Zaleca się, aby dyrektorzy szkół i przedszkoli dostosowali organizację żywienia na terenie kierowanych przez siebie jednostek do zaleceń, o których mowa w § 1 ust. 1.

2. Dyrektorzy przedszkoli i szkół, w terminie do 31 sierpnia, przedstawiają Prezydentowi m.st. Warszawy za pośrednictwem właściwego Burmistrza dzielnicy m.st. Warszawy szczegółowe sprawozdanie z realizacji Zaleceń w danym roku szkolnym, sporządzone na otrzymanym formularzu.

§ 3. 1. Wykonanie zarządzenia powierza się burmistrzom dzielnic m.st. Warszawy oraz dyrektorom przedszkoli i szkół.

§ 4. 1. Rekomenduje się dostosowanie umów dotyczących organizacji żywienia na terenie przedszkoli i szkół do zaleceń, o których mowa w § 1 ust. 1 w terminie do 1 września 2014 r.

§ 5 1. Zarządzenie podlega publikacji w Biuletynie Informacji Publicznej m. st. Warszawy.

2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Prezydent Miasta Stołecznego Warszawy

Załącznik nr 1

do zarządzenia Prezydenta m.st. Warszawy Nr 6244/2014 z dnia 27 czerwca 2014 r.

Zalecenia dotyczące organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, zwane dalej „Zaleceniami”

1. Ilekroć w tekście jest mowa o:

- 1) szkole – rozumie się przez to przedszkola, szkoły podstawowe, gimnazja oraz szkoły ponadgimnazjalne, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa;
- 2) uczniu – rozumie się przez to ucznia szkoły, wychowanka przedszkola,
- 3) sklepiku, bufecie – rozumie się przez to pomieszczenie przeznaczone na cele handlowe;
- 4) automacie sprzedającym – rozumie się przez to urządzenie służące do sprzedaży samoobsługowej;
- 5) przerwie śniadaniowej lub obiadowej – rozumie się przez to czas przeznaczony na spożycie śniadania lub posiłku obiadowego;
- 6) stołówce – rozumie się przez to miejsce spożywania posiłków;
- 7) kuchni – rozumie się przez to miejsce przygotowywania i wydawania posiłków.

2. W celu stwarzania warunków harmonijnego rozwoju psychofizycznego dzieci i młodzieży zaleca się, aby dyrektor szkoły zapewnił organizację żywienia zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, w szczególności:

- 1) umożliwił zakup posiłków śniadaniowych i obiadowych, a najmłodszym uczniom również podwieczorków;
- 2) organizował przerwy śniadaniowe i obiadowe, podczas których uczniowie wspólnie i bez pośpiechu jedzą posiłki;
- 3) w ramach dożywiania – w miarę możliwości organizacyjnych i finansowych – zapewnił pełne żywienie (śniadanie, obiad, podwieczorek) uczniom, w przypadku szczególnie trudnej sytuacji materialnej rodziny ucznia oraz w szczególnie uzasadnionych przypadkach losowych;

- 4)w sklepiku, bufecie i stołówce udostępniał żywność o wysokiej wartości odżywczej;
- 5)zapewniał wodę zdatną do picia oraz możliwość mycia rąk;
- 6)upowszechniał wiedzę z zakresu prawidłowego żywienia oraz zachęcał uczniów do aktywności fizycznej;
- 7)zakazał reklamowania, prezentacji i promowania produktów niezalecanych w diecie dzieci i młodzieży;
- 8)umożliwiał raz w roku lub w każdym przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przeprowadzenie przez Urząd m.st. Warszawy kontroli organizacji żywienia określonej Zaleceniami, (oprócz kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej). Dyrektor szkoły jest zobowiązany do wprowadzania sugerowanych zmian (zaleceń pokontrolnych).

3.Zalecenia dotyczące organizacji przerwy śniadaniowej i obiadowej

- 1)Zaleca się organizację i uwzględnianie w planie pracy szkoły przerwy śniadaniowej i obiadowej trwających odpowiednio: 15-20 min – przerwa śniadaniowa, 20-30 minut przerwa obiadowa.
- 2)Zaleca się umożliwienie uczniom spożywania posiłków na siedząco w stołówce lub sali z zachowaniem podstawowych zasad higieny.

4.Zalecenia dotyczące funkcjonowania sklepiku, bufetu, automatu sprzedającego

- 1)Pomieszczenia na sklepik, bufet, automat sprzedający mogą być udostępniane podmiotom zewnętrznym na podstawie umowy cywilnoprawnej, która zawiera zapisy dotyczące oferowanego asortymentu.
- 2)Określa się zalecenia, dotyczące asortymentu produktów spożywczych dostępnych w sklepiku, bufecie, automacie sprzedającym, zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zarządzenia.
- 3)Dyrektor odpowiada za asortyment produktów sprzedawanych uczniom na terenie szkoły.

5.Zalecenia dotyczące posiłków wydawanych w stołówce

- 1)Posiłki i napoje oferowane uczniom w szkole powinny być przygotowywane w odpowiednich warunkach higienicznych i mieć wartość energetyczną i odżywczą odpowiednią do wieku i potrzeb odbiorców. Powinny być przygotowywane w dniu wydania do spożycia, w warunkach

zabezpieczających przed rozwojem zanieczyszczeń mikrobiologicznych (odpowiedni sprzęt, temperatura obróbki i przechowywania). Posiłki powinny być urozmaicone oraz powinny charakteryzować się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją.

2)Jadłospisy muszą uwzględniać zasady ich układania, w tym zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metod obróbki kulinarnej.

3)Pomieszczenia na przygotowanie i wydawanie posiłków mogą być udostępniane podmiotom zewnętrznym na podstawie umowy cywilnoprawnej, która zawiera zapisy dotyczące jakości oferowanych posiłków.

4)Osoba odpowiedzialna za przygotowanie posiłków zobowiązuje się do dostarczania dyrektorowi szkoły do ostatniego dnia miesiąca, 20-dniowego jadłospisu na następny miesiąc wraz z recepturą zawierającą nazwę i gramaturę składników potrzebnych do przygotowania potraw wchodzących w skład jednej porcji planowanych posiłków.

5)Dyrektor lub osoba przez niego upoważniona mają prawo kontrolowania jakości wydawanych posiłków, w tym ich zgodności z recepturą dostarczonych jadłospisów oraz podejmować działania zapobiegające nienależystemu przygotowywaniu oferowanych uczniom posiłków.

6.Zalecenie dotyczące zwalniania z opłat za posiłki

Zaleca się, aby dofinansowanie/zwalnianie z opłat za posiłki uczniów znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji materialnej, organizowane zgodnie z zarządzeniem nr 2048/2008 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 11 września 2008 r. w sprawie zaakceptowania warunków korzystania ze stołówek zorganizowanych w przedszkolach i szkołach m.st. Warszawy oraz upoważnienia dyrektorów szkół i przedszkoli do zwalniania z opłat za posiłki oraz uchwałą nr XXXVIII/970/2012 Rady m.st. Warszawy z dnia 20 czerwca 2012 r. w sprawie określenia zasad udzielania stypendiów „Posiłek dla ucznia” obejmowało również inne niż obiad posiłki wydawane w szkole np. drugie śniadania, podwieczorki.

Załącznik nr 2

do zarządzenia Prezydenta m.st. Warszawy Nr 6244/2014 z dnia 27 czerwca 2014 r.

Lista polecanych produktów spożywczych do sklepiku szkolnego

Produkty spożywcze w sklepiku szkolnym powinny być oferowane w małych, jednorazowych porcjach i opakowaniach. Jeżeli zachodzi taka potrzeba (np. w przypadku jogurtów, sałatek owocowych, warzywnych) powinny być również dołączane do nich sztucce jednorazowe.

PRODUKTY ŚNIADANIOWE

Kanapki na bazie pieczywa typu graham, razowego lub mieszanego – chleb, bułki z dodatkiem:

- masła lub margaryn miękkich wysokiej jakości
- chudych wędlin (wysokiej jakości), chudego pieczonego mięsa
- serów podpuszczkowych (żółte), twarogowych (białe)
- ryb np. ryba wędzona, pasta rybna
- jaj lub pasty jajecznej
- warzyw (np. sałata, kapusta pekińska, papryka, pomidor, ogórek) •owoców (np. pomarańcza)

Produkty mleczne:

- sery i serki (naturalne i smakowe)
- desery mleczne
- jogurty z dodatkiem musli lub owoców (do jedzenia łyżeczką)
- koktajle mleczne z owocami lub warzywami

Bułki i bułeczki:

- bez nadzienia
- z nadzieniem na słodko (np. serowym, owocowym)
- z farszem na słono (np. mięsny, warzywny)

NAPOJE

Naturalne wody mineralne i źródlane Soki w małych opakowaniach:

- owocowe (zawierające tylko naturalnie występujące cukry)
- warzywne (zawierające tylko naturalnie występujący sól)
- owocowo-warzywne

Napoje mleczne naturalne i smakowe (np. owocowe) w małych opakowaniach:

- mleko
- jogurt
- kefir
- maślanka

PRZEKĄSKI

Owoce świeże (umyte i przygotowane do bezpośredniego spożycia) np. jabłka, gruszki, śliwki, winogrona, banany, brzoskwinie, morele, nektarynki itp.

Owoce suszone – np. jabłka, banany, morele, śliwki, rodzynki (w małych opakowaniach)

Musy owocowe

Warzywa świeże (przygotowane do bezpośredniego spożycia) np. marchewka, papryka, ogórek, rzodkiewka

Warzywa suszone (np. plasterki pomidorów, buraków)

Suchary smakowe, wafle ryżowe, kukurydziane bez dodatku soli, cukru, substancji dodatkowych

Różne gatunki orzechów najlepiej niesolonych, nasiona (np. słonecznika, dyni – w małych opakowaniach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia)

Batony i ciasteczka zbożowe (zawierające ziarna zbóż, płatki, orzechy, migdały, owoce)

Lista produktów, które należy ograniczyć lub usunąć z asortymentu sklepiku szkolnego

Sklepik szkolny, ze względu na swoje funkcje, dotyczące uzupełniania potrzeb żywieniowych uczniów, jak również ze względu na rolę w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych, nie powinien w swoim asortymencie oferować takich produktów, jak:

- żywność typu fast-food (pizze, hot-dogi, hamburgery, zupy i inne dania instant – błyskawiczne)
- słone przekąski węglowodanowo-tłuszczowe (frytki, chipsy ziemniaczane, chrupki, słone paluszki, popcorn, prażynki, krakersy)
- słodkie przekąski węglowodanowo-tłuszczowe (batony, wafle przekładane słodką masą, ciastka francuskie, z kremem, bitą śmietaną)
- nektary i napoje owocowe z dodatkiem cukrów, słodzików i barwników
- napoje energetyzujące
- napoje smakowe gazowane i niegazowane
- cukierki i inne słodczy z dodatkiem sztucznych barwników

Produkty typu fast-food oraz przekąski węglowodanowo-tłuszczowe charakteryzujące się niską wartością odżywczą (jakością żywnościową), dostarczają na ogół dużo energii w postaci cukrów prostych i dwucukrów (głównie sacharozy) oraz tłuszczów o niekorzystnym profilu kwasów tłuszczowych (tj. o dużej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych oraz izomerów trans). Produkty te nie zapewniają ponadto odpowiedniej ilości cennych składników odżywczych, jakimi są m.in. witaminy i składniki mineralne, oraz błonnika pokarmowego innych substancji biologicznie czynnych, o działaniu prozdrowotnym, potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania, zwłaszcza młodego organizmu. Słodkie

napoje (gazowane i niegazowane), napoje smakowe, gumy do żucia, żelki są z kolei źródłem sacharozy, konserwantów, barwników, a niektóre również kwasu ortofosforowego i kofeiny. Napoje energetyzujące, oprócz cukru, zawierają dodatkowo substancje o działaniu pobudzającym, stymulujące pracę układu nerwowego, takie jak: kofeina (guarana), tauryna, karnityna, i inne. Substancje te mogą niekorzystnie wpływać na młody rozwijający się organizm. Ponadto u niektórych osób mogą powodować uzależnienie. Słodkie przekąski, ciasta/ciastka, słodczyce oraz napoje słodzone nasilają wahania poziomu glukozy we krwi. Węglowodany, głównie proste zawarte w tych produktach, bardzo szybko wchłaniane przez organizm powodują szybki wzrost poziomu glukozy we krwi, na który organizm reaguje szybkim wyrzutem insuliny (hormon wytwarzany przez trzustkę), powodującym równie szybki spadek tego cukru we krwi. Efektem tego są duże wahania stężenia glukozy we krwi i jednocześnie wzrost łaknienia, co dodatkowo nakręca spożywanie produktów o niskiej wartości odżywczej, a wysokiej wartości energetycznej. Powoduje to gorszą pracę mózgu i obniżenie percepcji i zdolności przyswajania wiedzy, co skutkuje gorszymi wynikami uczniów w nauce. Ponadto spożywane w nadmiarze cukry proste szybko wchłaniane przez organizm powodują wzrost wolnych cukrów we krwi, a niewykorzystane, jako źródło energii, zostają zamienione na kwasy tłuszczowe i odłożone w tkance tłuszczowej w postaci triglicerydów. Stąd też, spożywanie takich produktów w dużych ilościach, w długim okresie czasu może przyczyniać się do wzrostu masy ciała, a następnie nadwagi i otyłości, rozwoju próchnicy zębów, cukrzycy typu 2, chorób układu krążenia, niedoborów składników odżywczych, w tym na przykład żelaza zwiększając ryzyko rozwoju anemii (niedokrwistości) oraz wielu innych schorzeń powstałych na tle wadliwego żywienia. Władze szkoły wspólnie z nauczycielami, rodzicami oraz specjalistami ds. żywienia, organizacjami i instytucjami odpowiedzialnymi za promocję zdrowego stylu życia powinny zapewnić uczniom możliwość wyboru i spożywania na terenie szkoły prawidłowo skomponowanych zestawów śniadaniowych. W praktyce funkcję tę może spełniać sklepik szkolny oferujący pełnowartościowe, zgodne z zasadami prawidłowego żywienia produkty, kanapki, zestawy śniadaniowe oraz napoje.

Opracowanie:

prof. dr hab. Anna Gronowska-Senger,

dr hab. Jadwiga Hamułka,

dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy,

dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Marta Widz, Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy

Konsultacja:

Prof. dr hab. Anna Brzozowska, Przewodnicząca Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych

Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, Wice Prezes Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności

Prof. dr hab. Jadwiga Charzewska, Samodzielna Pracownia Epidemiologii Żywności i Norm, Instytut Żywności i Żywienia

Dr inż. Anna Stolarczyk, Dietetyk, Klinika Gastroenterologii, Hepatologii i Zaburzeń Odżywiania, Instytut „Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka” w Warszawie

Dr inż. Danuta Gajewska, Prezes Polskiego Towarzystwa Dietetyki

Zestawienie kosztów bieżących utrzymania punktu zbiorowego żywienia:

1. Zimna woda wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
2. Ciepła woda wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
3. Ścieki proporcjonalnie do zużycia wody,
4. Energia elektryczna wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami + 1/10 część opłaty za tzw. moc zamówioną i przestaną.
5. Gaz zużyty do ogrzewania pomieszczeń kuchni zgodnie ze zużyciem.

.....
pieczęć i podpis Wynajmującego

.....
pieczęć i podpis Najemcy

WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA

stosowane w Szkole Podstawowej nr 169 im Orła Białego w Warszawie

1. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zapisów określonych w Zarządzeniu Nr zarządzenia nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, uwzględniający zmiany wynikające z zarządzenia nr 6822/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 18 listopada 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa. których organem prowadzącym jest m. st. Warszawa oraz stosować się do zaleceń i listy produktów określonych w załączniku nr 1 i 2 niniejszego zarządzenia.
2. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2018 poz. 1541), w szczególności art. 52c oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia wydanego na podstawie tych przepisów (art. 52c ust. 6).
3. W zakresie dostawy i jakości produktów używanych do przygotowania posiłków Wynajmujący wymaga, aby:
4. Dostawy produktów do Najemcy wykonywane były środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. 2018 poz. 1541). Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. 2018 poz. 1541), wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. 2018 poz. 2164), wraz z

przepisami wykonawczymi. Każdy produkt winny być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.

6. Dostarczane produkty spełniały prawem określone wymagania dla tych produktów - w tym wymagania zdrowotne. Materiał opakowaniowy winny być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 23 grudnia 2014r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.). Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin Najemca wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z Ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego z dnia 16 grudnia 2005 r. (t.j.: Dz.U. 2017 poz. 242) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego. Dostawca, na każde żądanie Najemcy, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
7. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo, wyroby cukiernicze oraz wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy; ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy; jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania; warzywa i owoce świeże cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak więdnienia, wyschnięcia czy gnicia; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.

8. Mięso, z którego Najemca przygotowuje posiłki, winno być świeże (nie rozmrażane), bez dodatków, przeważnie z małą ilością tłuszczu (zdjęte przerosty tłuszczowe, słonina itp.), w przypadku mięsa wołowego winno pochodzić z młodej wołowiny Bukat do 1 roku.
9. Ryby i filety rybne należy stosować w większości przypadków bez skóry, dopuszczalna glazura do 5%-10%, opakowania typu SHP, wyprodukowane na morzu, np:
 - 1) mrożonka Dorsz Atlantycki: filet bez skóry, zalecane obszary połowu dorsza Gadus Morhua – FAO27,
 - 2) mrożonka Mintaj: filet bez skóry, produkcja morska Rosja lub USA, obszar połowu FAO67.
10. Mrożonki rybne typu paluszki i kotlety winno stosować się najwyższej jakości (zawartość % ryby w produkcie) np. firmy FROSTA.
11. Warzywa i owoce mrożone do przygotowania posiłków Najemca może stosować tylko w przypadku, w którym na rynku nie występuje w danym okresie produkt świeży danego rodzaju (wyznacznikiem notowania Giełdy w Broniszach).
12. Warzywa i owoce mrożone można stosować tylko renomowanych firm mających swą siedzibę i produkcję na terenie Polski, np. HORTEX.
13. Ziemniaki serwowane od miesiąca września muszą pochodzić z produkcji roku bieżącego.
14. W tygodniu żywieniowym może występować tylko jeden dzień z daniem obiadowym na „słodko” (np. makaron lub naleśnik ze słodką polewą).
15. Zabrania się stosowania koncentratów zup, sosów i innych dań.
16. Zabrania się serwowania posiłków lub ich składowych (produkty garmażeryjne, gotowe kotlety) nie przygotowanych w całości na terenie najmowanych pomieszczeń Szkoły Podstawowej nr 169 w Warszawie (z wyłączeniem produktów rybnych jak paluszki czy kotlety).
17. W zakresie wydawania posiłków na stołówce szkolnej Wynajmujący wymaga, aby:
 - 1) serwowane dania posiadały odpowiednią i właściwą temperaturę ich podania (np. brak efektu tzw. zimnej zupy),
 - 2) serwowane dania były zgodne z ich gramaturą w jadłospisie, tzn. każda porcja była podawana w formie „pełnej” – na każdym talerzu porcja zgodna z jadłospisem, gramaturą, surówka na każdej porcji bez względu na „życzenia” odbiorcy.

18. Wynajmujący ma prawo w każdej chwili trwania umowy dokonywać pisemnych zmian w niniejszych wytycznych, które są dla Najmującego wiążące.