

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 14  
UL. BRUCKERA 10  
51- 410 WROCŁAW  
tel. 071/324-69-00, fax. 071/ 324-69-01**

---

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Przetarg nieograniczony pisemny**

**na**

**WYNAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO I ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH  
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ NR 14  
PRZY UL. BRUCKNERA 10 WE WROCŁAWIU**

**Zamawiający: ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 14  
ul. BRUCKERA 10  
51- 410 WROCŁAW**

Opracowanie zawiera:

1. Warunki udziału w przetargu
2. Formularz oferty z załącznikami
3. Projekt umowy

## **WARUNKI UDZIAŁU W PRZETARGU NA WYNAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO DLA ŚWIADCZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH.**

**Podstawy prawne do przeprowadzenia niniejszej procedury:**

**Kodeks Cywilny tytuł XVII, dział I, rozdział 1 i 2, (t.j. Dz.U. 2014 poz. 121)**

**oraz posiłkował się:**

- 1. Ustawą o gospodarce nieruchomościami z dnia 21 sierpnia 1997 roku (t.j. Dz. U. 2010 nr 102 poz. 651 ze zm.),**
- 2. Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 14 września 2004 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości (Dz. U. Nr 207 poz. 2108 ze zm.)**
- 3. Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.),**

### **1. PRZEDMIOT WYNAJMU I DZIERŻAWY**

Wynajem pomieszczeń mieszczących się w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brucknera 10 we Wrocławiu o łącznej powierzchni użytkowej wynoszącej 412,53 m<sup>2</sup>.

1. Operator Gastronomiczny w wynajmowanych pomieszczeniach winien prowadzić usługi gastronomiczne i stołówkowe tj. przygotowywanie i wydawanie posiłków całodziennych (śniadań, obiadów i kolacji) uczniom i pracownikom Zespołu Szkół Nr 14 w budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14 w systemie cateringu tzn. dostarczania posiłków gotowych do spożycia.
2. W celu wykonania usług gastronomicznych i prowadzenia stołówki Operator Gastronomiczny przejmie w najem na czas trwania umowy pomieszczenia o łącznej powierzchni 412,53 m<sup>2</sup> i będzie opłacał co miesiąc czynsz za dzierżawę wyposażenia wraz z kosztami eksploatacyjnymi. Zamawiający będzie liczył opłatę za ogrzewanie j.n.:
  - 2.1. Ilość metrów ze zniżką 40% (ogrzewanie) - 98,92 m<sup>2</sup>
  - 2.2. Ilość metrów bez zniżki (ogrzewanie) – 313,61 m<sup>2</sup>
3. Zamawiający wydzierżawi na czas trwania „Umowy”, sprzęt będący na wyposażeniu kuchni i zaplecza kuchennego Internatu Zespołu Szkół Nr 14 wyszczególnionego w załączniku nr 6 do SWZ, za który zapłaci comiesięczny czynsz. Dodatkowo za użytkowany sprzęt Operator gastronomiczny wpłaci w dniu sporządzenia protokołu zdawczo – odbiorczego kaucję w wysokości 3.000,00 zł, (trzy tysiące złotych), która będzie zabezpieczeniem użytkowanych urządzeń. Zwrot kaucji nastąpi w wysokości 100% w terminie 14 dni od daty rozwiązania umowy, pod warunkiem, że zwrócone urządzenia będą w niepogorszonym stanie niż w chwili przekazania przez Zamawiającego.
4. Płatności liczone będą od dnia przekazania lokalu na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.
5. Operator Gastronomiczny winien zaakceptować treść umowy najmu, która zostanie podpisana z Zamawiającym, wyłonionym w niniejszym postępowaniu przetargowym (załącznik nr 5).
6. Zamawiający ustala, że zaproponowany w ofercie czynsz będzie waloryzowany w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony w Monitorze Polskim w formie komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Pierwsza waloryzacja nastąpi najwcześniej po 12 miesiącach od dnia podpisania umowy i nie częściej niż raz w roku.
7. Operator Gastronomiczny dopuszcza zmianę cen zestawów obiadowych na początku każdego następnego semestru o wskaźnik inflacji podany przez GUS w kategorii restauracje za poprzedni okres.
8. Zestawienie powierzchni stołówki i bufetu przeznaczonej do wynajęcia (nazewnictwo przyjęto zgodnie z obecnym sposobem użytkowania), przedstawia się następująco:

a) Wykaz pomieszczeń przeznaczonych pod wynajem.:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. 4,70 x 3,06 = 14,38  | 10. 4,40 x 3,40 = 14,96 |
| 2. 6,30 x 6,13 = 38,62  | 11. 1,73 x 3,40 = 5,88  |
| 3. 7,80 x 10,13 = 79,01 | 12. 2,86 x 3,35 = 9,58  |
| 4. 3,90 x 3,70 = 14,43  | 13. 1,50 x 3,35 = 5,02  |
| 5. 3,95 x 3,60 = 14,22  | 14. 4,65 x 4,84 = 22,51 |
| 6. 3,95 x 1,89 = 7,46   | 15. 3,90 x 4,84 = 18,88 |

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 7. $3,95 \times 1,74 = 6,87$   | 16. $3,57 \times 5,74 = 20,49$ |
| 8. $4,65 \times 8,85 = 41,15$  | 17. $2,00 \times 4,00 = 8,00$  |
| 9. $7,00 \times 3,05 + 1,76 \times 8,85 = 36,93$   | 18. $1,73 \times 4,00 = 6,92$  |
| 19. $7,30 \times 3,00 + 1,66 \times 3,13 + 1,08 \times 13,00 + 3,80 \times 2,95 = 52,35$ |                                |

Razem: 412,53 m<sup>2</sup>

Ilość metrów ze zniżką 40% (ogrzewanie) - 98,92 m<sup>2</sup>

Ilość metrów bez zniżki (ogrzewanie) – 313,61 m<sup>2</sup>

b) Do specyfikacji dołączony jest szkic (plan) przeznaczonych pod wynajem pomieszczeń stanowiący zał. Nr 7 do SWZ.

9. W celu zdobycia wszelkiej wiedzy na temat zakresu, warunków wykonywania usług i sporządzenia oferty cenowej Oferent powinien dokonać wizji lokalnej w obiektach.

Wizję lokalną można przeprowadzać codziennie w godzinach 10.00-14.00 od poniedziałku do piątku po wcześniejszym zawiadomieniu osoby do kontaktów.

## 2. WYMAGANY ZAKRES DZIAŁALNOŚCI USŁUGOWEJ

2.1. Operator Gastronomiczny w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków całodziennych zobowiązuje się w szczególności do:

- 1) przygotowywania posiłków dla uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 14 zgodnie z wymogami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, w tym według 9 dekadówek określonych w załączniku Nr 8 do SWZ, stanowiącym integralną część Umowy,
- 2) przygotowywania tzw. suchego prowiantu dla uczniów Zespołu Szkół Nr 14 w dniach, w których wyjeżdżać będą na całonocne lub dłuższe wycieczki szkolne. W ramach suchego prowiantu muszą znaleźć się ciepłe napoje w termosach,
- 3) wydawania posiłków na stołówce, tj.
  - a. śniadania od godz. 6.30 do godz. 8.30
  - b. obiadów od godz. 13.30 do godz. 16.30,
  - c. kolacji od godz. 19.00 do godz. 20.00 z zastrzeżeniem, że w każdy piątek kolacja wydawana jest w formie suchego prowiantu w godzinach wydawania obiadu;
- 4) wydawania obiadów w godzinach wcześniejszych t.j od godz. 12.30 do godz. 15:30 w dniach skróconych zajęć edukacyjnych zgodnie z Rocznym Planem Pracy Zespołu Szkół Nr 14 dostarczonym na początku września każdego roku szkolnego;
- 5) zapewnienia obecności trzech pracowników wydających posiłki w czasie przerwy obiadowej,
- 6) odbioru i utylizacji na własny koszt resztek pokonsumpcyjnych,
- 7) odpowiedniego przygotowania stołówki przed i po każdym posiłku (tj. mycia stołów, krzeseł i podłogi po każdym wydawanym posiłku, zdjęcia krzeseł ze stołów, ustawienie ich przy stołach, mycia lady barmarowej oraz pomieszczeń i sprzętu, o których mowa pkt 1 ppkt. 3 SIWZ),
- 8) zwrotu pełnej stawki żywieniowej za posiłek (posiłki) niewydane z przyczyn leżących po stronie Operatora Gastronomicznego lub wydane w niepełnej porcji na podstawie protokołu sporządzonego przez wychowawcę dyżurującego i podpisanego przez Kierownika Internatu w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania protokołu.
- 9) dysponowania min 1 samochodem (środkiem transportu) do przewozu posiłków, dla którego winna być wydana decyzja Inspektora Sanitarnego dopuszczającą ten środek transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
- 10) posiadania umowy/porozumienia/zobowiązania o możliwości korzystania z innej kuchni , zaplecza kuchennego czy stołówki w celu przygotowania posiłków, spożycia w razie braku możliwości korzystania ze stołówki Zespołu Szkół Nr 14 w budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14 np. powódź, brak prądu, gazu, zamknięcie przez sanepid itp.
- 11) dostarczenie opinii sanitarnej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w momencie otwarcia szkolnej kuchni, potwierdzającą, że Operator gastronomiczny spełnia określone wymogi w zakresie świadczonych usług będących przedmiotem zamówienia.

- 12) posiadania decyzji Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogów na świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia oraz stosowania norm HACCP.
- 2.2 Strony dopuszczają możliwość wprowadzania zmian w dekadówkach, o jakich mowa w punkcie 2.1 pkt 1), przy czym wprowadzenie zmiany każdorazowo wymaga pisemnej zgody obu stron.
- 2.3 Operator Gastronomiczny w zakresie dokumentowania wydawanych posiłków zobowiązuje się w szczególności do:
  - 1) pobierania opłat za wyżywienie oraz wydawania i przyjmowania kart żywieniowych codziennie w godzinach 8.00-16.30
  - 2) dostarczania Kierownikowi Internatu do godz. 18.00 w wersji elektronicznej na adres: [internat@lo14.wroc.pl](mailto:internat@lo14.wroc.pl), imiennej listy uczniów, którzy dokonali odpisu kart żywieniowych na kolejny dzień.

### **3. Wymagania ogólne**

- 1) Operator Gastronomiczny winien wyposażyć na własny koszt kuchnię oraz stołówkę w inny, niezbędny do wykonania przedmiotowych usług, sprzęt (tj. w szczególności: serwetek papierowych, kubków jednorazowych sztućców, talerzy płtych, głębokich, talerzyków deserowych, garniturów do przypraw, koszyków na pieczywo, oraz termosów).
- 2) Koszty posiłków pokrywają uczniowie, pracownicy Zespołu Szkół Nr 14 oraz osoby trzecie,
- 3) „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do realizacji usług gastronomicznych w okresie nauki od poniedziałku do piątku, a w dniach wolnych od nauki np.: ferie zimowe, ferie letnie, jeżeli będzie to konieczne. W przypadku projektów edukacyjnych organizowanych przez Zamawiającego w okresie ferii obowiązują stawki żywieniowe określone zał. nr 3 do SWZ - Tabela nr 2 .
- 4) „Operator Gastronomiczny” może świadczyć usługi gastronomiczne, poza osobami w nim wymienionymi, wyłącznie na rzecz osób skierowanych przez ośrodki pomocy społecznej, z wyłączeniem osób bezdomnych, po uzyskaniu każdorazowo uprzedniej, pisemnej zgody Kierownika Internatu Zespołu Szkół Nr 14.
- 5) Operator gastronomiczny zobowiązany będzie w okresie trwania Umowy do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w wysokości 400.000,00 zł. W przypadku gdy upłyną lub upłynie termin ważności polisy ubezpieczeniowej OC, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia Zamawiającemu aktualnego ubezpieczenia na okres obowiązywania umowy.

### **4. WARUNKI ZAMAWIAJĄCEGO WZGLĘDEM OPERATORA GASTRONOMICZNEGO**

Zamawiający udostępni Operatorowi Gastronomicznemu niezależny wjazd na teren Zespołu Szkół Nr 14 od ul. Giżyckiej oraz 4 miejsca parkingowe z tytułu budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14.

### **5. WARUNKI DODATKOWE**

- 1) Zamawiający dopuszcza konieczne remonty pomieszczeń przeznaczonych pod najem na koszt Operatora Gastronomicznego za zgodą Zamawiającego.
- 2) Po wygaśnięciu umowy elementy wystroju wynajmowanych pomieszczeń, zamontowane na stałe przechodzą na własność Zespołu Szkół Nr 14 we Wrocławiu, Zamawiający nie zwraca zainwestowanych w nie nakładów, a jego koszt powinien być wliczony w cenę świadczonych usług.

### **6. POŻĄDANY CZAS NAJMU POMIESZCZEŃ**

- 1) Umowa podpisana będzie na okres od dnia 01.08.2014 r. do dnia 31.07.2017 r.
- 2) Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za zgodą obu stron.
- 3) Zamawiający dopuszcza możliwość wypowiedzenia umowy z zachowaniem 3 - miesięcznego okresu wypowiedzenia przez każdą ze stron.
- 4) W celu przygotowania pomieszczeń do wykonywania przedmiotu zamówienia, pomieszczenia przeznaczone pod wynajem mogą być wydane protokołem zdawczo – odbiorczym, z dniem 01.08.2014r. pod warunkiem uregulowania przez Operatora Gastronomicznego opłat eksploatacyjnych.

- 5) Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w przypadku:
- zalegania z płatnościami Operatora Gastronomicznego przez okres minimum 2 miesięcy od daty doręczenia powtórnego wezwania do zapłaty z wyznaczonym terminem,
  - gdy, Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna wykryje rażące uchybienia w prowadzeniu punktu gastronomicznego,
  - uzasadnionych i udokumentowanych skargach ze strony konsumentów,
  - samowolnej zmiany rodzaju działalności określonej w SWZ,
  - podnajęcia nieruchomości w całości lub części bez uprzedniej zgody Zamawiającego albo jej oddania bez takiej zgody w bezpłatne używanie osobie trzeciej,
  - dokonywania samowolnych (bez pisemnej zgody wynajmującego) przeróbek remontów, adaptacji i ulepszeń lokalu. Jednakże w przypadku gdy Operator Gastronomiczny bez zgody Zamawiającego dokona w wynajętym lokalu ww. zmiany, dla których wymagana jest taka zgoda, Zamawiający wezwie Operatora Gastronomicznego do bezzwłocznego przywrócenia stanu pierwotnego zgodnie z protokołem zdawczo-odbiorczym.
- 6) Odpowiedzialność Operatora Gastronomicznego z tytułu poniesionej szkody w mieniu, stanowiącym własność Zamawiającego, wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy, a także zawinionego uszkodzenia, zniszczenia lub zaginięcia mienia, określonych w SWZ, kształtuje się według następujących zasad:
- Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do starannego wykonywania obowiązków, wymienionych w SWZ,
  - Operator Gastronomiczny obowiązany jest do naprawienia szkody za zdarzenie do pełnej wysokości,
  - Operator Gastronomiczny przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie usług,
  - Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z winy Operatora Gastronomicznego a w szczególności zalanie pomieszczeń lub inne uchybienia w realizacji przedmiotu zamówienia.
  - Operator Gastronomiczny obowiązany jest do wpłacenia kaucji za wdzierżawiony sprzęt w wysokości 3.000,00 zł.

## 7. WARUNKI UCZESTNICTWA W PRZETARGU

- Niniejsze zaproszenie do składania ofert kierowane jest do Operatorów Gastronomicznych, którzy udokumentują, że prowadzą **działalność handlową w zakresie przedstawionym w punkcie 1 i 2 SWZ.**
- Operator Gastronomiczny winien złożyć pisemną ofertę zawierającą:
  - imię i nazwisko i adres oferenta lub nazwę albo firmę oraz siedzibę, jeżeli Wykonawcą jest osoba prawna,
  - datę sporządzenia oferty,
  - oświadczenie, że Operator Gastronomiczny zapoznał się z warunkami przetargu i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń,
  - Formularz oferty, w którym podana jest miesięczna stawka za dzierżawę wyposażenia, cena 1 zestawu x 170 x 20 oraz cena w formie czynszu za 1 m<sup>2</sup> powierzchni użytkowej, która nie może być niższa niż 10,80 zł/m<sup>2</sup> (netto) / miesiąc - Zał. Nr 1**
  - odpis z rejestru stwierdzający status prawny Operatora Gastronomicznego lub zaświadczenie o wpisie do rejestru działalności gospodarczej, z którego będzie wynikał charakter prowadzonej działalności (tożsamy z przedmiotem zamówienia) – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed otwarciem ofert,
  - zaświadczenie z ZUS o nie zaleganiu ze składkami na ubezpieczenie społeczne wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą składania ofert,
  - zaświadczenie z Urzędu Skarbowego o nie zaleganiu z podatkami związanymi z działalnością Operatora Gastronomicznego, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą składania ofert,
  - Oświadczenie Operatora Gastronomicznego (Załącznik Nr 2),
  - Wypełnione zestawienie kosztów zadania (załącznik Nr 3)
  - na potwierdzenie spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wykaz wykonanych lub wykonywanych w okresie 5 lat min. 2 usług gastronomicznych których roczny obrót wynosi

min. 300.000,00 zł brutto, wraz z podaniem ich dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi zostały lub są wykonane należycie (Załącznik Nr 4).

k. zaakceptowany projekt umowy (Załącznik nr 5).

- 3) Zamawiający poprawi omyki rachunkowe, błędy rachunkowe czy też oczywiste omyłki pisarskie zawiadamiając o tym oferenta.

**8. Zamawiający przy ocenie złożonych ofert kierować się będzie następującymi kryteriami:**

- |  |     |
|--|-----|
| 1. cena netto ofertowa za powierzchnię wynajmowaną                                 | - X |
| 2. cena netto dzierżawy urządzeń i wyposażenia                                     | - Y |
| 3. cena netto 170 całodziennych zestawów posiłków x 20 (śniadanie, obiad, kolacja) | - Z |

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najniższą ilość punktów wg wzoru:

$$W(x) = Z - (X + Y)$$

gdzie:

$W(x)$  – wskaźnik oceny oferty

**9. Osoby uprawnione do kontaktowania się z oferentami**

Wszystkich informacji na temat przetargu udziela Pan Wojciech Siwoń tel. 071 3246906, pok. Nr 109 A w godz. od 9<sup>00</sup> do 15<sup>00</sup>.

**10. Miejsce i termin składania ofert**

1. Zamkniętą kopertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego, pokój nr 206 najpóźniej do dnia **20.05.2014 r. do godz. 9<sup>00</sup>**, z opisem:

**Oferta na przetarg pisemny nieograniczony na wynajem lokalu użytkowego i świadczenie usług gastronomicznych w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brücknera 10 we Wrocławiu**

2. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w dniu **20.05.2014 r. godz. 10<sup>00</sup>** w pok. nr 206 w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brucknera 10 we Wrocławiu

**11. Umowa:** winna być podpisana w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

**12. Środki odwołania**

Na prowadzone postępowanie oraz na pracę Komisji Oferenci mogą złożyć skargę do Dyrektora Zespołu Szkół Nr 14 we Wrocławiu.

**Zatwierdził:**

Wrocław, dnia .....,

.....

Wrocław, .....

.....  
(pieczęć Oferenta)**FORMULARZ OFERTY**

W nawiązaniu do ogłoszenia o przetargu pisemnym nieograniczonym dotyczącym wynajmu lokalu użytkowego i na świadczenie usług gastronomicznych w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brucknera 10 we Wrocławiu, oferujemy:

**1. Miesięczną stawkę czynszu** .....zł/m<sup>2</sup> (netto)

Stawka powyższa nie obejmuje kosztów eksploatacji.

**2. Miesięczną stawkę za dzierżawę wyposażenia** ..... zł (netto)

**Cena 1 zestawu x 170 x 20** (śniadanie, obiad i kolacja) za 1 miesiąc..... zł (netto)

**Zgodnie z arkuszem kalkulacyjnym stanowiącym załącznik Nr 3 do SIWZ**

**3.** Akceptujemy warunki Zamawiającego, co do ponoszenia kosztów eksploatacji określonych w warunkach udziału w przetargu na wynajem lokalu użytkowego i wpłacenia kaucji za wydzierżawiony sprzęt w wysokości 3.000,00 zł.

**4.** W lokalu będącym przedmiotem niniejszego postępowania zamierzamy prowadzić działalność zgodnie z zakresem świadczonych usług stanowiących załącznik do niniejszego Formularza Oferty.

**5.** Deklarujemy wykonywanie zadania objętego zamówieniem w terminie wymaganym przez Zamawiającego, tj. od dnia 1 sierpnia 2014 r. do 31 lipca 2017 r.

**6.** Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) i umowie, oraz przyjmujemy je bez zastrzeżeń. Akceptujemy SWZ wraz z ewentualnymi zmianami dokonanymi przez Zamawiającego jak i w wyniku odpowiedzi na pytania oraz modyfikacjami.

**7.** Nasz numer NIP ..... REGON .....

**8.** Nazwiska i stanowiska osób, z którymi można się kontaktować w celu uzyskania dalszych informacji, (jeżeli będą wymagane) podaje się niżej:

- .....

- .....

**9.** Oświadczamy, że wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, oraz akceptujemy projekt umowy – załącznik Nr 5

**10.** Oświadczamy że część zamówienia ..... wykonamy przy udziale podwykonawcy (wpisać zakres)

**11.** Oświadczamy, że zapoznaliśmy się w sposób wystarczający i konieczny ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz z wszystkimi informacjami niezbędnymi do zrealizowania zamówienia. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych.

**12.** Integralnymi załącznikami niniejszej oferty zgodnie z wymaganiami Specyfikacji Warunków Zamówienia są:

**1.** .....

**2.** .....

**3.** .....

**4.** .....

**5.** .....

**Data** .....

.....  
**(pieczęć i podpis Operatora  
Gastronomicznego)**

**OŚWIADCZENIE Operatora Gastronomicznego**

1. Oświadczamy, że posiadamy ustawowo wymagane uprawnienia niezbędne do wykonania prac lub czynności określonych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolne do wykonania zamówienia, zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia.
3. Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia określonego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. Oświadczamy że dysponujemy min 1 samochodem do przewozu posiłków, dla którego jest wydana decyzja Inspektora Sanitarnego dopuszczającą ten środek transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
5. Oświadczamy że posiadamy podpisaną umowę/porozumienie/zobowiązanie o możliwości korzystania z innej stołówki w razie braku możliwości korzystania ze stołówki w ZS 14 np. powódź, brak prądu, gazu, zamknięcie przez sanepid .
6. Oświadczamy że posiadamy decyzję Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogów na świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia oraz stosowania norm HACCP.

Data .....

.....  
(Podpis i pieczęć Operatora  
Gastronomicznego)



## KALKULACJA CENOWA

Tabela 1 - Opłaty za wynajem

L.p.	Nazwa	Ilość	Cena 1m <sup>2</sup> netto za 1 miesiąc [zł]	Ilość miesiący	Cena netto [zł] =kol 4x5
1	2	3	4	5	6
1	Opłata za czynsz	412,53m <sup>2</sup>		1	
2	Opłata za dzierżawę wyposażenia	1 / wg. załącznika .....		1	
<b>RAZEM</b>					

Tabela 2 - Ceny zestawów

LP.	Nazwa posiłku	Cena jednostkowa posiłku netto	Ilość przewidywa nych posiłków miesięcznie	Cena netto [zł] = kol. 3x4
I	- śniadanie	.....	170x20	.....
	- obiad	.....	170x20	.....
	- kolacja	.....	170x20	.....
<b>Ogółem</b>				

Wartość netto za 1 miesiąc (tabela Nr 2 – (minus) tabela Nr 1) .....

Słownie zł: .....

Wrocław, dnia .....

.....  
(Podpis i pieczęć Operatora  
Gastronomicznego)

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

Wykaz wykonanych lub wykonywanych w okresie 5 lat min. 2 usług gastronomicznych których roczny obrót wynosi min. 300.000,00 zł brutto, wraz z podaniem ich dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi zostały lub są wykonane należycie

Lp	Nazwa zadania <b>Rodzaj usługi</b>	Wartość całkowita (w zł)	Miejsce wykonania	Nazwa zleceniodawcy	Data realizacji OD – DO

Do wykazu należy dołączyć min. 2 dokumenty (referencje lub inny dokument) od poprzednich Zamawiających potwierdzający, że wykazane zadania zostały wykonane należycie.

Data .....

.....

**(pieczęć i podpis wykonawcy)**

## UMOWA O USŁUGI GASTRONOMICZNE

zawarta w dniu .....2014 r. we Wrocławiu, (zwana dalej „Umową”) pomiędzy:

**Gminą Wrocław – Zespołem Szkół Nr 14 we Wrocławiu**, z siedzibą al. Aleksandra Brücknera 10, 51- 410 Wrocław, będącą płatnikiem podatku VAT, NIP 895-17-71-758, reprezentowaną przez **mgr Marka Łażniaka – Dyrektora Szkoły**, zwaną dalej „Zamawiającym”

oraz

....., z siedzibą w ....., adres: ....., wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem ....., prowadzonego przez Sąd Rejonowy ....., ..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP ....., REGON ....., reprezentowaną przez

....., zwaną dalej „Operatorem Gastronomicznym”

zwanymi dalej łącznie „Stronami”.

### Przedmiot umowy

#### § 1

Zamawiający oświadcza, że jest trwałym zarządcą nieruchomości położonej we Wrocławiu przy al. Brucknera 10, w tym budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14.

#### § 2

1. „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do prowadzenia usług gastronomicznych i stołówki, tj. przygotowywania i wydawania posiłków całodziennych (śniadań, obiadów i kolacji) uczniom i pracownikom Zespołu Szkół Nr 14 oraz uczniom innych szkół w budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14 w systemie cateringu, tzn. dostarczania posiłków gotowych do spożycia.
2. W celu wykonania czynności, o których mowa w ust. 1 „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do:
  - 1) przejęcia w najem na czas trwania „Umowy” pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 412,53 m<sup>2</sup> oraz opłacania co miesiąc czynszu w wysokości .....za 1m<sup>2</sup> plus koszty eksploatacyjne (woda, ścieki, energia elektryczna, gaz, wywóz nieczystości stałych, centralne ogrzewanie) zgodnie § 5 ust. 2 umowy oraz z kalkulacją cenową (zał nr 3 do SWZ) stanowiącym integralną część umowy,
  - 2) wydzierżawienia na czas trwania „Umowy”, sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni i zaplecza kuchennego Internatu Zespołu Szkół Nr 14 (załącznik nr 6 do SWZ stanowiący integralną część umowy) oraz opłacania co miesiąc czynszu za dzierżawę tego wyposażenia w kwocie ..... zł. netto + VAT Dodatkowo za użytkowany sprzęt Operator Gastronomiczny wpłaci w dniu sporządzenia protokołu zdawczo – odbiorczego kaucję w wysokości 3.000,00 zł, która będzie zabezpieczeniem użytkowanych urządzeń. Zwrot kaucji nastąpi w wysokości 100% w terminie 14 dni od daty rozwiązania umowy, pod warunkiem, że zwrócone urządzenia będą w stanie niepogorszonym niż w chwili przekazania przez Zamawiającego.
  - 3) dokonywania bieżącej konserwacji i napraw dzierżawionego sprzętu w czasie jego użytkowania na własny koszt i własnym staraniem.
  - 4) wyposażenia na własny koszt kuchni oraz stołówki w inny, niezbędny do wykonania zobowiązania określonego w § 2 ust. 1 „Umowy”, sprzęt (tj. w szczególności: serwetek papierowych, sztućców, talerzy płytkich, głębokich, talerzyków deserowych, garniturów do przypraw, koszyków na pieczywo, oraz termosów).
3. W celu wykonania czynności, o których mowa w ust. 1 „Zamawiający” zobowiązuje się udostępnić „Operatorowi Gastronomicznemu” niezależny wjazd na teren Zespołu Szkół Nr 14 od ul. Giżyckiej oraz 4 miejsca parkingowe z tytułu budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14.

### § 3

1. „Operator Gastronomiczny” w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków całodziennych zobowiązuje się w szczególności do:
  - 1) przygotowywania posiłków dla uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 14 zgodnie z wymogami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, w tym według 12 sezonowych jadłospisów określonych w załączniku Nr 8 do SWZ, stanowiącym integralną część Umowy,
  - 2) przygotowywania tzw. suchego prowiantu dla uczniów Zespołu Szkół Nr 14 w dniach, w których wyjeżdżać będą na całodniowe lub dłuższe wycieczki szkolne. W ramach suchego prowiantu muszą znaleźć się ciepłe napoje w termosach,
  - 3) wydawania posiłków na stołówce, tj.
    - a. śniadań od godz. 6.30 do godz. 8.30
    - b. obiadów od godz. 13.30 do godz. 16.30 z wyjątkiem, dni w których skrócone są zajęcia lekcyjne (od godz. 12.30 do godz. 15.30),
    - c. kolacji od godz. 19.00 do godz. 20.00 z zastrzeżeniem, że w każdy piątek kolacja wydawana jest w formie suchego prowiantu w godzinach wydawania obiadu;
  - 4) zapewnienia obecności trzech pracowników wydających posiłki w czasie przerwy obiadowej,
  - 5) odbioru i utylizacji na własny koszt resztek pokonsumpcyjnych,
  - 6) odpowiedniego przygotowania stołówki przed i po każdym posiłku (tj. mycia stołów, krzesel i podłogi po każdym wydawanym posiłku, zdjęcia krzesel ze stołów, ustawienie ich przy stołach, mycia lady barmarowej oraz pomieszczeń i sprzętu, o których mowa w § 2 ust. 2 umowy),
  - 7) zwrotu pełnej stawki żywieniowej za posiłek (posiłki) nie wydany z przyczyn leżących po stronie Operatora Gastronomicznego lub wydany w niepełnej porcji na podstawie protokołu sporządzonego przez wychowawcę dyżurującego i podpisanego przez Kierownika Internatu w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania protokołu.
2. Strony dopuszczają możliwość wprowadzania zmian w jadłospisach, o jakich mowa w § 3 ust. 1 pkt 1, przy czym wprowadzane zmiany każdorazowo wymagają pisemnej zgody obu stron.
3. Operator Gastronomiczny w zakresie dokumentowania wydawanych posiłków zobowiązuje się w szczególności do:
  - 1) pobierania opłat za wyżywienie oraz wydawania i przyjmowania kart żywieniowych codziennie w godzinach 8.00-16.15
  - 2) przyjmowania niewykorzystanych kart żywieniowych dzień wcześniej przed planowaną nieobecnością ucznia w internacie; w szczególnych wypadkach przyjmowania niewykorzystanych kart żywieniowych w tym samym dniu do godz. 8.30 ale oddawanych osobiście przez wychowawcę internatu. Zdanie kart żywieniowych przez ucznia lub wychowawcę powoduje odliczenie kosztów wyżywienia za ten dzień.
  - 3) dostarczania Kierownikowi Internatu do godz.18.00 w wersji elektronicznej na adres: [internat@lo14.wroc.pl](mailto:internat@lo14.wroc.pl) imiennej listy uczniów, którzy dokonali odpisu kart żywieniowych na kolejny dzień;
4. Koszty posiłków pokrywają uczniowie, pracownicy Zespołu Szkół Nr 14 oraz osoby trzecie, o jakich mowa w ust. 6.
5. „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do realizacji usług gastronomicznych w okresie nauki od poniedziałku do piątku, a w dniach wolnych od nauki np.: ferie zimowe, ferie letnie, jeżeli będzie to konieczne. W przypadku projektów edukacyjnych organizowanych przez Zamawiającego w okresie ferii obowiązują stawki żywieniowe określone w ust. 7.
6. „Operator Gastronomiczny” może świadczyć usługi gastronomiczne, o jakich mowa w § 2 ust. 1 Umowy, poza osobami w nim wymienionymi, wyłącznie na rzecz osób skierowanych przez ośrodki pomocy społecznej, z wyłączeniem osób bezdomnych, po uzyskaniu każdorazowo uprzedniej, pisemnej zgody Kierownika Internatu Zespołu Szkół Nr 14.
7. Cena netto za jeden posiłek wynosi:
  - śniadanie ..... zł.
  - obiad ..... zł.
  - kolacja ..... zł.
8. Cena posiłku może być waloryzowana na początku każdego następnego semestru o wskaźnik inflacji podany przez GUS w kategorii restauracje za poprzedni okres na podstawie pisemnej

informacji przekazanej przez Operatora Gastronomicznego Kierownikowi Internatu w ciągu 3 dni roboczych przed rozpoczęciem semestru.

9. Operator gastronomiczny zobowiązuje się do dostarczania Kierownikowi Internatu Zespołu Szkół Nr 14 do wglądu dokumentacji pokontrolnych, w szczególności sporządzonych w ramach kontroli prowadzonej przez PIH, PIP, Sanepid związanych z czynnościami realizowanymi przez Operatora Gastronomicznego w ramach niniejszej umowy, niezwłocznie, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia ich otrzymania.

#### § 4

1. Przekazanie pomieszczeń oraz sprzętu, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2 Umowy nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez obie Strony Umowy.
2. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do przeprowadzenia na własny koszt i własnym staraniem koniecznych remontów pomieszczeń, o jakich mowa w § 2 ust. 2 pkt. 1 Umowy oraz instalacji niezbędnych liczników z uwzględnieniem postanowień § 8 ust. 5, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno – epidemiologicznego stosownie do wymagań Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy przyjmując na siebie wszystkie zobowiązania wobec tych instytucji.
3. Zamawiający nie ma obowiązku zwrotu nakładów poniesionych na roboty określone w ust. 2.
4. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do pokrycia kosztów kontroli okresowych stanu technicznej sprawności pomieszczeń wymienionych w § 2 pkt 1 Umowy według zasad wynikających z art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo Budowlane dnia 7 lipca 1994 r. tj. Dz.U. z 2013 r. poz. 1409 z późn. zm. (pomiar elektryczne, odgromowe, instalacja gazowa, wentylacja itp.).

#### § 5

Operator Gastronomiczny płać będzie Zamawiającemu comiesięczny czynsz za wynajem pomieszczeń i sprzętu z góry, w wysokości określonej w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2 umowy, na konto bankowe Zamawiającego **PKO BP 63 1020 5226 0000 6802 0416 5866** - po otrzymaniu faktury VAT w terminie 14 dni.

1. Oprócz czynszu i dzierżawy za sprzęt Operator Gastronomiczny zobowiązany jest do pokrywania comiesięcznych kosztów eksploatacji w wysokości:
  - 1) z tytułu energii elektrycznej na podstawie podlicznika zamontowanego na koszt Operatora Gastronomicznego (0,59zł/1KW + 23%VAT),
  - 2) z tytułu zimnej wody i ścieków na podstawie podlicznika zamontowanego na koszt Operatora Gastronomicznego (9,09 zł/m<sup>3</sup> + 8%VAT),
  - 3) z tytułu ogrzewania (gaz) 2,76 % ogólnych kosztów szkoły w okresie grzewczym od kwoty 60 000,-zł + 23%VAT (m-c) w tym:
    - a. 98,92 m<sup>2</sup> - ze zniżką 40%
    - b. 313,61 m<sup>2</sup> w pełnej wysokości
  - 4) z tytułu ciepłej wody na podstawie podlicznika zamontowanego na koszt Operatora Gastronomicznego (17,09 zł/m<sup>3</sup> + 23%VAT),
  - 5) z tytułu zużycia gazu na podstawie comiesięcznej faktury wystawianej przez dystrybutora gazu + 23% VAT
  - 6) z tytułu konserwacji dźwigów - 191,88 zł + 23% VAT
2. W przypadku wzrostu cen na w/w media, Zamawiający zwiększy odpowiednio wysokość opłat, o których pisemnie poinformuje „Operatora Gastronomicznego”.
3. Koszt eksploatacji płatne będą z dołu na koniec każdego miesiąca.
4. Zamawiający będzie wystawiał wskazane w ust. 1 i 2 faktury VAT do 7 dnia każdego miesiąca kalendarzowego za miesiąc poprzedni.
5. W przypadku nie wywiązywania się w terminach z ustalonych płatności będą naliczane ustawowe odsetki.

6. Wysokość czynszu może być aktualizowana przez Zamawiającego w formie pisemnej informacji nie częściej niż raz w roku wg średniego rocznego wskaźnika Cen Towarów i Usług Konsumpcyjnych za rok poprzedni ogłoszonego przez GUS.

### **Czas trwania i wypowiedzenie umowy**

#### **§ 6**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.08.2014 r. do dnia 31.07.2017 r.
2. Przedmiot umowy może być wydany protokołem zdawczo – odbiorczym, z dniem 01.08.2014 r. w celu przygotowania pomieszczeń do wykonywania przedmiotu zamówienia, pod warunkiem regulowania przez Operatora Gastronomicznego opłat eksploatacyjnych.
3. Najpóźniej w dniu rozwiązania umowy do godz. 15:00 Operator Gastronomiczny zobowiązany jest rozliczyć się z Zamawiającym w formie protokołu zdawczo – odbiorczego z przedmiotów, o których mowa w § 2 ust. 2 umowy oraz usunąć z wynajmowanych pomieszczeń wyposażenie kuchni i stołówki, o którym mowa w § 2 ust. 2 pkt 4 oraz inne przedmioty będące jego własnością lub znajdujące się w jego posiadaniu.
4. Jeżeli dzień rozwiązania umowy jest dniem wolnym od pracy Operator Gastronomiczny zobowiązany jest wywiązać się z czynności, o jakich mowa w ust. 3 w ostatnim dniu roboczym do godz. 15:00 przypadającym przed dniem rozwiązania umowy.

#### **§ 7**

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania Umowy z zachowaniem trzy miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku:
  - 1) zalegania przez Operatora Gastronomicznego z zapłatą o której mowa w § 5 za dwa pełne okresy płatności z zastrzeżeniem, że Zamawiający, przed złożeniem odpowiedniego oświadczenia, zobowiązany jest wezwać pisemnie pod rygorem nieważności Operatora Gastronomicznego do zapłaty należnego czynszu, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin, który nie będzie krótszy niż 14 dni od daty doręczenia wezwania,
  - 2) oddania pomieszczeń lub ich części, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 w podnajem, albo do bezpłatnego używania osobom trzecim bez zgody Zamawiającego,
  - 3) uzasadnionych skarg uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 14 dotyczących ilości i jakości wydawanych posiłków,
  - 4) braku utrzymania czystości, nie przestrzegania przepisów BHP w wynajmowanych pomieszczeniach, oraz terminowości i zgodności serwowanych posiłków, nie stosowania się do zaleceń pokontrolnych, w szczególności zaleceń PIP, PIH, Sanepidu,
  - 5) naruszenia przez Operatora Gastronomicznego innych istotnych postanowień Umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego pisemnie do zaniechania stwierdzonych naruszeń i usunięcia ich skutków.
2. Operator Gastronomiczny ma prawo do rozwiązania Umowy z zachowaniem trzy miesięcznego okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia przez Zamawiającego postanowień Umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego pisemnie do zaniechania stwierdzonych naruszeń i usunięcia ich skutków.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym w przypadku:
  - 1) gdy, Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna wykryje rażące uchybienia w prowadzeniu punktu gastronomicznego,
  - 2) zmiany rodzaju działalności określonej w SWZ, stanowiącym integralną część umowy,
  - 3) dokonania, bez pisemnej zgody Zamawiającego, przeróbek remontów, adaptacji i ulepszeń pomieszczeń. Jednakże w przypadku gdy Operator Gastronomiczny bez zgody Zamawiającego dokona w wynajętych pomieszczeniach w/w zmiany, dla których wymagana jest taka zgoda, Zamawiający wezwie Operatora Gastronomicznego do bezzwłocznego przywrócenia stanu pierwotnego zgodnie z protokołem zdawczo-odbiorczym.
  - 4) uchybienia przez Operatora Gastronomicznego powinności określonej w § 9.
4. W przypadku stwierdzenia znacznego pogorszenia dzierżawionego, sprzętu Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania za zniszczony sprzęt. Jeżeli wniesiona przez „Operatora Gastronomicznego” kaucja nie pokryje rzeczywiście poniesionej szkody, Zamawiający ma prawo

dochodzić odszkodowania uzupełniającego na ogólnych zasadach Kodeksu Cywilnego.

5. § 6 ust. 3 i 4 umowy stosuje się odpowiednio.

## **Odpowiedzialność**

### **§ 8**

1. Operator Gastronomiczny ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w pomieszczeniach i sprzęcie, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2 oraz pozostałym mieniu Zamawiającego przez Operatora Gastronomicznego lub osoby trzecie, za które ponosi odpowiedzialność oraz za osoby, o których mowa w § 3 ust. 6 umowy.
2. Zamawiający ponosi odpowiedzialność za szkody w majątku Operatora Gastronomicznego w przypadku, gdy powstaną one z przyczyn Zamawiającego, a także osób, za które ponosi odpowiedzialność.
3. Odpowiedzialność Operatora Gastronomicznego z tytułu poniesionej szkody w mieniu, stanowiącym własność Zamawiającego, zniszczenia lub zaginięcia mienia, określonych w załączniku Nr 6 do SWZ, stanowiącym integralną część umowy, kształtuje się według następujących zasad:
  - 3.1. Operator Gastronomiczny obowiązany jest do naprawienia szkody za zdarzenie do pełnej wysokości
  - 3.2. Operator Gastronomiczny przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie usług
  - 3.3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z winy Operatora Gastronomicznego a w szczególności zalanie pomieszczeń lub inne uchybienia w realizacji przedmiotu umowy.
4. Każda Strona będzie nie później niż w ciągu 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o wyrządzeniu szkody informowała pisemnie drugą Stronę o wystąpieniu szkód, o jakich mowa w ust. 1 i 2.
5. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do wszelkich, uzgodnionych w formie pisemnej z Zamawiającym, adaptacji i modernizacji zajmowanych pomieszczeń na potrzeby swojej działalności, na własny koszt i własnym staraniem, bez możliwości rozliczenia poniesionych nakładów w czasie trwania umowy i po jej zakończeniu.
6. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z naprawą wynajmowanych pomieszczeń, których zniszczenie nastąpiło podczas trwania umowy.

## **UBEZPIECZENIE**

### **§ 9**

1. Wykonawca w okresie trwania Umowy zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej zgodnej z przedmiotem zamówienia na kwotę min 400.000,00 PLN i zobowiązuje się okazać protokolarnie Zamawiającemu oryginał dokumentu ubezpieczenia w terminie 3 dni od daty podpisania umowy.
2. W przypadku wygaśnięcia umowy ubezpieczenia przed końcem realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia nowego ubezpieczenia przed jego upływem i do przedłożenia Zamawiającemu do wglądu oryginału odnowionego ubezpieczenia w terminie 3 dni od daty jego odnowienia, przed jego wygaśnięciem.

## **Postanowienia końcowe**

### **§ 10**

1. Wszelkie zmiany treści Umowy, z zastrzeżeniem § 3 ust. 8 oraz § 5 ust. 2 i 6 umowy, lub któregośkolwiek z załączników do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności (aneks do Umowy).
2. Ewentualne spory wynikłe podczas realizacji umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby **ZAMAWIAJĄCEGO**.
3. W razie rozwiązania przez Zamawiającego umowy z przyczyn określonych w § 7 ust. 1 Operator Gastronomiczny zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 000,00 zł.

4. W razie opóźnienia z realizacją obowiązków określonych w § 3 ust. 9 oraz w § 6 ust. 3 i 4 umowy Operator Gastronomiczny zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50 zł za każdy dzień opóźnienia.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**OPERATOR GASTRONOMICZNY:**

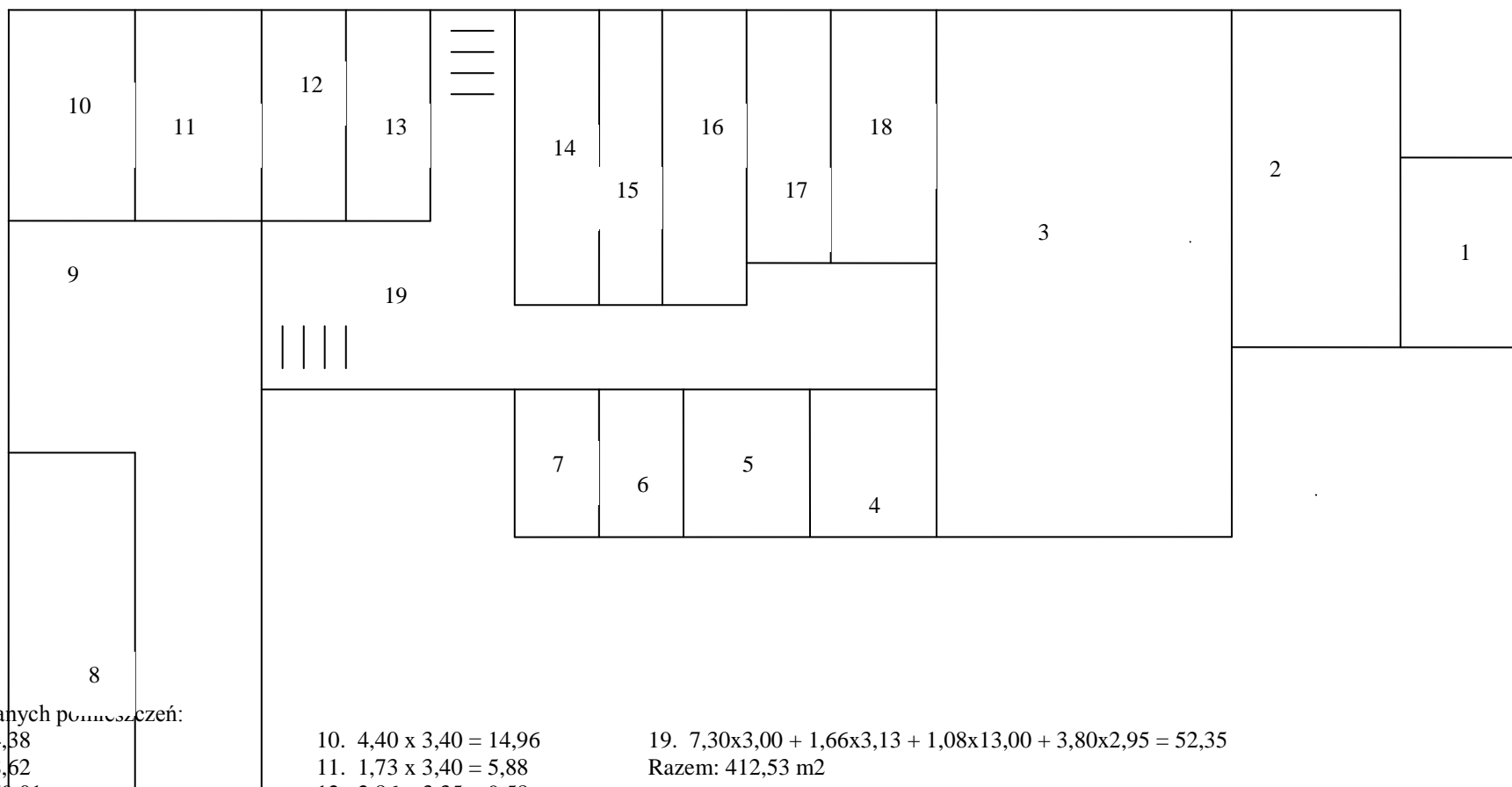


## Załącznik nr 6 zestawienie sprzętu kuchennego

Zestawienie sprzętu kuchennego							
L.p.	Cena jednostkowa	Numer fabryczny	Data przychodu	Numer inwentarzowy	szt.	Nazwa	Opis
1	799,38		2003-01-22	D/4-169	1	Chłodziarka CP 140	
2	511		2003-01-22	D/6-534	1	Garnek wysoki 50L	
3	1098		2003-01-22	D/6-535	1	Garnek wysoki 100L	
4	390,4		2003-01-22	D/6-805	1	kloc do mięsa	
5	1464		2003-01-22	D/6-1484	1	Naświetlacz do jaj	
6	2653,5		2003-01-22	D/6-1516	1	Obieraczka OZP-15,5	
7	1,52		2003-01-22	D/6-1535	2	Ociekacz	
8	2830,4		2003-01-22	D/6-1623	1	Patelnia elektryczna	
9	182,39		2003-01-22	A/10-1912	9	Regał 2000 x 900 x 600	
10	1900,76		2003-01-22	A/101913	1	Regał 1100x700x1800	
11	1948,34		2003-01-22	A/10-1914	1	Regał 1200x700x1800	
12	4608,18		2003-01-22	D/6-1986	1	Robot z przystawkami	
13	671		2003-01-22	A/5-2088	1	Sejf Gebin	
14	1540		2003-01-22	A/12-2398	1	Stół na odpadki	
15	3126,49		2003-01-22	A/11-2436	2	Szafa 1200 x 600 x 2000	
16	2847,48		2003-01-22	A/11-2543	1	Szafa 1200 x 600 x 1500	
17	3220,19		2003-01-22	A/11-2544	3	Szafa 1200 x 600 x 1500	
18	3228,12		2003-01-22	D/4-2591	2	Szafa chłodnicza S-711	
19	2216,74		2003-01-22	D/4-2592	1	Szafa chłodnicza S-711	
20	2817,22		2003-01-22	A/11-2604	1	Szafka 1000 x 600 x 2000	
21	1281		2003-01-22	D/3-2807	1	Taboret gazowy	
22	313,3		2003-01-22	D/17-3130	1	Wózek WN 4/a5	
23	1427,4		2003-01-22	D/4-3182	1	Zamrażarka HF - 462	
24	120	000802	2004-02-01	B/3-1837	1	Kalkulator	Citizen SDC - 888
25	180	b/n	2005-10-14	I/7-3423	1	Interkom	Interkom (2 słuchawki Skaitel + zasilacz)

26	3456		2007-03-13	D/4-4748	1	Lodówka	szafa chłodnicza - dwukomorowa
27	0,2	b/n	2007-03-14	A/12-4742	1	Stół	stół kuchenny
28	0,24	b/n	2007-03-14	A/12-4743	1	Stół	stół kuchenny
29	0,22	b/n	2007-03-14	A/12-4744	1	Stół	stół kuchenny
30	315,98		2007-03-14	D/6-4747	1	kloc do mięsa	kloc masarski drewniany
31	100		2007-03-14	D/6-4749	1	Krajalnica	krajalnica do wędlin i mięsa
32	1131,52	12674	2002-09-01	V/25/1	1	Krajalnica do wędlin	
33	1347,84	198	2002-09-01	V/25/2	1	Maszyna do krojenia chleba	
34	3426,13	69352	2002-09-01	V/25/4	1	Kocioł 150 L elektryczny	
35	5343,6	28468	2002-09-01	V/25/5	1	Patelnia elektryczna	
36	9024	200023	2002-09-01	V/25/6	1	Zmywarka kapturowa	
37	12000,04		2002-09-01	V/25/7	1	Lada bemarowa (kpl. 9 części)	
38	2560,78	12674	2004-12-27	V/25/8	1	Krajalnica żywności 310 p TEFLON	
39	7111,38	181148	2004-12-29	V/25/9	1	Kuchnia gazowa KG – 14P z piekarnikiem elektr.	
40	2259,68	504103	2005-11-04	V/25/10	1	Rozdrabniacz odpadków Kenmore	
41	1158,54		2005-11-04	V/25/11	1	Taboret gazowy jednopalnikowy TGZ - 3	
42	5282,6		2007-03-14	V/25/12	1	Patelnia elektryczna PE- 40	
43	12478,5		2007-03-14	V/25/13	1	Krajalnica do chleba	
44	4259,02		2007-08-30	V/25/15	1	Witryna sałatkowa	

## Szkie (plan) pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu



## Wykaz wynajmowanych pomieszczeń:

1.  $4,70 \times 3,06 = 14,38$

2.  $6,30 \times 6,13 = 38,62$

3.  $7,80 \times 10,13 = 79,01$

4.  $3,90 \times 3,70 = 14,43$

5.  $3,95 \times 3,60 = 14,22$

6.  $3,95 \times 1,89 = 7,46$

7.  $3,95 \times 1,74 = 6,87$

8.  $4,65 \times 8,85 = 41,15$

9.  $7,00 \times 3,05 + 1,76 \times 8,85 = 36,93$

10.  $4,40 \times 3,40 = 14,96$

11.  $1,73 \times 3,40 = 5,88$

12.  $2,86 \times 3,35 = 9,58$

13.  $1,50 \times 3,35 = 5,02$

14.  $4,65 \times 4,84 = 22,51$

15.  $3,90 \times 4,84 = 18,88$

16.  $3,57 \times 5,74 = 20,49$

17.  $2,00 \times 4,00 = 8,00$

18.  $1,73 \times 4,00 = 6,92$

19.  $7,30 \times 3,00 + 1,66 \times 3,13 + 1,08 \times 13,00 + 3,80 \times 2,95 = 52,35$

Razem: 412,53 m<sup>2</sup>Ilość metrów ze zniżką 40% (ogrzewanie) - 98,92 m<sup>2</sup>Ilość metrów bez zniżki (ogrzewanie) - 313,61 m<sup>2</sup>

## sezon jesienny od 1 września do 30 listopada - jadłospis nr 1

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	płatki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Serek toska z papryką 100g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek topiony - 50g	Szynka drobiowa - 50g	Salatka jarzynowa -150g	Szynka wieprzowa 80g	Ser biały 100g
	Półewica drobiowa - 50g	Ogórek 40g	Kiełbasa żywiecka 50g	Serek topiony 50g	Pomidor - 30g
	Pomidor 80g	jogurt owocowy 125g -150g	Ser zółty 50g	ogórek zielony 30g	Salata 30g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Pomidor 30g	Papryka 30g	Dżem - 50g
	owoc sezonowy 100g - 150g		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
			owoc sezonowy 100g	Marchewka surowa 50g	
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Barszcz biały 300ml	Zupa grochowa 300ml	Rosół 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml	Barszcz czerwony 300ml
	Zupa selerowa 300ml	Zupa jarzynowa 300ml	Kapuśniak 300ml	Zupa pieczarkowa 300ml	Zupa wiejska 300ml
	Spagetti Bolone 380g (makaron 200g, sos bolone 180g)	Kurczak na słodko kwaśno z chińszczyzną 220g	Schab soute 120g	Gulasz drobiowy 220g	Krokiety z pieczarkami i kapustą 300g - 350g
	Ciasto drożdżowe 100g	Ryż 200g	Sos pieczeniowy 80ml	Kopytka 200g	Surówka coleslaw 100g
	Kompot - 200ml	Surówka z kapusty pekińskiej 100g	Ziemniaki 200g	Surówka wielowarzywna 100g	Surówka z czerwonej kapusty 100g
		Surówka z marchewki 100g	Surówka z białej kapusty 100g	Surówka z marchewki 100g	Kompot - 200ml
		Kompot - 200ml	Buraczki - 100g	Kompot - 200ml	
		Kompot - 200ml			
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem -100g	Parówki drobiowe cienkie 150g-180g	Serek fromage 50g	Salatka wielowarzywna z dipem 150g	Serek topiony 100g
	Szynka wiejska - 70g	ketchup 20g	Pieczeń drobiowa 80g	Paszтет drobiowy Duda 50g	Salata 30g
	Salata- 30g	Ogórek 40g	Papryka 50g	Ogórek 80g	ogórek konserwowy 1szt
	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Salata 50g	Herbata z cukrem - 200ml	
		Herbata z cukrem - 200ml			

**sezon jesienny od 1 września do 30 listopada - jadłospis nr 2**

	<b>poniedziałek</b>	<b>wtorek</b>	<b>środa</b>	<b>czwartek</b>	<b>piątek</b>
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	kulki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Ser żółty 50g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek fromage - 70g	Szynka gotowana z kurczaka 80g	Szynka babuni 80g	Ser żółty 50g	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g
	Polędwica sopocka -70g	Papryka 30g	Serek topiony 50g	Szynka z kurczaka 80g	Salata 30g
	Pomidor 50g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Ogórek 40g	Pomidor 40g	Miód 50g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Jogurt owocowy 125g-150g	Salata 30g	Marchewka 50g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
	owoc sezonowy 100 - 150g		Wafelek 1szt	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	jogurt owocowy 125g -150g
			Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	owoc sezonowy 150g	
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa ogórkowa 300ml	Zupa brokułowa 300ml	Żurek 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml	Krupnik 300ml
	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa fasolowa 300ml	Zupa koperkowa 300ml	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa porowa 300ml
	Risotto z kurczakiem i warzywami 200g/180g	Filet drobiowy w sezamie 150g- 180g	Litewskie cepeliny 220g -250g	Pieczeń z karczku 150g -160g	Kotlet rybny w serze 150g
	Bułka drożdżowe 100g	Ziemniaki 200g	Sos pieczeniowy 80ml	Kasza jęczmienna 200g	Ziemniaki 200g
	Kompot - 200ml	Surówka z marchewki 100g	Surówka z białej kapusty 100g	Surówka z pikli 100g	Surówka z kiszzonej kapusty 100g
		Surówka z ogórka kiszzonego 100g	Buraczki 100g	Surówka z kapusty czerwonej 100g	Surówka wielowarzynna 100g
		Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Szynka gotowana z indyka - 70g	Toska z rzodkiewką 100g	Polędwica sopocka 50g	Schab "Chłopa" 50g	Serek topiony 50g
	Ser żółty -80g	Kiełbasa krakowska 50g	Ogórek 80g	Jajko w sosie tatarskim 2szt (całe)	Pomidor 50g
	Papryka - 50g	Pomidor 40g	Racuchy z jabłkiem 200g	Salata 30g	Dżem 50g
	Herbata z cukrem - 200ml	Salata 50g	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	
		Herbata z cukrem - 200ml			

sezon jesienny od 1 września do 30 listopada - jadłospis nr 3

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	płatki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Kielbasa krakowska - 50g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek topiony - 50g	Ser żółty - 50g	Twarożek z rzodkiewką 100g	Paszтет drobiowy Duda 50g	Ser biały półtusy120g
	połędwica drobiowa - 50g	Marchew 100g	Szynka wiejska 50g	Ser żółty 50g	Pomidor - 30g
	Papryka 100g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Pomidor 30g	ogórek zielony 30g	Salata 30g
	Jogurt owocowy 125g-150g	owoc sezonowy 150g	owoc sezonowy 100-150g	Papryka 30g	Dżem - 50g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
					owoc sezonowy 100g -150g
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Barszcz biały z jajkiem 300ml	Zupa jarzynowa 300ml	Zupa brokułowa 300ml	Zupa pomidorowa 300ml	Krupnik 300ml
	Zupa szczawiowa 300ml	Zupa pieczarkowa 300ml	Zupa grochowa 300ml	Zupa koperkowa 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Filet drobiowy panierowany 160g - 180g	Nalesniki z serem 250g- 300g	Gulasz drobiowy - 220g	Gołąbki - 220g- 250g	Pierogi ruskie 10szt
	Ziemniaki z koperkiem 200g	Polewa truskawkowa100ml	Kopytka - 200g	Sos pomidorowy - 100ml	Polewa cebulowa - 50g
	Surówka z kapusty pekińskiej - 100g	Banan 100g - 150g	Surówka coleslaw 100g	Ziemniaki z koperkiem - 200g	Wafelek - 1szt
	Surówka z marchewki - 100g	Kompot - 200ml	Surówka z buraczków- 100g	Jogo wafelek - 1szt	Kompot - 200ml
	Kompot - 200ml		Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Szynka gotowana z indyka 50g	Poładwica sopocka-80g	Szynka z piersi kurczaka 60g	Salatka wiosenna z kurczakiem 150g	Ser żółty -70g
	Salatka grecka 150g	Toska z rzodkiewką i szczypiorkiem - 150g	Serek topiony 50g	Szynka babuni 50g	Sardyńki w pomidorach 120g
	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Papryka 50g	Ser żółty 40g	ogórek konserwowy 2szt
			Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	

sezon jesienny od 1 września do 30 listopada - jadłospis nr 4

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe od 20g do 25g	2 bułki - 100g	płatki miodowe od 20g do 25g	kulki czekoladowe od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki - 100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki - 100g	2 bułki - 100g	2 bułki - 100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Jajko gotowane 100g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Szynka gotowana z kurczaka 50g	Szynka z piersi kurczaka 50g	Twarożek z rzodkiewką 100g	Parówki drobiowe cienkie 150g-180g (3szt)	Serek topiony 100g
	Ser żółty - 50g	Pomidor 80g	Szynka Babuni 80g	Ser żółty 50g	Papryka czerwona 40g
	Salata 30g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Salata - 30g	Pomidor 30g	Ogórek 40g
	Pomidor 30g	owoc sezonowy 100g - 150g	Pomidor 30g	Ogórek 30g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Ketchup 15g	Miód 50g
	Jogurt owocowy 125g - 150g			Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	
			owoc sezonowy 100g- 150g		
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa pieczarkowa 300ml	Barszcz ukraiński 300ml	Zupa ogórkowa 300ml	Rosół 300ml	Zupa fasolowa 300ml
	Zupa ziemniaczana 300ml	Zupa pomidorowa 300ml	Krupnik 300ml	Zupa jarzynowa 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	pene Pedrone z kurczakiem i warzywami 380g	Devolay 150g	Pierogi z mięsem 10szt	Filet drobiowy panierowany 120g- 150g	Pierogi leniwe 350g
	Ciasto drożdżowe 100g	Ziemniaki 200g	Polewa cebulowa - 50g	Ziemniaki - 200g	Śmietana 50g
	Kompot - 200ml	Surówka z białej kapusty - 100g	Buraczki 100g	Surówka wielowarzynowa - 100g	Cukier 10g
		Buraczki - 100g	Surówka z czerwonej kapusty 100g	Surówka z marchewki 100g	Surówka z marchewki i jabłka 100g
		Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Krakowska 50g	Półdewica sopocka 50g	Szynka gotowana z indyka 80g	Schab pieczony 50g	Pasztet drobiowy -80g
	Salatka jarzynowa -150g	Ogórek 40g	Ogórek świeży 80g	Jajko w sosie tatarskim (2 całe jajka)	Pomidor 50g
	Papryka konserwowa 50g	Racuchy z jabłkiem 200g	Ser żółty 50g	Salata- 50g	Rzodkiewka 2szt
	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Pomidor 40g	Herbata z cukrem - 200ml	
		Herbata z cukrem - 200ml			

sezon zimowy od 1 grudnia do 31 marca - jadłospis nr 1

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	płatki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Kielbasa krakowska - 50g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek topiony - 50g	Ser żółty - 50g	Jajko gotowane 100g	Schab pieczony 80g	Ser żółty - 50g
	Szynka drobiowa - 50g	Ogórek zielony 50g	Szynka gotowana z indyka 50g	Serek topiony 50g	owoc sezonowy 100-150g.
	Pomidor 100g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Pomidor 30g	ogórek zielony 30g	Salata 30g
	Jogurt owocowy 125g-150g	owoc sezonowy 150.	owoc sezonowy 100g - 150g	Papryka 30g	Miód - 50g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
			Jogurt owocowy 125g-150g		
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Żurek 300ml	Krupnik 300ml	Zupa szczawiowa 300ml	Zupa brokułowa 300ml	Zupa grochowa 300ml
	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa jarzynowa 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml	Zupa pieczarkowa 300ml	Rosół 300ml
	Tradycyjny kotlet schabowy 160g - 180g	Placki ziemniaczane 220g-250g	Risotto z kurczakiem i warzywami 200g/180g	Filet drobiowy panierowany w sezamie 160g-180g	Pierogi ruskie 10szt
	Ziemniaki z koperkiem 200g	Sos meksykański 100ml	Bułka drożdżowe 100g	Ziemniaki z koperkiem - 200g	Polewa cebulowa 50g
	Surówka wielowarzywna - 100g	Surówka z czerwonej kapusty 100g	Kompot - 200ml	Surówka z kapusty pekińskiej 100g	Kefir - 1szt
	Surówka z marchewki - 100g	Surówka z marchewki 100g		Surówka z marchewki 100g	Kompot - 200ml
Kompot - 200ml	Kompot - 200ml		Kompot - 200ml		
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Ser żółty 50g	Polędwica sopocka-50g	Szynka gotowana z kurczaka 60g	Szynka babuni 80g	Ser żółty -70g
	Pasztet drobiowy Duda 80g	Salatka żydowska- 150g	Serek wiejski (własnej roboty) 80g	Ser żółty 50g	Pomidor 50g
	Papryka 50g	Pomidor 50g	Ogórek 50g	Pomidor 50g	Ogórek konserwowy 80g-100g
	Ogórek 50g	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	
	Herbata z cukrem - 200ml				



**sezon zimowy od 1 grudnia do 31 marca - jadłospis nr 2**

	<b>poniedziałek</b>	<b>wtorek</b>	<b>środa</b>	<b>czwartek</b>	<b>piątek</b>
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	plátky miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	plátky kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Kielbasa żywiecka - 50g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek topiony - 50g	Serek fromage - 40g	Jajko na twardo 1szt	Polędwica drobiowa 50g	Ser żółty 100g
	Polędwica sopočka - 50g	Pomidor 80g- 100g	Szynka wiejska 80g	Twarożek z ziołami 100g	Pomidor - 30g
	Pomidor 100g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Ogórek 50g	Rzodkiewka 50g	Salata 30g
	Jogurt owocowy 125g-150g	owoc sezonowy 100g-150g	Jogurt owocowy 125g-150g	Salata 50g	Dzem- 50g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
				owoc sezonowy 150g	owoc sezonowy 100-150g
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa ogórkowa 300ml	Zupa pomidorowa 300ml	Rosół 300ml	Zupa koperkowa 300ml	Barszcz ukraiński 300ml
	Zupa ziemniaczana 300ml	Zupa węgierska 300ml	Zupa fasolowa 300ml	Kapuśniak 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Spagetti Carbonare 380g (makaron 200g, sos 180g)	Nalesniki z serem 250g- 300g	Pieczeń po prowansalsku 120g	Pene pedrone z kurczakiem i warzywami 200g/180g	Krokiety z pieczarkami i kapusta 300g-350g
	Ciasto drożdżowe 100g	Polewa owocowa 100ml	Sos pieczeniowy 80ml	Jogo wafelek - 1szt	Surówka wielowarzywna - 100g
	Kompot - 200ml	Banan 100g - 150g	Ryż biały - 200g	Kompot - 200ml	Surówka z pekińskiej kapusty - 100g
		Kompot - 200ml	Surówka z marchewki 100g		Kompot - 200ml
			Surówka z buraczków- 100g		
		Kompot - 200ml			
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Polędwica z indyka -70g	Szynka sopočka -80g	Szynka z piersi kurczaka 60g	Salatka gyros 150g	Pasta rybna z pomidorami 100g
	Ser żółty - 50g	Serek wiejski ( własnej roboty)125g - 150g	Serek topiony 50g	Szynka babuni 50g	Salata 30g
	Rzodkiewka 30g	Ogórek 50g	Papryka 50g	Pomidor 40g	Ogórek kiszony 2szt
	Ogórek zielony 20g	Herbata z cukrem - 200ml	Marchewka świeża 90g-100g	Herbata z cukrem - 200ml	
	Dżem 30g		Herbata z cukrem - 200ml		
	Herbata z cukrem - 200ml				

sezon zimowy od 1 grudnia do 31 marca - jadłospis nr 3

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	płatki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Serek toska z papryką 100g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek topiony - 50g	Szynka drobiowa - 50g	Salatka jarzynowa -150g	Szynka wieprzowa 80g	Ser biały 100g
	Polędwica drobiowa - 50g	jogurt owocowy 125g -150g	Polędwica sopocka 50g	Serek topiony 50g	Pomidor - 30g
	Pomidor 100g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Ser złoty 50g	ogórek zielony 30g	Salata 30g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		Pomidor 30g	Papryka 30g	Miód - 50g
	owoc sezonowy 100g - 150g		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
		owoc sezonowy 150g.	Jabłko 100g	jogurt owocowy 125g -150g	
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Barszcz czerwony 300ml	Zupa grochowa 300ml	Rosół 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml	Barszcz czerwony 300ml
	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa jarzynowa 300ml	Kapuśniak 300ml	Zupa pieczarkowa 300ml	Zupa wiejska 300ml
	Spagetti Bolone 380g (makaron 200g, sos bolone 180g)	Kurczak na słodko kwaśno z chińszczyzną 220g	Schab soute 120g	Gulasz drobiowy 220g	Pierogi ruskie 10szt
	Ciasto drożdżowe 100g	Ryż 200g	Sos pieczeniowy 80ml	Kopytka 200g	Polewa cebulowa 50g
	Kompot - 200ml	Surowka z kapusty pekińskiej 100g	Ziemniaki 200g	Surówka wielowarzywna 100g	Kefir - 1szt
		Surówka z marchewki 100g	Surówka z białej kapusty 100g	Surówka z selera i marchewki 100g	Kompot - 200ml
		Kompot - 200ml	Buraczki - 100g	Kompot - 200ml	
		Kompot - 200ml			
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem -100g	Naleśniki z dżemem 150g-180g	Serek fromage 50g	Salatka gyros 150g	Serek topiony 100g
	Szynka wiejska - 70g	Ser złoty 50g	Pieczeń drobiowa 80g	Pasztet drobiowy Duda 50g	Salata 30g
	Salata- 30g	Ogórek 40g	Papryka 50g	Marchewka 80g	ogórek 40g
	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Salata 50g	Herbata z cukrem - 200ml	
		Herbata z cukrem - 200ml			

sezon zimowy od 1 grudnia do 31 marca - jadłospis nr 4

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	kulki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	jajko gotowane 1szt	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek fromage - 70g	Szynka gotowana z kurczaka 50g	Szynka babuni 80g	Ser żółty 50g	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g
	Polędwica sopocka -70g	Papryka 30g	Serek topiony 50g	Paszтет drobiowy Duda 80g	Salata 30g
	Pomidor 50g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Ogórek 40g	Pomidor 40g	Dżem 50g
	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	jogurt owocowy 125g -150g	Salata 30g	Rzodkiewka 2szt	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
	owoc sezonowy 100g -150g		Wafelek 1szt	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	owoc sezonowy 150g
		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	owoc sezonowy 100g - 150g		
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa ogórkowa 300ml	Zupa brokułowa 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml	Zupa z zielonego groszku 300ml	Krupnik 300ml
	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa fasolowa 300ml	Zupa koperkowa 300ml	Rosół 300ml	Zupa porowa 300ml
	Risotto z mięsem i warzywami 200g/180g	Pierogi z mięsem 10szt	Litewskie cepeliny 220g -250g	Filet drobiowy panierowany 150g - 160g	Pierogi leniwe 350g
	Bułka drożdżowe 100g	Polewa cebulowa 50g	Sos pieczeniowy 80ml	Ziemniaki 200g	Śmietana 50g
	Kompot - 200ml	Surówka z czerwonej kapusty 100g	Surówka z białej kapusty 100g	Buraczki 100g	Cukier 10g
		Surówka z marchewki 100g	Buraczki 100g	Surówka z marchewki 100g	Surówka z marchewki i jabłka 100g
		Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Naleśniki z dżemem 180g-200g	Toska z rzodkiewką 100g	Wędlina: Pierś pieczona z indyka 50g	Schab "Chłopa" 50g	Serek topiony 50g
	Szynka wiejska- 50g	Kielbasa krakowska 50g	Marchewka 80g	Jajko w sosie tatarskim 2szt (całe)	Pomidor 50g
	Herbata z cukrem - 200ml	Ogórek 40g	Racuchy z jabłkiem 200g	Salata 30g	Dżem 50g
		Salata 50g	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	
	Herbata z cukrem - 200ml				

sezon wiosenny od 1 kwietnia do 30 czerwca - jadłospis nr 1

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	kulki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Twaróg z rzodkiewką i	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Szynka domowa - 80g	szcypiorkiem - 100g	Polędwica sopocka - 80g	Krakowska - 70g	Pasta jajeczna 100g
	Serek topiony - 50g	Szynka wieprzowa - 50g	Ser żółty - 30g	Serek topiony - 50g	Salata 30g
	Pomidor - 40g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Ogórek - 60g	Pomidor - 25g	Dżem 50g
	Marchewka 1szt	Jogurt owocowy 125g-150g	Wafelek 1szt	Papryka - 30g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
	owoc sezonowy 100 -150g		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	owoc sezonowy 100-150g
Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml			Jogurt 125g		
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Kapuśniak 300ml	Rosół 300ml	Zupa ziemniaczana 300ml	Zupa jarzynowa 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Zupa wiejska 300ml	Zupa pieczarkowa 300ml	Barszcz ukraiński 300ml	Barszcz biały 300ml	Barszcz czerwony 300ml
	Filet drobiowy panierowany	Devolay 120g	Krokiety z mięsem i warzywami 300g-350g	Wiedeński gulasz 220g	Naleśniki z serem na słodko 180g-200g
	w sezamie 120g- 140g	Ziemniaki - 200g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g	Kasza jęczmienna 200g	Polewa owocowa 100ml
	Ziemniaki - 200g	Surówka z kapusty białej -100g	Surówka z kapusty czerwonej 100g	Surówka z selera z rodzynkami 100g	Owoc 100g-150g
	Surówka wielowarzywna 100g	Buraczki - 100g	Kompot - 200ml	Buraczki 100g	
	Marchewka z groszkiem- 100g	Kompot - 200ml		Kompot - 200ml	
Kompot - 200ml					
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Ser żółty -70g	Kielbasa gotowana z indyka -70g	Serek toska - 100g	Salatka gyros -150g	Serek topiony -100g
	Paszтет drobiowy - 80g	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem (2 całe jajka)	Żywiecka - 50g	Ser żółty - 50g	Ogórek - 30g
	Pomidor - 40g	Salata - 30g	Papryka - 30g	Salata - 30g	
	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	

**sezon wiosenny od 1 kwietnia do 30 czerwca - jadłospis nr 2**

	<b>poniedziałek</b>	<b>wtorek</b>	<b>środa</b>	<b>czwartek</b>	<b>piątek</b>
<b>sniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	kulki miodowe - od 20g do 25g	płatki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Jajko gotowane 100g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Krakowska 80g	Szynka z piersi kurczaka 50g	Salatka jarzynowa -150g	Polędwica sopocka - 70g	Ser biały 100g
	Serek topiony - 50g	owoc sezonowy - 100-150g.	Kiełbasa żywiecka 50g	Serek topiony - 50g	Salata 30g
	Pomidor - 40g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Pomidor 30g	Ogórek- 25g	Miód 50g
	Rzodkiewka - 2szt		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Papryka - 30g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
	owoc sezonowy 100 -150g		owoc sezonowy 100 -150g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Jogurt owocowy 125g-150g
Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml			Budyń śmietankowy na zimno 150g		
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa z fasolki szparagowej 300ml	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa koperkowa 300ml	Zupa brokułowa 300ml	Zupa selerowa 300ml
	Zupa ogórkowa 300ml	Zupa gulaszowa 300ml	Rosół 300ml	Krupnik 300ml	Pieczarkowa 300ml
	Kotlet schabowy 120g - 140g	Pierogi z mięsem 10szt	Gulasz drobiowy 220g	Spagetti Carbonare 380g (makaron 200g, sos 180g )	Kotlet rybny mielony zapiekany serem żółtym i warzywami 120g-140g
	Ziemniaki z koperkiem - 200g	polewa cebulowa 80ml	Kasza jęczmienna 200g	Ciasto drożdżowe 80g	Ziemniaki 200g
	Kapusta kiszona 100g	Wafelek 1szt	Buraczki 100g	Kompot - 200ml	Surówka z kiszzonej kapusty 100g
	Surówka z marchewki- 100g	Kompot - 200ml	Surówka z kapusty pekińskiej 100g		Surówka wielowarzywna 100g
	Kompot - 200ml		Kompot - 200ml		Kompot - 200ml
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek fromage 40g	Krakowska 50g	Jajko w sosie tatarskim (2 całe jajka)	Salatka grecka-150g	Ryba w pomidorach -100g
	Pieczeń drobiowa 80g	Marchewka 50g	Polędwica sopocka 50g	Ser żółty - 25g	Ogórek - 30g
	Papryka 50g	Racuchy z jabłkiem 200g	Papryka - 30g	Szynka babuni - 25g	
	Salata 50g	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Salata - 30g	
	Herbata z cukrem - 200ml			Herbata z cukrem - 200ml	

sezon wiosenny od 1 kwietnia do 30 czerwca - jadłospis nr 3

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>sniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	kulki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Serek toska - 100g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Ser żółty - 50g	Szynka drobiowa - 50g	Twaróg z rzodkiewką	Połędwica sopocka 50g	Ser żółty 100g
	Schab pieczony - 80g	owoc sezonowy 100-150g	i szczypiorkiem - 100g	Ser biały na słodko z rodzynkami 100g	Pomidor - 30g
	Ketchup - 20g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Szynka Babunia - 50g	Salata - 30g	Salata 30g
	Ogórek - 40g		Pomidor 40g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Dżem - 50g
	owoc sezonowy 100 -150g		Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	owoc sezonowy 100-150g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		owoc sezonowy 100-150g		Jogurt owocowy 125g -150g	
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa fasolowa 300ml	Zupa porowa 300ml	Barszcz biały 300ml	Rosół 300ml	Zupa z zielonego groszku 300ml
	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa neapolitańska 350ml	Zupa ryżowa 300ml	Zupa ogórkowa 300ml	Barszcz ukraiński 300ml
	Kotlet w sezamie 120g-140g	Krokiety ze szpinakiem, szynką i serem żółtym 300g-350g	Bitki wieprzowe 120g	Devolay 150g-180g	Pierogi ruskie 10szt
	Ziemniaki - 200g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g	sos pieczeniowy 80ml	Ziemniaki 200g	Polewa cebulowa 50g
	Surowka z kapusty pekińskiej 100g	Surówka z marchewki 100g	Kasza gryczana 200g	Kapusta czerwona 100g	Kefir - 1szt
	Surówka coleslaw 100g	Kompot - 200ml	Surówka z kapusty białej 100g	Surówka z kapusty włoskiej 100g	Kompot - 200ml
	Kompot - 200ml		Buraczki 100g	Kompot - 200ml	
			Kompot - 200ml		
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Salatka wielowarzywna 150g	Pasztet Duda -80g	Krakowska 80g	Szynka babuni 80g	Serek toska -100g
	Szynka wieprzowa 80g	Serek wiejski - 125g - 150g	Ogórek 80g	Serek fromage 40g	Ogórek konserwowy -2szt
	Pomidor 50g	Marchew 50g	Serek topiony 50g	Pomidor 50g	
	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	Herbata z cukrem - 200ml	

sezon wiosenny od 1 kwietnia do 30 czerwca - Jadłospis nr 4

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
<b>śniadanie</b>	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:	Zupa mleczna:
	Mleko-200ml	Kasza manna na mleku 250 ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml	Mleko-200ml
	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	2 bułki -100g	kulki miodowe - od 20g do 25g	kulki czekoladowe - od 20g do 25g	płatki kukurydziane - od 20g do 25g
	2 bułki -100g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	2 bułki -100g	2 bułki -100g	2 bułki -100g
	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	Masło - 20g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g	chleb zwykły i wieloziarnisty - 70g
	Masło - 20g	Parówki drobiowe cienkie 150g-180g (3szt)	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Serek fromage - 40g	Ser żółty 50g	Ser wiejski (własnej roboty) 100g	Schab pieczony 80g	Jajko gotowane 100g
	Polędwica sopocka -80g	Ogórek 50g	Szynka z piersi kurczaka 80g	Serek topiony 50g	Salata - 30g
	Pomidor 50g	Ketchup 15g	Salata 30g	owoc sezonowy 100-150g	Ogórek 30g
	owoc sezonowy 100 - 150g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Jogurt 125-150g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml
Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml	owoc sezonowy 100g - 150g	Herbata z cukrem lub kawa inka - 200ml		Miód 50g, Jogurt owocowy 125g	
<b>obiad</b>	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:	Zupy:
	Zupa pieczarkowa 300ml	Zupa kalafiorowa 300ml	Zupa koperkowa 300ml	Zupa brokułowa 300ml	Zupa wiejska 300ml
	Zupa pomidorowa 300ml	Zupa węgierska 300ml	Zupa grochowa 300ml	Krupnik 300ml	Żurek 300ml
	Pene pedrone z kurczakiem i warzywami 200g/180g	Kotlet po myśliwsku 120g-150g	Cygański gulasz 220g	Filet drobiowy panierowany 120g-150g	Naleśniki z serem na słodko 180g-200g
	Bułka słodka 100g	Kluseczki ziemniaczane 200g	Makaron 200g	Ziemniaki 200g	Polewa owocowa 100ml
	Kompot - 200ml	Surówka z kapusty białej 100g	Surówka z kapusty pekińskiej 100g	Surówka z czerwonej kapusty 100g	Owoc 100g-150g
		Buraczki 100g	Surówka z marchewki 100g	Surówka z kapusty włoskiej 100g	Kompot - 200ml
		Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	Kompot - 200ml	
<b>kolacja</b>	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g	Chleb zwykły i wieloziarnisty - 180g
	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g	Masło - 20g
	Szynka drobiowa - 70g	Toska z rzodkiewką 100g	Racuchy z jabłkiem 200g	Polędwica drobiowa-50g	Serek topiony -100g
	Ser żółty -80g	Kiełbasa krakowska 50g	polędwica sopocka- 50g	Salatka wielowarzywna z dipem ziołowym- 150g	Ogórek - 30g
	Ogórek - 50g	Marchewka 50g	Herbata z cukrem - 200ml	Pomidor 50g	
	Herbata z cukrem - 200ml	Salata 50g		Herbata z cukrem - 200ml	