

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 300
im. Wandy Rutkiewicz
02-956 Warszawa, ul. Gubinowska 28/30
tel. 22 8429300, 22 8429855

Załącznik nr 1 do umowy

PROTOKÓŁ UŻYCZENIA

Z dniem 01.08.2019 r. Wynajmujący – Szkoła Podstawowa Nr 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie przekazuje, a Najemca –
przejmuje w użytkowanie na okres od dnia 01.09.2019 r. do dnia 30.06.2021 r. następujące składniki majątkowe, stanowiące własność
Wynajmującego.

Środki trwałe:

Lp	Nazwa składnika majątkowego	numer inwentarzowy	ilość sztuk	cena jednostkowa	wartość księgowa brutto	data przyjęcia
1	Kocioł warzelny	011/8/80/808/29 i 30	2	11 246,00	22 492,00	01.09.1995
2	Patelnia uchylna	011/8/80/808/31	1	7 097,90	7 097,90	01.09.1995
3	Trzon kuchenny	011/8/80/808/32 i 33	2	3 996,76	7 993,52	01.09.1995
4	Piec konwekcyjno-parowy	011/8/80/808/34 i 35	2	11 540,94	23 081,88	01.09.1995
5	Szafa podgrzewcza	011/8/80/808/39	1	6 812,81	6 812,81	01.09.1995
6	Maszyna do rozdrabniania	011/8/80/808/40	1	3 050,00	3 050,00	01.09.1995
7	Mieszarko-ubijarka z przystawką	011/8/80/808/41	1	3 300,00	3 300,00	01.09.1995
8	Krajalnica do pieczywa	011/8/80/808/42	1	2 050,00	2 050,00	01.09.1995
9	Szafa chłodnicza	011/8/80/808/52	1	6 026,80	6 026,80	23.08.2007
10	Szafa chłodnicza	011/8/80/808/54	1	4 819,00	4 819,00	03.06.2009
11	Taboret gazowy	011/8/80/808/55 i 56	2	3 501,40	7 002,80	23.08.2007
12	Patelnia z wanną	011/8/80/808/58	1	5 941,40	5 941,40	04.02.2002
13	Kocioł warzelny gazowy	011/8/80/808/3194	1	10 850,00	10 850,00	27.12.2011
14	Zmywarka do naczyń kapturowa	011/8/80/808/3196	1	10 900,00	10 900,00	27.12.2011
RAZEM środki trwałe:					121 418,11	

Wypożyczenie wartościowe i ilościowe:

Lp	Nazwa składnika majątkowego	numer inwentarzowy	ilość sztuk	Cena jednostkowa	Wartość księgowa brutto	Data przyjęcia
1	Zamrażarka pełna	013/8/80/808/2303 i 4	2	1 584,78	3 169,56	16.11.2001
2	Zamrażarka	013/8/80/808/2308	1	2 916,57	2 916,57	05.12.2002
3	Lodówko-zamrażarka	013/8/80/808/2309	1	1 703,12	1 703,12	02.10.2006
4	Lodówko-zamrażarka	013/8/80/808/2310	1	1 102,88	1 102,88	02.10.2006
5	Szafa chłodnicza na próbki	013/8/80/808/2311	1	1 817,80	1 817,80	15.09.2006
6	Zamrażarka	013/8/80/808/2312	1	2 072,78	2 072,78	30.08.2006
7	Taboret gazowy	013/8/80/808/2318 i 19	2	990,00	1 980,00	28.08.2000
8	Obierarka do ziemniaków	013/8/80/808/2321	1	4 538,40	4 538,40	25.02.2005
9	Zmywarka do naczyń	013/8/80/808/2322	1	9 882,00	9 882,00	14.04.2005
10	Robot kuchenny	013/8/80/808/2325	1	2 366,80	2 366,80	21.06.2005
11	Jarzyniarka z rynną	013/8/80/808/2326	1	1 775,10	1 775,10	21.06.2005
12	Maszynka do mięsa	013/8/80/808/2327	1	933,30	933,30	21.06.2005
13	Stół roboczy + 2 szafki wiszące	013/8/80/808/2329	1	1 025,60	1 025,60	01.09.1995
14	Stół roboczy + 2 szafki wiszące	013/8/80/808/2332	1	1 336,20	1 336,20	01.09.1995
15	Stół roboczy ze zlewem	013/8/80/808/2335	1	1 603,00	1 603,00	01.09.1995
16	Waga	013/8/80/808/2337	1	805,80	805,80	01.09.1995
17	Stół roboczy ze zlewem	013/8/80/808/2338	1	1 221,96	1 221,96	01.09.1995
18	Stół roboczy	013/8/80/808/2339	1	831,30	831,30	01.09.1995
19	Stół roboczy ze zlewem	013/8/80/808/2342	1	1 820,70	1 820,70	01.09.1995
20	Stół roboczy ze zlewem	013/8/80/808/2343	1	1 221,96	1 221,96	01.09.1995
21	Sterylizator	013/8/80/808/2344	1	1 150,00	1 150,00	01.09.1995
22	Regał na naczynia duże	013/8/80/808/2345	1	1 048,50	1 048,50	01.09.1995
23	Regał na pojemniki GN	013/8/80/808/2346	1	785,40	785,40	01.09.1995
24	Młynek do odpadków	013/8/80/808/2347	1	850,00	850,00	01.09.1995
25	Stół do odpadków	013/8/80/808/2349	1	572,22	572,22	01.09.1995
26	Wózek na sztućce	013/8/80/808/2350 i 53	2	535,50	1 071,00	01.09.1995
27	Regał na naczynia	013/8/80/808/2351	1	696,66	696,66	01.09.1995
28	Regał na naczynia	013/8/80/808/2352 i 54	2	1 106,70	2 213,40	01.09.1995

29	Wózek na tace	013/8/80/808/2355 - 57	3	1 020,00	3 060,00	01.09.1995
30	Stół roboczy z szafką	013/8/80/808/2358	1	831,30	831,30	01.09.1995
31	Lada do wydawania posiłków	013/8/80/808/2359 i 60	2	1 960,95	3 921,90	01.09.1995
32	Wózek dystrybucyjny	013/8/80/808/2361 i 62	2	663,00	1 326,00	01.09.1995
33	Regał moduł neutralny	013/8/80/808/2363	1	816,00	816,00	01.09.1995
34	Stół roboczy mały	013/8/80/808/2364	1	453,90	453,90	01.09.1995
35	Łapacz miazgi - wózek	013/8/80/808/2365	1	606,90	606,90	01.09.1995
36	Basen	013/8/80/808/2366	1	775,20	775,20	01.09.1995
37	Basen	013/8/80/808/2367	1	836,40	836,40	01.09.1995
38	Pojemniki gastronomiczne	013/8/80/808/2368-75	8	718,57	5 748,56	01.09.1995
39	Garnki - stal nierdzewna	013/8/80/808/2376-77	2	719,06	1 438,12	01.09.1995
40	Blat wydawczy	013/8/80/808/2381	1	573,40	573,40	21.08.2001
41	Stół z otworem	013/8/80/808/2382	1	976,00	976,00	21.08.2001
42	Pojemnik na odpadki	013/8/80/808/2383	1	706,38	706,38	21.08.2001
43	Stół z półką	013/8/80/808/2384	1	1 518,90	1 518,90	21.08.2001
44	Stół z 2 zlewozm. I półkami	013/8/80/808/2385	1	3 477,00	3 477,00	21.08.2001
45	Stół z półką	013/8/80/808/2386	1	1 012,60	1 012,60	21.08.2001
46	Prysznic z wylewką	013/8/80/808/2387	1	1 512,80	1 512,80	21.08.2001
47	Maszyna uniwersalna z przystawkami	013/8/80/808/2388	1	5 031,28	5 031,28	16.11.2001
48	Wózek transportowy	013/8/80/808/2421	1	799,10	799,10	26.02.2001
49	Wózek trana	013/8/80/808/2422	1	762,50	762,50	16.10.2002
50	Wózek kelnerski 2-półkowy	013/8/80/808/2423	1	1 000,50	1 000,50	28.02.2005
51	Waga elektryczna podestowa	013/8/80/808/2424	1	1 987,38	1 987,38	16.11.2001
52	Młynek do odpadków	013/8/80/808/2823	1	3 300,10	3 300,10	21.12.2010
53	Stół roboczy	E-POZ/2330 i 2331	2	668,10	1 336,20	01.09.1995
54	Przystawka do rozdrabniania jarzyn	E-POZ/2336	1	360,00	360,00	01.09.1995
55	Pień do mięsa	E-POZ/2340	1	250,00	250,00	01.09.1995
56	Patelnia Technoform 28 cm	E-POZ/2389	1	183,00	183,00	14.02.2002
57	Misa nierdzewna F-160	E-POZ/2391	1	581,94	581,94	17.04.2002
Razem wyposażenie wartościowe i ilościowe					97 695,37 zł	

DYREKTOR

 mgr Anna Jacewska

SKOŁA PODSTAWOWA NR 300
im. Wandy Rutkiewicz
02-956 Warszawa, ul. Gubinowska 28/30
tel. 22 8429360, 22 8429655

Załącznik nr 2 do umowy

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.

DYREKTOR

mgr Anna Jaczewska

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 300
im. Wandy Rutkiewicz
02-956 Warszawa, ul. Gubinska 28/30
tel. 22 6429360, 22 6429956

Załącznik nr 3 do Umowy

Zestawienie kosztów bieżących utrzymania punktu zbiorowego żywienia:		Kwota brutto
1. Zimna woda rozliczana comiesięcznie, na podstawie stałej kwoty ryczałtowej w wysokości:		400,00 zł
2. Ciepła woda rozliczana comiesięcznie, na podstawie stałej kwoty ryczałtowej w wysokości:		200,00 zł
3. Ścieki rozliczane comiesięcznie, na podstawie stałej kwoty ryczałtowej w wysokości:		800,00 zł
4. Energia elektryczna rozliczana comiesięcznie, na podstawie stałej kwoty ryczałtowej w wysokości:		400,00 zł
5. Gaz do kuchni rozliczany comiesięcznie, na podstawie stałej kwoty ryczałtowej w wysokości:		400,00 zł
6. Wentylacja kuchni rozliczana comiesięcznie, na podstawie stałej kwoty ryczałtowej w wysokości:		100,00 zł
Razem:		2 300,00 zł

DYREKTOR

mgr Anna Jacewska

WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA

stosowane w Szkole Podstawowej Nr 300 im. Wandy Rutkiewicz

1. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zapisów określonych w Zarządzeniu 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. z 2018 r. 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:
 - a) 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. z 2018 r. poz. 1541). Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - b) 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. z 2018 r. poz. 1541), wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1054), wraz z przepisami wykonawczymi. Każdy produkt winny być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.

DYREKTOR

mgr Anna Jaczewska

- c) Dostarczane produkty spełniały prawem określone wymogi dla tych produktów - w tym wymogi 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. (Tekst jednolity: Dz. U. 2017 r., 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 L 2004 r nr 139). 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.
- d) 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 dobrej dostawie; 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 wędnięcia, wyschnięcia czy gnicia; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.
- e) Mięso, z którego Najemca przygotowuje posiłki, winno być świeże (nie rozmrażane), bez dodatków, przeważnie z małą ilością tłuszczu (zdjęte przersty tłuszczowe, słonina itp.), w przypadku mięsa wołowego winno pochodzić z młodej wołowiny Bukat do 1 roku.
- f) Ryby i filety rybne należy stosować w większości przypadków bez skóry, dopuszczalna glazura do 5%-10%, opakowania typu SHP, wyprodukowane na morzu, np:
- mrożonka Dorsz Atlantycki: filet bez skóry, zalecane obszary połowu dorsza Gadus Morhua – FAO27,
 - mrożonka Mintaj: filet bez skóry, produkcja morską Rosja lub USA, obszar połowu FAO67.
- g) Mrożonki rybne typu paluszki i kotlety winno stosować się najwyższej jakości (zawartość % ryby w produkcie) np. firmy FROSTA.
- h) 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).
- i) Warzywa i owoce mrożone można stosować tylko renomowanych firm mających swą siedzibę i produkcję na terenie Polski, np. HORTEX.
- j) Ziemniaki serwowane od miesiąca września muszą pochodzić z produkcji roku bieżącego.
4. W tygodniu żywieniowym może występować tylko jeden dzień z daniem obiadowym na „stodko” (np. makaron lub naleśnik ze słodką polewą).
5. Zabrania się stosowania koncentratów zup, sosów i innych dań.

6. Zabrania się serwowania posiłków lub ich składowych (produkty garnażeryjne, gotowe kotlety) nie przygotowanych w całości na terenie najmowanych pomieszczeń Szkoły Podstawowej Nr 300 w Warszawie (z wyłączeniem produktów rybnych jak paluszki czy kotlety).
7. W zakresie wydawania posiłków na stołówce szkolnej Wynajmujący wymaga, aby:
 - serwowane dania posiadały odpowiednią i właściwą temperaturę ich podania (np. brak efektu tzw. zimnej zupy),
 - 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.
8. Wynajmujący ma prawo w każdej chwili trwania umowy dokonywać pisemnych zmian w niniejszych wytycznych, które są dla Najmującego wiążące.

DYREKTOR

mgr Anna Jaczewska