

UMOWA

Zawarta w dniu w Głównie pomiędzy Gminą Miasta Głowno ul. Młynarska 15, 95-015 Głowno NIP 7331345529, Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Głownie, ul. Ludwika Norblina 1, 95-015 Głowno Regon 004281987, NIP 733-102-16-08, reprezentowanym przez Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Głownie – Bożenę Polak, zwanym dalej Zamawiającym,

a
.....
reprezentowanym przez.....
.....
zwanym dalej Wykonawcą

Na podstawie dokonanego przez "Zamawiającego" wyboru oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego przeprowadzonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

§1

- 1.Przedmiotem umowy jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków klientom MOPS w Głownie w okresie 02.01.2017r.-29.12.2017r.
- 2.Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do realizacji w/w zadania, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i złożonej oferty, które stanowią integralną część umowy.
- 3.Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach Programu wieloletniego Pomoc państwa w zakresie dożywiania na lata 2014-2020 dla klientów MOPS w Głownie.

§2

- 1.Przedmiotem zamówienia publicznego jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków klientom MOPS w Głownie w okresie 02.01.2017r.-29.12.2017r., zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015r., poz. 594 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach Programu wieloletniego Pomoc państwa w zakresie dożywiania na lata 2014-2020 dla klientów MOPS w Głownie.
- 2.Zakres usług, będących przedmiotem zamówienia będzie obejmował odpowiednio: w skali dnia - przygotowanie, dostarczenie i wydanie od 50 do 90 posiłków, i w okresie wakacji letnich (lipiec-sierpień 2017) dodatkowo do 50 posiłków (maks. łącznie 140 posiłków dziennie), ogółem w 2017r. - do 19.650 posiłków. Faktyczna liczba posiłków będzie uzależniona od bieżącego zapotrzebowania i wydanych decyzji.
- 3.Wykonawca zapewni posiłki przez 5 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, przy czym w ciągu 5 dni serwuje po jednym daniu z każdej grupy od 1-5 wymienionej w załączniku nr 2 do umowy.
- 4.Gorący posiłek jednodaniowy oznacza zupę z wkładką mięsną podawaną 2 razy w tygodniu o pojemności nie mniejszej niż 500 ml z porcją pieczywa - 2 duże kromki chleba lub 1 duża bułka (co najmniej 100 gram pieczywa) oraz drugiego dania podawanego 3 razy w tygodniu o gramaturze nie mniejszej niż 400g. Wartość kaloryczna posiłku min 700 kcal. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków na bazie świeżych produktów.Wykonawca nie może wykorzystywać do przygotowywania posiłków produktów nieświeżych, złej jakości oraz produktów wysokoprzetworzonych (np. zupy w proszku). Wydawane przez Wykonawcę posiłki nie mogą być przygotowywane wcześniej niż w dniu ich wydania. Posiłki muszą być dobrej jakości, posiadać

odpowiednie walory smakowe i estetyczne.

5. Zamawiający wymaga, aby posiłki były urozmaicone, co oznacza, że posiłki będą przygotowywane wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy. Każdy tygodniowy jadłospis musi się różnić od poprzedniego przynajmniej dwoma daniami. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania dwutygodniowego jadłospisu (z załącznika nr 2 do umowy) i przedstawiania go Zamawiającemu nie później niż w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego jego wprowadzenie. Jadłospis może być przekazany Zamawiającemu faxem lub pocztą elektroniczną.

6. Posiłki będą wydawane klientom codziennie tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, w godzinach 12:00-15:00.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków każdej osobie uprawnionej, posiadającej decyzję administracyjną o przyznanej pomocy w zakresie dożywiania dla siebie i członków rodziny, na podstawie imiennego talonu, ważnego na dany miesiąc (wzór talonu stanowi załącznik nr 1 do umowy). Talon zawierać będzie: pieczęć Zamawiającego, numer, imię i nazwisko osoby uprawnionej, liczbę przyznaczonych posiłków dla osoby uprawnionej i członków jej rodziny na każdy dzień danego miesiąca ze wskazaniem okresu przyznania posiłku. Zamawiający co miesiąc będzie dostarczał talony uprawniające do wydania gorącego posiłku z wyłączeniem miesiąca styczeń, w którym to miesiącu osoby będą zgłaszane sukcesywnie. W przypadku każdorazowej zmiany Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą zmiany liczby posiłków do przygotowania i wydania. Informacja zostanie przekazana telefonicznie najpóźniej do godziny 15:00 w dniu poprzedzającym dzień przygotowania i wydawania posiłków. Informacje dotyczące liczby posiłków do przygotowania i wydania w dniu następującym po dniu wolnym od pracy (dotyczy także sobót) Zamawiający zobowiązany będzie przekazać w dniu poprzedzającym dzień (dni) wolny(e) od pracy. Nie dopuszcza się wydawania zamiast gorącego jednodaniowego posiłku, innych zamiennych produktów żywnościowych lub gotówki. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia Zamawiającemu uzupełnionych i podpisanych przez klientów talonów za dany miesiąc nie później niż drugiego dnia miesiąca następnego po miesiącu wykonania usługi. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego powiadomienia uprawnionego pracownika Zamawiającego o nieobecności klienta przez okres co najmniej jednego dnia. W przypadku nieobecności klienta w wyznaczonych godzinach w danym dniu, klient nie otrzymuje zaległego posiłku w dniu następnym.

8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił możliwość spożywania posiłku w miejscu jego wydawania dla min. 25 osób - miejsca siedzące przy stołach. W przypadku konsumpcji posiłku na miejscu, Wykonawca musi zapewnić klientom własne, czyste naczynia i sztućce (inne niż jednorazowe). Pozostałe osoby uprawnione do otrzymania posiłku będą otrzymywały posiłki na wynos, w naczyniach jednorazowych; Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe, odpowiednie do rodzaju posiłku, tj. naczynie głębokie na zupę i naczynie na drugie danie oraz oddzielnie naczynie na surówkę; posiadające atesty higieniczne PZH, dopuszczające naczynia do kontaktu z żywnością. W lokalu, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki zabrania się sprzedaży i spożywania alkoholu w godzinach 12:00-15:00, tj. w czasie wydawania posiłków.

9. Miejsce wydawania posiłku:

10. W przypadku posiłków dowożonych do lokalu, gorący posiłek musi być dowieziony przez Wykonawcę na własny koszt, w pojemnikach zbiorczych przeznaczonych do przewożenia żywności i spełniających wymogi sanitarne w godzinach 12:00-14:00. Wydawane posiłki muszą być gorące, tj. temperatura wydawanej zupy nie może być niższa niż 75⁰ C, temperatura wydawanego drugiego dania nie może być niższa niż 65⁰ C. Nie dopuszcza się podgrzewania posiłku w kuchenkach mikrofalowych.

11. Wykonawca zapewni obsługę przy wydawaniu posiłków.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. Wykonawca na swój koszt zapewni w miejscu wydawania posiłków, wagę elektroniczną (z aktualną legalizacją), na której winien ważyć wydawane porcje dla klientów oraz termometr

do sprawdzania temperatury wydawanych posiłków.

§3

Termin wykonania **usługi** ustala się od 02.01.2017r. do 29.12. 2017r.

§4

- 1.Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy z najwyższą starannością, rzetelnie i skutecznie przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
- 2.W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno -epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia -wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu, a także określonymi w niniejszej umowie.
- 3.Wykonawca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o których mowa w niniejszym paragrafie.

§5

- 1.W celu należytego wykonania umowy Zamawiający upoważnia Wykonawcę do przetwarzania danych osobowych w zakresie: imię i nazwisko klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej – potrzebnych do realizacji umowy, a Wykonawca zobowiązuje się przetwarzać te dane wyłącznie w celach związanych z realizacją umowy.
- 2.Wykonawca oświadcza, że jest świadomy odpowiedzialności karnej za naruszenie zasad przetwarzania danych osobowych, określonej w rozdziale 8 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz. U. z 2014r., poz. 1182 z późn. zm.) i zobowiązuje się zachować w tajemnicy dane osobowe, do których uzyskał dostęp, także po zakończeniu realizacji umowy.
- 3.Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć uzyskane dane przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, przed zabránieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy o ochronie danych osobowych, zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem, określone w obowiązujących przepisach prawa.

§6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przeprowadzanej przez upoważnionych pracowników w zakresie należytej realizacji zamówienia, tj. w zakresie menu, ilości, jakości, gramatury i temperatury posiłków oraz uprawnień i kwalifikacji osób uczestniczących w realizacji zamówienia, zatrudnienia osób na umowę o pracę.
2. Na każdorazowe wezwanie Zamawiającego, Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu oświadczenie potwierdzające zatrudnienie na umowę o pracę osób przy wykonywaniu czynności określonych w pkt. 26 SIWZ.

§7

- 1.Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, o którym mowa w § 2 umowy nie może przekroczyć kwoty zł brutto, w tym VAT.....zł (słownie:/100).
- 2.Cena ryczałtowa brutto jednego gorącego posiłku wynosi: zł, w tym VAT.....zł (słownie brutto:/100).
- 3.Wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia płatne będzie w ratach miesięcznych, z dołu, po upływie każdego miesiąca wykonywania zawartej umowy na podstawie faktur za liczbę rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu kalendarzowym.
- 4.Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty wyłącznie za przygotowane i wydane posiłki.

5.Faktury należy wystawiać na:

Gmina Miasta Głowno ul. Młynarska 15, 95-015 Głowno NIP 7331345529 z dopiskiem „Odbiorca: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Głownie ul. Ludwika Norblina 1, 95-015 Głowno”

6.Wydanie określonej liczby posiłków w danym miesiącu kalendarzowym, dla klientów MOPS udokumentowane będzie miesięcznym zestawieniem podpisanych talonów, które Wykonawca dostarczy Zamawiającemu najpóźniej drugiego dnia miesiąca następnego po miesiącu wykonywania usługi.

7.Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przelewem na wskazane na fakturze konto Wykonawcy w terminie do 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

8.Za termin zapłaty wynagrodzenia strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego poleceniem przelewu wynagrodzenia na konto i rzecz Wykonawcy.

§8

1.Strony postanawiają, że obowiązującą je formę odszkodowania stanowią kary umowne.

2.Kary te będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

a) w wysokości 50 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych) za każdy nie wydany w terminie posiłek lub niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

b) w wysokości 100 zł (słownie: sto złotych) za każdy przypadek braku ważnej wagi elektronicznej lub termometru w miejscu wydawania gorącego posiłku w każdym dniu wydawania gorącego posiłku.

c) w wysokości 15% ceny brutto określonej w § 7 umowy całości zamówienia w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.

2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 15% ceny brutto określonej w § 7 umowy całości zamówienia w przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego z zastrzeżeniem postanowień art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od niniejszej umowy na podstawie art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca nie zachowuje prawa do kary umownej.

3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe w przypadku nieterminowego regulowania należności wynikających z umowy.

3.Niezależnie od kar umownych Wykonawca zobowiązany jest usunąć nieprawidłowości naruszenia, które stanowią niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania.

4.Strony zastrzegają prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach zawartych w Kodeksie Cywilnym.

5.Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

6.W przypadku wydania posiłków nie spełniających warunków niniejszej umowy wysokość wynagrodzenia ulega odpowiedniemu zmniejszeniu, niezależnie od innych skutków niewłaściwego wykonania zobowiązania (np. kary umowne), z zastrzeżeniem, że Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie za każdy posiłek nie spełniający określonych warunków w niniejszej umowie i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

§9

Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy za uprzednim dostarczeniem Wykonawcy stosownego pisemnego oświadczenia woli:

1) w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień i warunków umowy, w szczególności:

a) naruszenia terminów i godzin ustalonych w zakresie dostarczania i wydawania posiłków – trzykrotne naruszenie w okresie obowiązywania umowy może stanowić podstawę rozwiązania umowy z winy Wykonawcy,

b) uniemożliwienia lub utrudnienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli prawidłowości realizacji zamówienia przez Wykonawcę- trzykrotne naruszenie w okresie obowiązywania umowy

może stanowić podstawę rozwiązania umowy z winy Wykonawcy,

c) stwierdzenia uchybień w zakresie warunków przygotowywania i wydawania posiłków przez Zamawiającego lub Sanepid - trzykrotne naruszenie w okresie obowiązywania umowy może stanowić podstawę rozwiązania umowy z winy Wykonawcy,

d) stwierdzenia naruszenia norm żywieniowych w przygotowywanych posiłkach; trzykrotne naruszenie w okresie obowiązywania umowy może stanowić podstawę rozwiązania umowy z winy Wykonawcy,

e) nie rozpoczęcia świadczenia usług oraz nie realizowania usług, pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie odpowiednio w terminie 3 dni od wymaganego w umowie terminu rozpoczęcia realizacji zamówienia lub w ciągu 3 dni, w których Wykonawca zobowiązany jest realizować zamówienie.

f) w przypadku braku dostarczenia Zamawiającemu oświadczenia, o którym mowa w § 6 ust. 2, w terminie 14 dni od dnia otrzymania wezwania.

2) W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powyższych przyczyn, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za zrealizowany zakres przedmiotu umowy do dnia rozwiązania umowy wskutek odstąpienia, z zastrzeżeniem zapisów § 8 ust 6. Przed złożeniem oświadczenia o odstąpieniu Zamawiający może wezwać Wykonawcę do usunięcia stanu niewykonania lub nienależytego wykonywania umowy.

3) W przypadkach określonych powyżej Zamawiający zachowuje roszczenie o zapłatę kar umownych należnych mu za okres do dnia odstąpienia od umowy.

§ 10

1. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym w sprawach związanych z wykonywaniem niniejszej umowy jest:
tel. fax.; e-mail:

2. Osobą uprawnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą w sprawach związanych z wykonywaniem niniejszej umowy jest:
tel. fax.; e-mail:

§ 11

1. Spory wynikłe z realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

2. Każda ze stron zobowiązuje się do powiadomienia drugiej strony o każdorazowej zmianie swojego adresu. W przypadku braku powiadomienia o zmianie adresu doręczenia dokonane na ostatnio wskazany adres będą uważane za skuteczne ze wszystkimi skutkami prawnymi doręczenia.

§ 12

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą zostać wprowadzone w formie pisemnego aneksu do umowy, zgodnie z art. 144 ustawy.

2. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w następujących przypadkach:

- 1) w uzasadnionych przypadkach, gdy zajdzie konieczność wprowadzenia zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
- 2) w uzasadnionych przypadkach dot. zmian menu tygodniowego,
- 3) zawieszenia usług przez Zamawiającego,
- 4) zmiany stawki od towarów i usług – Zamawiający dokona zmiany wynagrodzenia umownego o kwotę wynikającą ze zmiany stawki od towarów i usług o kwotę wynikającą z tej zmiany, pod warunkiem, że Wykonawca wykaże, iż zmiana miała wpływ na koszty wykonywania zamówienia. W przypadku, gdy Zamawiający zaakceptuje wniosek Wykonawcy zmiana zostanie uwzględniona od dnia, w którym miała ona wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy.

5) zmiany danych Wykonawcy np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, osób kontaktowych itp.,

6) zmiany stanu prawnego.

3. Warunki dokonania zmian:

a. zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności,

b. strona występująca o zmianę postanowień zawartej umowy:

- opisz zaistniałe okoliczności,
- uzasadni, udokumentuje zaistnienie powyższych okoliczności,
- obliczy koszty zmiany, jeśli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy,
- opisz wpływ zmian na cenę, termin wykonania umowy.

c. wniosek o zmianę postanowień zawartej umowy musi być wyrażony na piśmie.

4. Zmiany określone w ust. 2 pkt 5 nie wymagają sporządzenia aneksu do umowy.

5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany Podwykonawcy/ów za pisemną zgodą Zamawiającego w zakresie określonym w ofercie lub wprowadzenie nowych z zastrzeżeniem, iż nie mogą oni realizować części zamówienia przewidzianej do wyłącznej kompetencji Wykonawcy (o ile takie zastrzeżenie zostało dokonane przez Zamawiającego w SIWZ). Wraz z wnioskiem o zmianę Podwykonawcy/ów, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić umowę/projekt umowy z podwykonawcą/podwykonawcami. W przypadku powołania się Wykonawcy na potencjał innego podmiotu w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy, a podmiot ten będzie wykonywał część zamówienia, w celu zmiany podwykonawcy Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu przez ten podmiot w stopniu nie mniejszym niż dotychczasowy podwykonawca. Zamawiający przed wyrażeniem zgody na zmianę takiego podwykonawcy dokona weryfikacji tych dokumentów analogicznie jak w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

§ 13

Prawa i obowiązki wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przenoszone przez Wykonawcę na żadną ze stron na osoby trzecie bez zgody Zamawiającego.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca:

Zamawiający

załącznik nr 1
do umowy nr..... z dnia.....

Wzór

Talon nr na gorące posiłki od do2017 r. dla osób

(Nazwisko, imię, adres osoby której posiłki przyznano)

Dzień miesiąca	Ilość wydanych posiłków	Potwierdzenie odbioru posiłku	Dzień miesiąca	Ilość wydanych posiłków	Potwierdzenie odbioru posiłku
1			17		
2			18		
3			19		
4			20		
5			21		
6			22		
7			23		
8			24		
9			25		
10			26		
11			27		
12			28		
13			29		
14			30		
15			31		
16					

Ilość posiłków wydanych w (*wskazać miesiąc*)....., to :

Należność do zapłaty: zł

.....
data

.....
podpis

Zatwierdzam
data

.....
podpis

załącznik nr 2
do umowy nr..... z dnia.....

MENU TYGODNIOWE

Poniedziałek

(do wyboru)

1. Bigos z mięsem 250 g , kopytka/ziemniaki 200g (min. 450 g)
2. Pierogi z mięsem lub z serem (8-9 sztuk) (min. 400g)
3. Spagetti z sosem i mięsem (min. 400g)
4. Gulasz mięsny (200g) + ziemniaki/kasza/makaron (150g) + surówka/salatka warzywna sezonowa (100g) (min 450g)

Wtorek

(do wyboru)

1. Zupa warzywna z wkładką mięsną, do wyboru (ogórkowa, pieczarkowa, kapuśniak, krupnik, grochowa, barszcz ukraiński, sezonowa warzywna (500 ml) + bułka/2 kromki chleba

Środa

(do wyboru)

1. Kotlet mielony/schabowy/filet z piersi kurczaka (200g) + ziemniaki/frytki (150g)+ surówka/salatka warzywna sezonowa (100g) (min 450g),
2. Udko pieczone/gotowane (200g) + ziemniaki/frytki (150 g) + surówka/salatka warzywna sezonowa (100g) (min 450g)

Czwartek

(do wyboru)

1. Flaki wołowe w rosole z pieczywem 500 ml+ bułka/2 kromki chleba
2. Rosół z wkładką mięsną 500 ml
3. Pomidorowa z makaronem/ryżem z wkładką mięsną 500 ml
4. Barszcz biały z ziemniakami z wkładką mięsną 500 ml + bułka/2 kromki chleba

Piątek

(do wyboru)

1. Naleśniki z serem białym / dżemem (min. 400 g)
2. Kluski na parze (pampuchy) z sosem (śmietanowym/grzybowym/owocowym) (min. 400 g)
3. Porcja ryby 200 g, ziemniaki gotowane/frytki 150 g, surówka 100 g (min. 450g)