

Umowa na świadczenie żywienia (Deklaracja uczestnictwa)

Zawarta w dniu w Goleniowie pomiędzy:

Gminą Goleniów, Plac Lotników 1, 72-100 Goleniów NIP 8560008981, REGON 811684367
w imieniu której działa: Samorządowy Zakład Budżetowy – Zakład Aktywności Zawodowej w Goleniowie,
ul Produkcyjna 3, Łozienica, 72-100 Goleniów, NIP: 856-189-45-71, REGON: 381758010 reprezentowany
przez: Pana Karola Lamenta – Dyrektora Zakładu
zwanym w dalszej części umowy „**WYKONAWCĄ**”

a

prosimy wypełniać drukowanymi literami. Prosimy o staranne podanie adresu e-mail.

(Imię i nazwisko rodzica).....

Zamieszkałym (adres).....

Nr telefonu

Adres e-mail:.....

§ 1

1. Umowa dotyczy zasad żywienia w roku szkolnym 2026/2027 ucznia (imię i nazwisko)

..... klasa/grupa

2. Uczeń będzie korzystał z wyżywienia przygotowywanego w Zespole Szkół Publicznych w Kliniskach Wielkich w zakresie (proszę zadeklarować wybraną opcję) :

Grupa przedszkolna

- całodzienne wyżywienie (wyłącznie grupy przedszkolne)

Klasy I – III

- Tylko zupa
- Tylko II danie
- Zestaw obiadowy

Klasy IV- VIII

- Tylko zupa
- Tylko II danie
- Zestaw obiadowy

4. Warunkiem świadczenia usługi jest złożenie niemniejszej deklaracji w formie umowy oraz aktywacja konta w systemie Loca. (link aktywacyjny zostanie wysłany niezwłocznie na wskazany przez Odbiorcę adres e-mail.) a także akceptacja **Regulaminu „Platforma Rodzica” ZSP Kliniska**, który określa zakres i warunki świadczenia usług drogą elektroniczną, zasady zawierania umów sprzedaży, jak również tryb postępowania reklamacyjnego.

§ 2

1. Dzienna wysokość opłat:

Grupa przedszkolna

- całodzienne wyżywienie – 19 zł.

Klasy I – III

- Zupa – 6 zł
- II danie -14 zł
- Zestaw obiadowy – 15 zł

Klasy IV- VIII

- Zupa – 6 zł
- II danie – 17 zł
- Zestaw obiadowy – 19 zł.

2. Opłata za posiłki za dany miesiąc jest proporcjonalna do liczby dni obecności ucznia w szkole.

3. Rodzic samodzielnie zamawia posiłki korzystając z aplikacji internetowej wskazując w kalendarzu dzień lub dni i rodzaj posiłku. Możliwe jest zamówienie posiłków na dłuższy okres (np. miesiąc)
4. Rodzic samodzielnie dokonuje opłat za zakupione posiłki za pośrednictwem **operatora płatności Tpay. z którym Wykonawca posiada umowę na wyłączną obsługę w tym zakresie.**
5. Rodzic ma możliwość samodzielnego anulowania złożonego zamówienia na zasadach określonych w Regulaminie „Platforma Rodzica” ZSP Kliniska

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
2. Wykonawca oświadcza, iż dopełnił obowiązku zatwierdzenia i rejestracji przedmiotowej działalności przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz przy produkcji posiłków spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
3. Wykonawca oświadcza, iż w przedmiotowej działalności wdrożył i stosuje normy HACCP.

§4

1. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępniał je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych. - Próbkę posiłków wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie zgodnie z procedurami HACCP.
2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia obiadów zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności (Dz.U.z2006 r. Nr 171, poz.1225), normami żywienia poszczególnych grupach wiekowych oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca ma obowiązek podać gramaturę każdego posiłku, jak i wartość kaloryczną posiłków.
3. Wykonawca zobowiązany jest również do spełniania wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz. U. Z 2016r. Poz. 1154) – wyciąg dołączono do niniejszej umowy
4. Wykonawca ponadto ponosi odpowiedzialność za:
 - a) jakość, estetykę oraz temperaturę podanych posiłków
 - b) zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§5

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od 01-09-2026 do 31-08-2027
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę w każdym czasie.
3. w przypadku przedłużenia świadczenia usług na kolejny rok szkolny 2027/2028 umowa, o ile nie została wypowiedziana, ulegnie automatycznemu przedłużeniu do 31-08-2028

§6

Informacja w zakresie przetwarzania danych:

Administratorem Państwa danych osobowych jest Zakład Aktywności Zawodowej w Goleniowie, ul. Produkcyjna 3, Łozienica, 72-100 Goleniów. Zakładem zarządza Dyrektor. Kontakt jest możliwy za pomocą telefonu: +48 500 716 050; adresu e-mail: zaz@zaz.goleniow.pl. Inspektorem Ochrony Danych jest Bartosz Kaniuk, z którym w sprawach ochrony swoich danych osobowych możecie się Państwo kontaktować przez telefon: +48 579 979 237; adres e-mail: bkaniuk@proinspektor.pl lub pisemnie na adres zakładu. Pełna informacja o zasadach ochrony danych osobowych na stronie www.zaz.goleniow.pl/rodo

Data i podpis rodzica:

.....

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 16 lutego 2026 r.

w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach

- wyciąg -

Na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 oraz z 2025 r. poz. 1424) zarządza się, co następuje:

§ 2. 3. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, dobiera się w taki sposób, aby:

- 1) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;
- 2) zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 3) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych;
- 4) od poniedziałku do piątku były podawane niewiecej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 5) napoje przygotowywane na miejscu zawierały niewiecej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody;
- 6) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- 7) w przypadku żywienia całodziennego oraz w przypadku żywienia realizowanego w jednostce systemu oświaty, w której są podawane co najmniej 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, każdego dnia były podawane:
 - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
 - b) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 7,
 - c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż,
 - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,
 - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
 - f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych;
- 8) w przypadku podawania w jednostce systemu oświaty wyłącznie obiadu uwzględniał on:
 - a) 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,
 - b) 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku dwudaniowym – zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej,
 - c) alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - d) wymagania określone w pkt 7 lit. a, d–h przy podawaniu posiłku jednodaniowego typu drugie danie lub posiłku dwudaniowego;
- 9) w jednostce systemu oświaty, w której są podawane 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, żywienie powinno dostarczać co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak niewiecej niż 75 %, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej.