



PRZEDSIĘBIORSTWO ZAOPATRZENIA SZKÓŁ „CEZAS” SP. Z O.O.
Al. Solidarności 15, 15-751 Białystok

www.cezas.pl

cezas@cezas.pl

85 662 89 20-32

POSIŁEK

W SZKOLE I W DOMU 2024 - 2028

TERMIN SKŁADANIA WNIOSKÓW: Organy prowadzące szkoły mogą składać wnioski o dofinansowanie do 30 kwietnia danego roku.

ILE WYNOŚI DOFINANSOWANIE?

WYSOKOŚĆ WSPARCIA:

do **80%** kosztów kwalifikowalnych

WKŁAD WŁASNY: **20%**

KTO MOŻE UZYSKAĆ DOFINANSOWANIE?

Program skierowany jest do organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe, w tym szkoły artystyczne realizujące kształcenie ogólne w zakresie szkoły podstawowej.

MAKSYMALNA KWOTA WSPARCIA WYNOŚI:

80 tys. zł

Na doposażenie i poprawę standardu funkcjonujących stołówek szkolnych (własnej kuchni i jadalni) oraz doposażenie tych, które obecnie nie funkcjonują; stworzenie nowych stołówek szkolnych.

25 tys. zł

na wsparcie w adaptacji i wyposażeniu pomieszczeń, które przeznaczone są do spożywania posiłków (jadalni).

JAK UZYSKAĆ DOFINANSOWANIE?

Organy prowadzące szkoły muszą złożyć wnioski do wojewody. W przypadku szkół artystycznych prowadzonych przez ministra właściwego do spraw kultury i ochrony dziedzictwa narodowego wniosek należy złożyć do tego ministra.

UŻYWAJĄC NASZYCH URZĄDZEŃ ZYSKUJESZ:

OSZCZĘDNOŚĆ
SKŁADNIKÓW DO
20%

OSZCZĘDNOŚĆ TŁUSZCZU
DO SMAŻENIA DO
90%

WYSOKA I POWTARZALNA
JAKOŚĆ PRZYGOTOWYWANYCH
POSIŁKÓW

LATWA I INTUITYWNA
OBSŁUGA

WSZYSTKO, CZEGO POTRZEBUJESZ,

żeby kompleksowo wyposażyć profesjonalną kuchnię.

Program przewiduje:

- doposażenie i poprawę standardu działających stołówek (własna kuchnia i jadalnia),
- doposażenie stołówek, które obecnie nie funkcjonują, tak aby mogły zostać uruchomione,
- stworzenie nowych stołówek w szkołach podstawowych,
- adaptację i wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków, tzw. jadalni.



pieczenie



gotowanie



zmywanie



obróbka mechaniczna



chłodzenie i mrożenie

Pamiętaj! „Posiłek w szkole i w domu” to wieloletni rządowy program wsparcia.
O dofinansowanie możesz ubiegać się w latach 2024-2028!

Piece konwekcyjno-parowe



Zmywarki kapturowa i podbłatowa



Patelnie



Szafy chłodnicze



Stoły oraz krzesła



Kotły warzelne



Garnki i akcesoria



Tabele gazowe i elektryczne



Nasza propozycja współpracy z firmą **Daito** to wszechstronne działania, czyli:

- **projektowanie zaplecza gastronomicznego** – profesjonalne doradztwo oraz analiza potrzeb niezależnie od metrażu i przeznaczenia poszczególnych pomieszczeń; nasze projekty to połączenie użyteczności z wygodą,
- **dobór wyposażenia** – optymalnie dobrane sprzęty pod kątem profilu danej działalności oraz do częstotliwości planowanego użytkowania poszczególnych urządzeń; pomagamy przygotować solidne miejsca pracy,
- **montaż urządzeń** – podłączenie wszelkich urządzeń oraz sprzętów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, w sposób pozwalający na ich prawidłowe i bezawaryjne działanie; posiadamy niezbędne uprawnienia.
- **serwis gwarancyjny i pogwarancyjny** – serwis pieców Rational, pieców Retigo oraz wszelkich innych zakupionych w Daito urządzeń; zapewniamy fachową ocenę oraz realną pomoc w każdej sytuacji.



Profesjonalne
Zaopatrzenie
Gastronomii