

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gorących posiłków:

- w Szkole Podstawowej w Jarosławcu – dla ok. 50 uczniów

-W Oddziałach Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Jarosławcu - dla ok. 80 uczniów

2. Zamówienie obejmuje dożywianie ogółem (szacunkowo) 130 uczniów w okresie od 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r. - Zastrzega się możliwość zmiany liczby osób uprawnionych. – do załącznika ofertowego

3. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura, alergeny oraz kaloryczność posiłków.

Dzienny jadłospis obejmuje:

a) śniadanie: potrawy mleczne, płatki i mleko pochodne, bułka/kanapka, owoc i sok owocowy/owocowo-warzywny/herbata z cytryną, napoje mleczne/

b) obiad: zupy –minimum 350 ml (przedszkole) i minimum 400 ml (szkoła podstawowa), drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, makaron, kopytka itp.) -nie mniej niż 100 g (przedszkole) i 150 g (szkoła podstawowa), dania mięsne (sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, itp.) -nie mniej niż 70 g (przedszkole) i 100 g (szkoła podstawowa), pierogi, naleśniki, knedle, kluski, itp., nie mniej niż 200 g (przedszkole) i 250 g (szkoła podstawowa), surówka nie mniej niż 100 g, kompot/sok 200 ml,

c) podwieczorek: bułka/kanapka lub ciasto, desery mleczne, owoce (w tym sezonowe), sok owocowy/owocowo-warzywny/herbata/woda mineralna/napój mleczny.

Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda, kompoty, soki naturalne) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami.

4. Ciepłe posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.

5. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

6. Wykonawca zapewnia mycie termosów po wydanych posiłkach we własnym zakresie, ze względu na brak możliwości zorganizowania tego procesu w szkole

7. Prosimy o przedstawienie 2 przykładowych miesięcznych jadłospisów uwzględniających sezonowe warzywa i owoce

1 – sezon wiosenno-letni

2 – sezon jesienno – zimowy

Jadłospisy powinny uwzględniać alergeny.