

Szkoła Podstawowa Nr2
im. Jana Kochanowskiego
ul. Batoiego 11, 05-091 Ząbki
tel.22 781 60 66 fax.22 760 05 08

ZAŁĄCZNIK NR 2 do ZAPROSZENIA

Nr sprawy: SP2.ZP.271.04.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Składa się z części:

- 1. WYMAGANIA OGÓLNE**
- 2. USZCZEGÓLOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
- 3. PRZYKŁADOWE JADŁOSPISY**
- 4. WEWNĘTRZNA PROCEDURA UDZIELANIA I ROZLICZANIA ZNIŻEK**

15

1. WYMAGANIA OGÓLNE

a) Liczba dzieci objęta żywieniem :

Uczniowie klas I-VIII – przewidywana ilość ok. 300 uczniów;

pełen obiad tj. zupa i drugie danie z kompotem, drugie danie z kompotem, sama zupa;

Wydawanie obiadów dla uczniów klas I-VIII od godz. 10.30 do 14.00 (według harmonogramu przygotowanego z uwzględnieniem planu lekcji dla poszczególnych oddziałów;

- b) Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania i sprzedaży dla uczniów i pracowników szkoły II śniadań w postaci przygotowanych na miejscu kanapek na zimno i na gorąco np. tosty, serwowanych od godz. 7.45 do 10.00;
- c) Termin najmu pomieszczeń kuchennych wraz ze świadczeniem usługi przygotowania i wydawania posiłków : w roku szkolnym od 01.09.2025 do 30.06.2026r.
- d) Zamawiający udostępni nieodpłatnie na okres trwania umowy elektroniczny system do obsługi wpłat i wydawania posiłków.
- e) Wszystkie posiłki dla uczniów będą przygotowywane w pomieszczeniach kuchni w siedzibie Zamawiającego z produktów zakupionych przez Wykonawcę. Posiłki wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku udostępnionych przez Zamawiającego.
- f) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
- g) Po spożyciu posiłków przez grupy uczniów Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia stolików w stołówce szkolnej.
- h) Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, do odbioru złewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia odbiór wszelkich odpadów powstałych w wyniku procesu przygotowawczego i wydawania posiłków.
- i) Zamawiający oddaje w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 116m².
- j) Stawkę czynszu za wynajem wynosi 414,00 zł netto miesięcznie oraz koszty eksploatacji według wskazań podliczników tj. energia, gaz, woda ciepła i zimna, śmieci itp.
- k) Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem w tym ze sprawnością urządzeń.
- l) Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.

Szczegółowy opis warunków najmu, przygotowywania i wydawania posiłków znajduje się projekcie umowy stanowiącej Załącznik Nr 3 do Zaproszenia.

USZCZEGÓLOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Biorąc pod uwagę obowiązujące przepisy określające wymagania jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. oraz Norm żywienia Dzieci i Młodzieży opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia z 2021 r. zamawiając określa poniższe:

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA OBIADÓW

Powinna być dostosowana do potrzeb żywienia dzieci a obiady powinny stanowić 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Przy tym założeniu w stosunku do normy średnio ważonej obiad powinien dostarczyć ok 800-850 kcal.

UROZMAICENIE

Powinno być jedną z najważniejszych zasad przy planowaniu posiłków. Proponowane potrawy nie mogą być monotonne, często powtarzane – nie dopuszcza się powtarzanie danej potrawy w jednym jadłospisie dekadowym.

Proponowane potrawy należy urozmaicać pod względem:

- Smaku
- Zapachu
- Barwy
- Konsystencji
- Stosowanych technik kulinarnych

Nie należy w jednym posiłku powtarzać tego samego bądź podobnego produktu np. Zupa brokułowa i brokuł na II danie oraz zestawiać potraw o zbliżonych konsystencjach, smakach i kolorach.

SEZONOWOŚĆ

W planowanych posiłkach należy uwzględniać porę roku oraz sezonowość niektórych produktów oraz dostosować serwowane potrawy do panujących warunków, temperatury otoczenia. I tak późną wiosną przy panujących wysokich temperaturach proponowane obiady powinny być lżejsze na bazie sezonowych warzyw natomiast w okresie jesienno-zimowy potrawy powinny być „rozgrzewające” i o wyższej gęstości energetycznej.

TECHNIKI PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

W procesie przygotowywania potraw należy uwzględnić dostępne techniki obróbki termicznej takie jak:

- Gotowanie w wodzie,
- Gotowanie na parze,
- Pieczenie,
- Duszenie,

- Smażenie – nie częściej niż 1 raz w tygodniu przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40% (olej rzepakowy, oliwka z oliwek).

Różnorodne techniki kulinarne wpływają na cechy organoleptyczne potraw (smak, zapach, konsystencje oraz ich wartość odżywczą).

STOSOWANIE PRZYPRAW

Zaleca się stosowanie różnorodnych naturalnych, łagodnych przypraw w celu wyeksponowania smaku potrawy. Przyprawy pobudzają łaknienie i produkcję soków trawiennych co ułatwia trawienie i poprawia wykorzystywanie składników odżywczych zawartych w potrawie. **Jednocześnie nie dopuszcza się stosowanie gotowych mieszanek przyprawowych zawierających glutaminian sodu.**

Ograniczeniu podlega stosowanie soli oraz cukru.

SÓL

- W procesie przygotowywania posiłków może być stosowana sól o obniżonej zawartości sodu
- Sól tradycyjnej nie należy stosować w procesie przygotowywania potraw

ELIMINACJA PRODUKTÓW ORAZ PÓŁPRODUKTÓW WYSOKOPRZETWORZONYCH

Nie dopuszcza się zastosowania produktów wysoko przetworzonych, w których w skład wchodzi:

- Sztuczne barwniki,
- Glutaminian sodu,
- Sztuczne substancje słodzące

Zupy, sosy, oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Niedopuszczalne jest stosowanie:

- Kostek rosołowych
- Sosów, dań instant
- Koncentratów w proszku

GRAMATURA

W związku z faktem pojęcia porcji należy jasno określić gramaturę stosowanych porcji produktów, potraw.

Proponowane, zalecane porcje:

- Zupa 300ml – ok 200 kcal,
- II danie ok. 400g – ok 600 kcal

- Kompot ok 250ml

Waga posiłków powinna się kształtować następująco:

- Mięso / ryba – 100g produktu gotowego,
- Produkty skrobiowe / zbożowe – 200g produktu gotowego,
- Jarzyny / surówki – min. 100g produktu gotowego
- Pierogi / naleśniki / makarony z sosem / potrawki / gulasze – ok. 200-250g produktu gotowego

W przypadku potraw takich jak sosy z mięsem, gulasze, potrawki porcja mięsa powinna stanowić min. 60% całości produktu gotowego.

Wymagane jest podanie gramatury potraw przy każdym jadłospisie.

WYMAGANIA DLA GRUP ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Główne posiłki w ciągu dnia czyli również obiad powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych:

- Produkty zbożowe lub ziemniaki,
- Warzywa lub owoce,
- Mleko lub produkty mleczne,
- Mięso,
- Ryby,
- Jaja,
- Orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona,
- Tłuszcze;

PRODUKTY ZBOŻOWE LUB ZIEMNIAKI

- Co najmniej jedna porcja.
- Należy wymiennie stosować różne produkty takie jak kasze, ryż, makarony i ziemniaki.
- Nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej z tej samej grupy w tygodniu. Z uwzględnieniem olejów roślinnych dobrej jakości.
- Potrawy mączne powinny być przygotowywane z naturalnych składników.

NAPOJE SERWOWANE DO POTRAW

- Napoje przygotowywane na miejscu nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
- Kompoty powinny być przygotowywane ze świeżych (w sezonie) lub mrożonych owoców.
- Nie dopuszcza się używania sztucznych środków słodzących.

MIĘSO/RYBY/JAJA

- Należy podawać wymiennie.
- Sposób przygotowywania powinien być zgodny urozmaicony z uwzględnieniem zaleceń powyżej.
- Zastrzega się by co najmniej raz w tygodniu była podawana ryba. Zaleca się tłuste ryby morskie typu: łosoś, dorsz, makreła, miruna).

WARZYWA

- Stanowią nieodłączną część dania obiadowego.
- Bez dodatku cukru i substancji słodzących.
- W przypadku warzyw przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli zawierający nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnika soli w 100g lub 100ml środka spożywczego.
- Powinny być podawane w różnej formie: gotowane, parowane, surówki, sałatki.

INFORMACJE O SKŁADZIE POTRAW

Na podstawie art. 9 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych:

- „w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania (...) podaje się: (...) wykazy składników – zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia”.
- Wymagane jest przekazywanie informacji na temat szczegółowego wykazu składników.
- Informacje te podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio.

Zasady przekazywania informacji o składzie potrawy/produktu:

- Składniki należy wymieniać w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia;
- Wszystkie składniki alergenne występujące w wykazie składników muszą być wyróżnione (np. wytłuszczone, podkreślone, w innym kolorze);
- Jeśli składnikiem dania jest jakiś składnik złożony może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, pod warunkiem, że natychmiast po nim występuje wykaz jego składników;
- Warzywa lub owoce, kiedy żadne konkretne nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są stosowane w proporcjach, które mogą się zmieniać można grupować pod nazwą „owoce”, „warzywa” z następującą po niej frazą „w zmiennych proporcjach”, bezpośrednio po której podany jest wykaz danych owoców/warzyw.
- Mieszkanki przypraw i ziół, gdy żadne nie występuje w znacznej przewadze wagowej mogą być wymienione w różnej kolejności, pod warunkiem, że wykazowi towarzyszy sformułowane „w zmiennych proporcjach”. ALE GDY: wszystkie przyprawy/zioła dodawane są w ilości nieprzekraczalnej wagowo 2% dania

końcowego można napisać tylko „przyprawy” / „mieszanka przypraw” lub „zioła” / „mieszanka ziół”.

- Dopuszcza się dowolną graficzną formę wykazu składników.

WYKAZ ALERGENÓW

Na podstawie art. 44 ust. W lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)

- W przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym bez opakowania obowiązkowe jest przekazanie informacji na temat składników powodujących alergię lub reakcji nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal są obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.
- Należy przekazywać informacje o występujących alergenach według wykazu:
 - 1) Ziarna zbóż zawierające gluten (pszenica w tym orkisz i khorasan, żyto, jęczmień, owies odmiany hybrydowe);
 - 2) Skorupiaki i produkty pochodne;
 - 3) Jaja i produkty pochodne;
 - 4) Ryby i produkty pochodne;
 - 5) Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
 - 6) Soja i produkty pochodne;
 - 7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
 - 8) Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia);
 - 9) Seler i produkty pochodne;
 - 10) Gorczyca i produkty pochodne;
 - 11) Nasiona sezamu i produkty pochodne;
 - 12) Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
 - 13) Łubiny i produkty pochodne;
 - 14) Mięczaki i produkty pochodne.

POBIERANIE I PRZECHOWYWANIE PRÓBEK ŻYWNOSCI

Obowiązek pobierania i przechowywania próbek żywności spoczywa na zakładzie produkującym, przygotowującym – po stronie Wykonawcy.

OBIAD 1

Zupa barszcz ukraiński 300ml zabielały śmietana 18% tł.

skład:

bulion warzywny, burak, fasola czerwona, ziemniak, śmietana 18% (10 g);
przyprawy: sok z cytryny, pieprz, majeranek

II danie

Kopytka (200g) z sosem pieczarkowym (80g), surówka z kapusty białej, marchwi, jabłka (100g)

składniki: ziemniak, jajko, mąka pszenna;

sos: pieczarki, mleko 3,2%, śmietana 9% tł., masło;

przyprawy: pieprz, czosnek;

surówka: kapusta biała, marchew, jabłko, olej słonecznikowy;

przyprawy: sok z cytryny, pieprz, natka pietruszki

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 2

Zupa dyniowa zabielała śmietana 12% tł. 300ml

skład: dynia, marchew, ziemniak śmietana 12%tł., pestki dyni i nasiona słonecznika, imbir świeży

II danie

Kotleciki drobiowe panierowane 100g, ziemniaki (200g), mizeria (100g)

skład: mięso z piersi kurczaka bułka, jajko, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy;

przyprawy: pieprz biały, tymianek;

mizeria: ogórek zielony, śmietana jogurtowa,

alergeny: mleko, pszenica, seler, jajo

OBIAD 3

Zupa selerowa 300ml zabielała śmietana 12% tł.

skład: bulion warzywny, seler, ziemniak, śmietana 12% tł., natka pietruszki;

przyprawy: gałka muszkatołowa, pieprz biały

II danie

Risotto warzywne (250g), surówka z cykorii 100g

skład: ryż do risotta , mięso wołowe, fasola czerwona, kukurydza, pomidor, cukinia, olej

rzepakowy, cebula, czosnek, zioła prowansalskie;

surówka: cykoria, jabłko, pomarańcza, jogurt naturalny.

alergeny: mleko, seler,

OBIAD 4

Zupa szpinakowa z ziemniakami zabielała śmietana 18% tł.

skład: bulion warzywny, szpinak mrożony w liściach , masło, śmietana 12% tł., ziemniak;

przyprawy: czosnek, gałka muszkatołowa

II danie

Spaghetti (makaron 100g) z sosem warzywno-mięsnym (150g), gotowany brokuł (80g)

Skład : makaron spaghetti, mięso mielone wołowo-wieprzowe, pomidor, marchew, groszek zielony,

olej rzepakowy;

przyprawy: bazylia, oregano;

do posypania drobno starty ser

alergeny: mleko, pszenica, seler,

26

OBIAD 5

Zupa brokułowa z grzankami zabieleną śmietaną 12% tł. 300ml
skład: włoszczyzna, brokuł, ziemniak, śmietana 12%tł.;

przyprawy: gałka muskatołowa, pieprz;

pieczywo tostowe graham

II danie

Ryba pieczona w sosie śmietanowym, ziemniaki (200g), surówka z kwaszonej kapusty z marchewką

skład: dorsz (80 g), śmietana 9% ;

przyprawy: sok z cytryny, tymianek, pieprz;

surówka: kwaszona kapusta, marchew, jabłko (20 g), oliwa;

alergeny: mleko, pszenica, seler, ryba

OBIAD 6

Zupa rosół z makaronem 300ml

skład: włoszczyzna, kurczak , makaron czterojajeczny.

przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec, lubczyk, koperek

II danie

Naleśniki z białym serem i śmietaną 12% tł., surówka z marchewki i jabłka

skład: mąka pszenna, mleko 3,2% tł, jajko, olej rzepakowy, ser twarogowy, śmietana, cukier, cynamon

surówka: marchewka, jabłko, sok z cytryny

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 7

Zupa koperkowa zabieleną 9% tł.

bulion warzywny, ziemniak, włoszczyzna, śmietana 9% tł, koperek, pieprz

II danie

Kasza bulgur (100g) z indykiem w warzywach (150g), surówka 100g

skład: kasza bulgur, pierś z indyka, marchew, cukinia, cebula, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, zioła prowansalskie;

surówka: sałata, pomidor, oliwa, sok z cytryny, bazylia

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 8

Zupa pomidorowa z ryżem zabieleną śmietaną 12% tł. 300ml

skład: bulion warzywny (250 ml), pomidor, koncentrat pomidorowy, śmietana 12% tł. , ryż długoziarnisty

II danie

Knedle ze śliwkami 250g

skład: ziemniak, mąka pszenna, jajko, śliwki, jogurt naturalny typu greckiego 9%, cynamon

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 9

Zupa kalafiorowa śmietana 18% tł.

skład: włoszczyzna, bulion, kalafior, ziemniak, śmietana 18% tł., koperek; przyprawy: pieprz, kozieradka

II danie

Klopsiki z mięsa mieszanego 100g, ziemniaki 200g, surówka z czerwonej kapusty 100g
skład: mięso z szynki, indyk, bułka, mleko, jajko; przyprawy: pieprz, tymianek, cząber;
surówka: czerwona kapusta, jabłko, cebula czerwona, olej słonecznikowy; przyprawy: sok z cytryny, kminek
alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 10

Zupa cytrynowa z ryżem zabiłona śmietaną 300ml

skład: włoszczyzna, bulion, cytryna, ryż, śmietanka 18%; przyprawy: pieprz, tymianek

II danie

Filet z dorsza duszony w warzywach, kasza jęczmienna 100g, surówka z kapusty i marchewki 80g
skład: dorsz, cebula, marchew, seler, przecier pomidorowy, natka pietruszki, olej rzepakowy;
przyprawy: sok z cytryny, pieprz, bazylia; ziemniaki, surówka z cykorii: kapusta, jabłko, marchew.
alergeny: mleko, pszenica, seler, ryba

Jadłospis sezon wiosna

OBIAD 1

Zupa pietruszkowo-gruszkowa 300ml

skład: pietruszka (80 g), gruszka (25 g), masło (5 g), nasiona słonecznika (5 g); przyprawy: pieprz, sok z cytryny, cynamon

II danie

Pulpeciki drobiowe w sosie ziołowym 120g, kasza kuskus 100g, surówka w warzyw 80g
skład: mięso z kurczaka, jajko, bułka pszenna
sos: śmietana 9%, mąka, masło;
przyprawy: bazylia, oregano; kasza kuskus, koperek;
surówka: kapusta czerwona, papryka żółta, ogórek kwaszona, jabłko, jogurt naturalny 2%
alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 2

Zupa z młodych warzyw zabiłona śmietaną 12% tł. 300ml

skład: marchew, młoda kapusta, pietruszka, seler, fasola szparagowa, groszek zielony, śmietana 12% tł.; przyprawy: natka pietruszki, lubczyk

II danie

Letnia zapiekanka 300g

skład: ziemniak, pieczarki, kabaczek, cebula, marchew, fasola szparagowa, cukinia, brokuł, pomidor, ser żółty; przyprawy: rozmaryn, kolendra
alergeny: mleko, seler,

OBIAD 3

Zupa botwinka z jajkiem 300ml

skład: bulion warzywny, botwina, śmietana 9% tł., jajko; przyprawy: sok z cytryny, koperek

II danie

Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem 250g, surówka z młodej kapusty 80g

skład: ciasto: mąka, woda, jajko; nadzienie: kasza gryczana, ser twarogowy półtłusty, natka pietruszki, pieprz;

surówka: młoda kapusta, ogórek, jogurt naturalny; przyprawy: świeża bazylia,

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 4

Zupa grysik na rosole z jarzynami 300ml

skład: włoszczyzna, bulion, kasza manna, natka pietruszki; przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, pieprz

II danie

Kotlet z piersi z indyka 100g, ziemniaki 100g, surówka z kapusty pekińskiej 100g

skład: pierś z indyka, jajko, bułka tarta, ; przyprawy: papryka słodka, pieprz, tymianek;

surówka: kapusta pekińska, marchew, jogurt naturalny 2%; przyprawy: curry, sok z cytryny

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 5

Zupa krem z cukinii i pomidorów z makaronem zabieleną śmietaną 9% tł. 300ml

skład: bulion, cukinia, pomidor, śmietana 9%; przyprawy: świeża kolendra, bazylia; makaron

II danie

Pieczony dorsz 100g, ryż basmatii 100g, surówka 80g

skład: filet z dorsza, olej rzepakowy, cebula, sok z cytryny, śmietana 9%; przyprawy: rozmaryn, natka pietruszki, koperek;

surówka: roszponka, rukola, marchew, oliwa; przyprawy: sok z cytryny, pieprz;

alergeny: mleko, seler, ryba

OBIAD 6

Zupa groszkowa z ziemniakami 300ml

skład: bulion warzywny, ziemniak, groszek zielony; przyprawy: pieprz, lubczyk

II danie

Gołąbki z młodą kapustą w sosie pomidorowym 140g, ziemniaki z koperkiem 200g,

skład: mięso drobiowo- -wieprzowe, jajko, bułka, kapusta młoda; sos: koncentrat pomidorowy, mąka;

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 7

Zupa śródziemnomorska 300ml

skład: szpinak, cebula, ziemniak, fasola, pomidor, natka pietruszki, czosnek, oliwa,

II danie

Makaron a'la Napoli (200g), mizeria 100g

skład: makaron, ser mozzarella, świeży pomidor, oliwa; przyprawy: bazylia, czosnek;

surówka: ogórek świeży, jogurt naturalny 2% , koperek
alergeny: mleko, pszenica, seler

OBIAD 8

Zupa chłodnik zielony z ziemniakami 300ml

skład: maślanka, ogórek, gotowany ziemniak, przyprawy: natka pietruszki, koperek

II danie

Pieczony kurczak w ziołach 120g), ryż basmatii 100g, sałata z ogórkiem w sosie jogurtowym (50g)

skład: udo z kurczaka, olej rzepakowy; przyprawy: rozmaryn, pieprz cytrynowy;
surówka: sałata, ogórek zielony, jogurt naturalny, koperek.

alergeny: mleko, seler,

OBIAD 9

Zupa warzywna z makaronem 300ml

skład: marchew, kapusta pekińska, kalarepa, groszek zielony, makaron ryżowy, olej; przyprawy: czosnek, imbir, kolendra, pieprz;

II danie

Knedle z twarogiem 250g, surówka z marchewki i jabłka 100g

skład: ser twarogowy półtłusty, gotowany ziemniak, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajko; do polania jogurt naturalny, cynamon;

surówka z marchwi i jabłka: marchew, jabłko, jogurt naturalny , sok z cytryny

alergeny: mleko, pszenica, seler,

OBIAD 10

Zupa wiosenna zielona ze śmietaną 300ml

skład: bulion warzywa, fasolka szparagowa zielona, groszek zielony, zielone szparagi, ziemniak, śmietana 9% , koperek; przyprawy: świeży tymianek, pieprz

II danie

Pulpety rybne w sosie cytrynowym, ziemniaki 200g, surówka z rzodkiewek

skład: dorsz, jajko, kasza manna, olej rzepakowy, sos: śmietana 9%, mąka, sok z cytryny;

surówka z rzodkiewek: rzodkiewka, szczypiorek, jogurt naturalny 2%

alergeny: mleko, seler, ryba

KIEROWNIK GOSPODARSTWA
Jadwiga Wilczewska

1/19

Wewnętrzna procedura udzielania i rozliczania zniżek w opłacie za posiłki wydawane w formie obiadów dla uczniów posiadających Karty Mieszkańca „Jestem z Żąbek” łącznie z ogólnopolską Kartą Dużej Rodziny obowiązująca na terenie Szkoły Podstawowej nr 2 w Żąbkach”.

§ 1

Od 1 stycznia 2021r. zniżki dla rodzin wielodzietnych są przyznawane posiadaczom Karty Mieszkańca „Jestem z Żąbek” jednocześnie z ogólnopolską Kartą Dużej Rodziny.

§ 2

1. Rodzic wysyła zdjęcie /scan ważnych kart z obu stron na adres: kartarodziny@sp2zabki.pl lub dostarcza do szkoły (kasa szkoły) w wersji papierowej. Dołącza wypełniony i podpisany czytelnie wniosek (załącznik nr 1 - Wniosek do dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 w Żąbkach o wypłatę zniżek za obiady dla posiadacza Ogólnopolskiej „Karty Dużej Rodziny” i Karty Mieszkańca „Jestem z Żąbek”). Wniosek jest dostępny na stronie szkoły. Zniżka obowiązuje od dnia okazania ww. kart w szkole.
2. Należy dokonać wpłaty w pełnej wysokości (100%) za dany miesiąc obiadowy zgodnie z harmonogramem na konto wskazane przez agenta.
3. Następnie Rodzic wypełnia wniosek w sprawie wystawienia faktury przez agenta (załącznik nr 2 – *Wniosek o wystawienie imiennych faktur za żywienie w SP2 w Żąbkach*).
Skan wypełnionego wniosku wysyła do agenta na adres: [redacted] lub jego zdjęcie na nr telefonu [redacted] lub dostarcza kopię papierową bezpośrednio do stołówki szkolnej.
4. W ciągu miesiąca dziecko korzysta z obiadów.
5. Dowód zakupu tzn fakturę imienną na dziecko za faktycznie zjedzone obiady (zahasłowany dokument) Rodzic lub, za zgodą Rodzica agent, przekazuje do szkoły na adres: kartarodziny@sp2zabki.pl lub w wersji papierowej do kasy szkoły. Termin - do 5. dnia kolejnego miesiąca. (np. za luty do 5 marca)
6. Na podstawie przedłożonych dokumentów, po weryfikacji Rodzic otrzyma od szkoły 50% poniesionych kosztów za wykorzystane obiady w danym miesiącu. Zniżka może wynieść nie więcej niż 100,00zł dla jednego dziecka miesięcznie. Zwrot nastąpi na konto wskazane przez Rodzica w złożonym wniosku (załącznik nr 1). Termin – do 10. dnia kolejnego miesiąca.

§ 3

1. Warunkiem otrzymania zwrotu kosztów (50%) jest terminowe dostarczenie dokumentów.
2. Zniżki, o których mowa, obowiązują od dnia złożenia dokumentów w szkole na czas ważności obu kart jednocześnie.

Dyrektor

Irena Małyszczuk

28

Dane posiadacza Ogólnopolskiej Karty Dużej Rodziny i Karty Mieszkańca „Jestem z Ząbek”

Zwrot 50% zniżki za obiady należy zwrócić na konto:

Ząbki, dnia.....

.....

Czytelny podpis rodzica/prawnego opiekuna

Podanie ww. danych jest obowiązkowe i wynika z przepisów Uchwały Nr XXXIII/307/2020 Rady Miasta Ząbki z dnia 28 października 2020 r. zmieniającej uchwałę w sprawie Programu Karta Mieszkańca „Jestem z Ząbek” (z późn. zm.). Ważność Kart będzie weryfikowana w kasie szkoły na podstawie dołączonej **kopii** Ogólnopolskiej Karty Dużej Rodziny i **kopii** Karty Mieszkańca „Jestem z Ząbek”. Po weryfikacji kopie ulegają zniszczeniu i nie będą przechowywane.

1. Kopia Ogólnopolskiej Karty Dużej Rodziny
2. Kopia Karty Mieszkańca „Jestem z Ząbek”



28

WNIOSEK O WYSTAWIANIE IMIENNYCH FAKTUR ZA ŻYWIENIE W SP 2 W ZĄBKACH

Imię i nazwisko dziecka

Klasa

Adres zamieszkania z kodem pocztowym

.....

Numer karty KDR

Numer karty „Jestem z Ząbek”

OŚWIADCZENIE O AKCEPTACJI FAKTUR PRZESYŁANYCH DROGĄ ELEKTRONICZNĄ

Imię i nazwisko Rodzica/Opiekuna

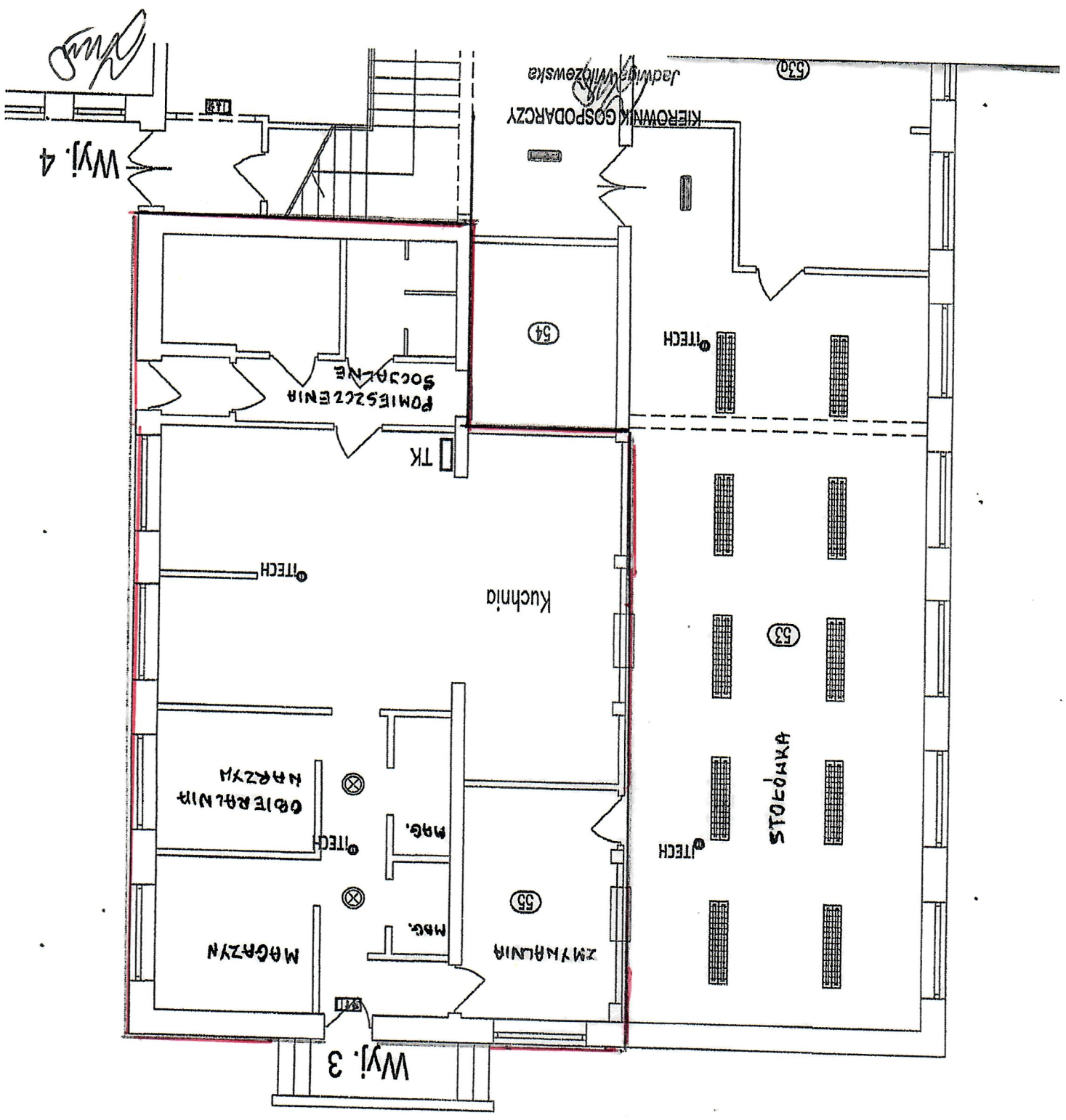
Adres:

1. Działając na podstawie Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2017 poz. 1221, z późn. zm.) art. 106n wyrażam zgodę na przesyłanie faktur, duplikatów tych faktur oraz ich korekt, w formie elektronicznej przez [REDACTED]
 2. Zobowiązuję się przyjmować faktury, o których mowa w pkt.1 niniejszego oświadczenia w formie papierowej, w przypadku gdy przeszkody techniczne lub formalne uniemożliwiają przesłanie faktur drogą elektroniczną.
 3. Proszę o przesyłanie faktur drogą mailową na podany poniżej adres e-mail. Adres e-mail:
 4. W razie zmiany adresu e-mail zobowiązuję się do pisemnego powiadomienia o nowym adresie.
 5. Oświadczam, że mam świadomość, iż niniejsze oświadczenie może zostać wycofane, w następstwie czego wystawca faktur traci prawo do wystawiania i przesyłania faktur do odbiorcy drogą elektroniczną, poczynawszy od dnia następnego po otrzymaniu powiadomienia o wycofaniu akceptacji.
 6. Oświadczam, że wyrażam zgodę na przesłanie przez [REDACTED] wystawionej faktury bezpośrednio do SP nr 2 w Ząbkach na adres mailowy: kartarodziny@sp2zabki.pl
- Data Podpis klienta Nr telefonu

Prosimy o wypełnienie danych komputerowo, a jeśli jest to niemożliwe – prosimy wypełnić bardzo wyraźnie - zwłaszcza adres mailowy

Wykaz pomieszczeń kuchni i zaplecza

Szkoła Podstawowa Nr2
 ul. Batorego 11, 05-091 Ząbki
 tel. 22 781 60 66 fax. 22 760 05 08



Wykaz i wielkość pomieszczeń			
Lp	Nazwa	Powierzchnia m ²	
1	Kuchnia	53,00	
2	Zaplecze	63,00	
	Razem	116,00	

Szkoła Podstawowa Nr2
im. Jana Kochanowskiego
ul. Batorego 11, 05-091 Ząbki
tel.22 781 60 66 fax.22 760 05 08

Załącznik z wykazem sprzętu i wyposażenia			
Lp	Nazwa	Ilość	kwota
1	Chłodzarka (2004r)	1	1 200,00
2	Chłodzarka do próbek (2010r)	1	1 234,03
3	Kuchnia 6 palnikowa (2020r)	1	4 276,00
4	Maszynka do mielenia (2009r)	1	2 793,80
5	Mikser ręczny GMP 350W o dł. 45cm (2015r)	1	1 938,91
6	Młynek koloidalny (2021r)	1	3 443,02
7	Obieraczka do ziemniaków (2017r)	1	6 365,25
8	Patelnia elektryczna (2024)	1	6 500,00
9	Piec konwekcyjno parowy (2006r)	1	3 498,96
10	Piec konwekcyjno parowy z wózkiem 20xGN1/1 (2019r)	1	50 392,49
11	Stół stal.wzmocniony (2006r)	1	938,18
12	Stół stal.z pułką (2008r)	1	857,66
13	Stół stal.z szafkami (2008r)	1	3 294,00
14	Stół stal.z szafkami (2008r)	1	2 684,00
15	Stół z basenem (2008r)	1	1 948,34
16	Szafa stal.przełota (2009r)	1	4 452,39
17	Szatkownica do warzyw (2012r)	1	4 504,75
18	Taboret gazowy (2006-2014r)	3	5 478,14
19	Taboret gazowy 14 kw. (2016r)	2	1 265,18
20	Tarcze do szatkownicy: plasty, wiórki 2mm, wiórki 5mm, wiórki ziem, kostka, (5 szt = 1kpl.) (2014r)	1	2 216,65
21	Warnik do wody 19 litrów (2016r)	1	367,77
22	Wózek stal. keihnerski (2009r)	1	350,00
23	Wózek transportowy 14 x GN1/1 (2019r)	1	525,50
24	Zlewozmywak stalowy (2009r)	1	2 685,22
25	Zmywarka uniwersalna z podstawą ze zmiękcaczem wody (2015r)	2	12 000,00
26	Zmywarka ZK05,5 (2004 r)	1	6 205,53
27	Poj.em. GN 1/1 H=65mm	10	669,12
28	Poj.stal. perf. GN 1/1 H=65mm	16	828,13
29	Poj.em. GN 1/1 H=20mm	10	512,30
30	Garnek 50 litrów	2	1 227,37
31	Garnek 98 litrów	2	1 553,03
32	Garnek 30 litrów	2	702,57
33	Miski stalowe	3	1 305,19
34	Mieszadło stal. Ręczne l=120 cm	1	130,00
35	Stół z basenem (2019r)	1	1 148,48
36	Regał stal. Magazyn.	2	2 574,88
37	Szafa chłodnicza ze stali GN2/1 650l (2020r)	1	3 235,61
38	Bemar jezdny z półką BJNS.3GN.A (2020r)	1	4 385,07
39	Stół chłodniczy satatkowy z nadst. szklaną (2020r)	1	2 686,26
	Razem		140 931,04
	nr inwentarzowy		

[Signature]