

**Warunki żywienia w stołówce Szkoły Podstawowej nr 58
im. Tadeusza Gajcego w Warszawie**

Najemca oświadcza, że:

1. lokal będzie używany wyłącznie w celu prowadzenia przez Najemcę działalności w zakresie organizacji w nim punktu zbiorowego żywienia;
2. będzie świadczył usługę żywienia zbiorowego w trakcie organizowanych imprez szkolnych (np. pikniku rodzinnego), akcji „Zima w mieście” oraz „Lato w mieście” lub innych nieprzewidzianych okoliczności,
3. będzie bieżąco informować uczniów i rodziców Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 58 o jadłospisie;
4. w ramach organizacji punktu zbiorowego żywienia będzie przygotowywał posiłki oraz wydawał je dzieciom z oddziałów przedszkolnych, uczniom klas I-VIII i pracownikom Szkoły Podstawowej 58 w ilości zakupionej przez rodziców / opiekunów prawnych uczniów oraz przez pracowników SP 58 od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki oraz okresów wolnych od nauki szkolnej, przy czym:
 - 1) wydawanie śniadań nastąpi w godzinach 8.30-9.30,
 - 2) wydawanie obiadów nastąpi w godzinach 11.30-14.30,
 - 3) wydawanie podwieczorków nastąpi w godzinach 14.00-14.30
 - 4) ceny za posiłek :
 - a) jeden zestaw obiadowy obejmujący zupę, drugie danie, kompot wynosi zł brutto (słownie:),
 - b) całodienne wyżywienie 1 dziecka (dotyczy dzieci z oddziałów przedszkolnych) obejmujące śniadanie, obiad (zupa, drugie danie, kompot) oraz podwieczorek wynosi.....zł brutto (słownie: zł 00/100.);
 - c) najemca oświadcza, że respektuje wysokość stypendium „posiłek dla ucznia”, ustalaną Uchwałą Rady miasta stołecznego Warszawy. Obecnie wysokość stypendium wynosi 15 zł za obiad ucznia szkoły podstawowej i 17 zł za całodienne wyżywienie dziecka z oddziału przedszkolnego
5. ceny jednostkowe wskazane w ust. 4 nie ulegną podwyższeniu w okresie obowiązywania Umowy Najmu;
6. sposób rejestracji, dokonywania opłat i zwrotów za niewykorzystane posiłki następuje zgodnie z informacją dla poszczególnych grup uczestników żywienia stanowiących załączniki do niniejszego oświadczenia (zgodnie z informacjami zamieszczonymi w systemie
7. będzie wywieszał jadłospis (wraz z wagowym podaniem składników wchodzących w skład poszczególnych posiłków) każdego dnia świadczenia usługi żywienia zbiorowego do godz. 7.00 rano w miejscu widocznym w stołówce i szatni;
8. będzie utylizował odpady pokonsumpcyjne (organiczne) na własny koszt, oraz że będzie utrzymywał w czystości pomieszczenia kuchenne i zaplecze;
9. posiłki pod względem gramatury i kaloryczności będą odpowiadać wymaganiom w stosunku do potrzeb grup wiekowych dzieci i młodzieży wymienionych w zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie;
10. posiłki będą przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz będą odpowiadać wymaganiom zawartym w wytycznych żywieniowych

i w katalogach przykładowych jadłospisów dla gimnazjów i szkół podstawowych zawartych w publikacjach Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, udostępnianych na stronach internetowych Miasta st. Warszawy promujących kampanię „Wiem, co jem” - <http://wiemcojem.um.warszawa.pl>:

- 1) Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych - pod redakcją naukową prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008; <http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/obiady.pdf>
 - 2) Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia - pod redakcją naukową prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008. http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/zasady_zywienia.pdf;
11. będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie;
 12. będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP;
 13. wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków będzie uzgadniał z Wynajmującym.

