

Zarządzenie Nr...../...../2017

Burmistrza Szprotawy

z dnia ...07...grudnia 2017r.

w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadania publicznego w zakresie pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków w jednostkach oświatowych Gminy Szprotawa dla dzieci i młodzieży objętych pomocą społeczną”.

Na podstawie art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (t.j. Dz. U z 2017 r., poz. 1769, z późn. zm.), art. 11 ust. 2 i 4, art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 15 ust. 2b i 2d ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (t.j. Dz. U, z 2016 r., poz. 1817, z późn. zm.) oraz realizacją wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” na lata 2014-2020 przyjętego uchwałą Nr 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013 r. (M. P. z 2015 r., poz. 821), w związku z Uchwałą nr XLVII/306/2017 Rady Miejskiej w Szprotawie z 26 października 2017r. w sprawie Programu współpracy Gminy Szprotawa z organizacjami pozarządowymi oraz innymi podmiotami prowadzącymi działalność pożytku publicznego w 2018 roku, o których mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, zarządza się, co następuje:

§ 1.1 Ogłaszam otwarty konkurs ofert na realizację zadania publicznego w zakresie pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków w jednostkach oświatowych Gminy Szprotawa dla dzieci i młodzieży objętych pomocą społeczną”.

2. Otwarty konkurs ofert ogłasza się:

- 1) w Biuletynie Informacji Publicznej;
- 2) w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie w miejscu przeznaczonym na zamieszczenie ogłoszeń;
- 3) na stronie internetowej Urzędu Miejskiego w Szprotawie oraz na stronie internetowej Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie.

3. Konkurs ofert zostanie przeprowadzony zgodnie z zasadami określonymi w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Na realizację ww. zadania, o którym mowa w § 1 przeznaczam w roku 2018 środki publiczne w wysokości 360.000,00 zł.

§ 3.1 Do przeprowadzenia postępowania konkursowego oraz zaopiniowania ofert złożonych

w ramach konkursu określonego w § 1, powołuje się Komisję Konkursową, zwaną dalej Komisją.

W skład Komisji wchodzi:

- 1) Marta Zborowska - Krzewska - starszy specjalista ds. świadczeń rodzinnych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie - przewodnicząca komisji;
- 2) Katarzyna Zińska - samodzielny referent ds. administracyjno - biurowych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie - członek komisji;
- 3) Iwona Śleżyńska - starszy księgowy, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie - członek komisji;
- 4) Justyna Wydra - Sul - inspektor ds. administracyjno - biurowych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie - sekretarz;
- 5) Zenona Piwtorak - przedstawiciel organizacji pozarządowych;
- 6) Bogusław Żybor - przedstawiciel organizacji pozarządowych.

§ 4. Propozycje wyboru oferentów oraz podziału środków finansowych na wykonanie zadania publicznego Komisja przedstawi Burmistrzowi w terminie 7 dni od zakończenia prac.

§ 5. Wykonanie zarządzenia powierza się Kierownikowi Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania i podlega publikacji w Biuletynie Informacji Publicznej.

BURMISTRZ

Jozeł Rubacha

Beata Szabłowska - Sawicka
RABCA PRAWNY
CE 12 - 2014 - 25 - 649

OGŁOSZENIE

Burmistrza Szprotawy

**o otwartym konkursie ofert na realizację poprzez powierzenie zadania publicznego
Gminy Szprotawa w roku 2018 w zakresie:
pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz
wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „Przygotowywanie i wydawanie posiłków
w jednostkach oświatowych Gminy Szprotawa dla dzieci i młodzieży objętych pomocą
społeczną”.**

I. Rodzaj zadania publicznego:

Zadanie obejmuje zabezpieczenie dożywiania dzieciom uczęszczającym do szkół i przedszkoli w Gminie Szprotawa, zgodnie z realizacją wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” na lata 2014-2020 przyjętego uchwałą Nr 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013 r. (M. P. z 2015 r., poz. 821).

II. Wysokość środków publicznych oraz środków trwałych i wyposażenia, przeznaczonych na realizację zadania:

Na realizację zadania w okresie od dnia 08.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 r., planuje się przeznaczyć środki w wysokości do 360.000,00 zł (słownie: trzysta sześćdziesiąt tysięcy złotych).

III. Zasady przyznawania dotacji:

1. Maksymalna wysokość stawki żywieniowej za obiad w szkołach nie może być wyższa niż 7,50 zł, a w przedszkolach nie może być wyższa niż 6,00 zł.
2. Wysokość przeznaczonych środków wynika z przelicznika, tj. ilości dzieci objętych dożywianiem x stawka żywieniowa x ilość dni podanych w tabelach poniżej.
3. Szczegółowe i ostateczne warunki realizacji, finansowania i rozliczania zadania reguluje umowa zawarta pomiędzy oferentem a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Szprotawie działającym w imieniu Gminy Szprotawa.

IV. Termin i warunki realizacji zadania:

1. Przygotowanie, wydawanie i dostarczanie gorących posiłków (obiadów) średnio dla ok. 167 dzieci dziennie w szkołach w okresie od 8 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele, święta) oraz wolnych od nauki szkolnej (przerwy świąteczne), tj. ok. 233 dni w roku oraz gorących posiłków (obiadów)

średnio dla ok. 45 dzieci dziennie w przedszkolach w okresie od 8 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r., z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele, święta), tj. ok. 248 dni w roku oraz gorących posiłków (obiadów) średnio dla ok. 4 dzieci dziennie z Przedszkola nr 3 „Pod Dębami” w Szprotawie w okresie od 8 stycznia 2018r. do 31 marca 2018r. (z możliwością ewentualnego przedłużenia o jeden miesiąc), z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele, święta), tj. ok. 60 dni w roku.

2. Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. , poz. 594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r., poz. 1154) oraz normami żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
 - c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
 - d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne oraz estetycznie przygotowane i podane);
3. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi.
4. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów.
5. Posiłki powinny być przygotowane w oparciu o przykładowy jadłospis określony w załączniku nr 2, który stanowi wymagany standard jakościowy. Do oferty należy dołączyć jadłospis na 20 dni składający się z czterech zestawów (od poniedziałku do

piątku) z wyliczeniem wartości odżywczych.

6. Tygodniowy jadłospis powinien opierać się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów, z wykorzystaniem mięsa wieprzowego, wołowego, kurczaka i ryb.
7. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej.
8. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od dyrektora placówki (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
10. Zamawiający przewiduje możliwość realizacji i sprzedaży posiłków (obiadów) dla dzieci nie objętych przedmiotem niniejszego zamówienia ze szkół i przedszkoli (adresy placówek przedstawia tabela nr 1 i nr 2) pod warunkiem zachowania tej samej ceny posiłku i tego samego jadłospisu.

Zamawiający przewiduje również możliwość realizacji i sprzedaży posiłków w postaci śniadania i podwieczorku dla dzieci uczęszczających do przedszkoli. Maksymalna wysokość stawki żywieniowej za śniadanie w przedszkolach nie może być wyższa niż 2,00 zł, natomiast wysokość stawki żywieniowej za podwieczorek nie może być wyższa niż 1,50 zł.

Sprawy związane ze sprzedażą posiłków nie objętych niniejszym zamówieniem będą uregulowane na podstawie umowy trójstronnej między zleceniobiorcą, dyrektorem szkoły lub przedszkola a osobami prywatnymi i należy je uzgadniać bezpośrednio z dyrektorami placówek oświatowych.

Sprawy związane z realizacją świadczenia w postaci śniadania i podwieczorku w przedszkolach dla dzieci objętych pomocą Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie będą uregulowane na podstawie umowy trójstronnej zawartej między zleceniobiorcą, dyrektorem szkoły lub przedszkola a rodzicami dzieci.

11. Prognozowaną dzienną ilość posiłków dla poszczególnych placówek oświatowych przedstawia tabela nr 1 i tabela nr 2.

Tabela nr 1. OBIAD (przedszkola)

Lp.	PLACÓWKA	ADRES	liczba dzieci korzystających z pomocy OPS w Szprotawie	Liczba dni objętych dożywianiem W 2018
1	FILIA PRZEDSZKOLA NR 2	ul. Sobieskiego 58a, 67-300 Szprotawa	7	248
2	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W WIECHLICACH	ul. Brzoźowa 17 Wiechlice, 67-300 Szprotawa	18	248
3	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W LESZNIE GÓRNYM	ul. Szkoła 2, 67-321 Leszno Górne	11	248
4	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W SIECIEBORZYCACH	Siecieborzyca 49 a, 67-320 Mahalice	4	248
5	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W DŁUGIEM	Długie 79, 67-312 Niegosławice	5	248
6	PRZEDSZKOLE NR 3 „Pod Dębami”	ul. Krasieńskiego 7, 67-300 Szprotawa	2	60
7	PRZEDSZKOLE NR 3 „Pod Dębami”	ul. Sobieskiego 58, 67-300 Szprotawa	2	60
RAZEM:			49	

Tabela nr 2. OBIAD (szkoły)

Lp.	PLACÓWKA	ADRES	liczba dzieci korzystających z pomocy OPS w Szprotawie	Liczba dni objętych dożywianiem W 2018
1	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2	ul. Sobieskiego 58, 67-300 Szprotawa	31	233
2	SZKOŁA PODSTAWOWA W WIECHLICACH	ul. Brzoźowa 17 Wiechlice, 67-300 Szprotawa	56	233
3	SP W WIECHLICACH – filia w Lesznie Górnym	ul. Szkoła 2, 67-321 Leszno Górne	26	233
4	SP W WIECHLICACH – filia w Siecieborzycach	Siecieborzyca 49 a, 67-320 Mahalice	3	233
5	SP W WIECHLICACH – filia w Długiem	Długie 79, 67-312 Niegosławice	12	233
6	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Krasieńskiego 7, 67-300 Szprotawa	17	233
7	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Kopernika 22, 67-300 Szprotawa	19	233
8	ZWESPOL SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH	ul. Niepodległości 7, 67-300 Szprotawa	2	233
9	ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH	ul. Koszarowa 10, 67-300 Szprotawa	1	233
RAZEM:			167	

W Szkole Podstawowej w Wiechlicach – filia w Długiem i Siecieborzycach świadczenie w postaci śniadania, obiadu i podwieczorku będzie przyrządzane i dowożone na koszt dostawcy ze Szkoły Podstawowej w Wiechlicach ze względu na brak kuchni w tych placówkach. Posiłki realizowane w Szkole Podstawowej nr 1 w Szprotawie w budynku przy ul. Krasieńskiego 7 przyrządzane będą i dowożone z budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w Szprotawie przy ul. Kopernika 22.


Warunki dodatkowe:

- 1) zleceniobiorca ponosi opłaty za wynajem stołówek i kuchni,

Lp.	PLACÓWKA	ADRES	Miesięczna kwota wynajmu miejsca wydawania posiłku	Miesięczna kwota wynajmu kuchni
1	SP W WIECHLICACH – FILIA W LESZNE GÓRNYM	ul. Szkolna 2, 67-321 Leszno Górne		123,00 zł
2	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2	ul. Sobieskiego 58, 67-300 Szprotawa		123,00 zł
3	SZKOŁA PODSTAWOWA W WIECHLICACH	ul. Brzozowa 17 Wiechlice, 67-300 Szprotawa		123,00 zł
5	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Krasieńskiego 7, 67-300 Szprotawa	1,23 zł	
6	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Kopernika 22, 67-300 Szprotawa		123,00 zł
7	SP W WIECHLICACH – FILIA W DŁUGIEM	Długie 79, 67-312 Niegosławice	1,23 zł	
8	SP W WIECHLICACH – FILIA W SIECIEBORZYCACH	Siecieborzyce 49 a, 67-328 Małomice	1,23 zł	
RAZEM:			3,69 zł	492,00 zł

- 2) personel zleceniobiorcy musi spełniać warunki stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia,
- 3) zleceniobiorca wywiesza w widocznym miejscu w poszczególnych placówkach oświatowych aktualny, tygodniowy jadłospis,
- 4) zleceniobiorca współpracuje z Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Szprotawie,
- 5) zleceniobiorca prowadzi niezbędną dokumentację dotyczącą realizacji zadania,
- 6) zleceniobiorca wydaje posiłki na podstawie wykazu osób potwierdzonego przez Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie,
- 7) zleceniodawca zastrzega sobie prawo zmiany ilości wydawanych posiłków w zależności od potrzeb,
- 8) kontrole pod względem merytorycznym prowadzić będzie w imieniu zleceniodawcy upoważniony pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie.

V. Termin składania ofert:

 Oferty należy składać w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie, ul. Żagańska 6, tel. 68 376 32 30 **do dnia 29 grudnia 2017 r. do godziny 15:00,**

w zamkniętych kopertach z dopiskiem: otwarty konkurs ofert w zakresie: pomocy społecznej, w tym pomocy rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywania szans tych rodzin i osób pn. „PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW W JEDNOSTKACH OŚWIATOWYCH GMINY SZPROTAWA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY OBJĘTYCH POMOCĄ SPOŁECZNĄ”, łącznie z pieczętą firmową oraz adresem zwrotnym i telefonem kontaktowym oferenta.

2. O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu do Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie, a nie data stempla pocztowego.

VI. Termin, tryb i kryteria stosowane przy wyborze ofert oraz termin dokonania wyboru ofert:

1. Wybór ofert zostanie dokonany w ciągu 30 dni od dnia terminu składania ofert.
2. Oferta powinna zawierać w szczególności:
 - 1) szczegółowy zakres rzeczowy proponowanego do realizacji zadania zawierający opis planowanego działania;
 - 2) informację o terminie i miejscu realizacji zadania;
 - 3) kalkulację przewidywanych kosztów realizacji zadania;
 - 4) informację o posiadanych zasobach rzeczowych i kadrowych zapewniających realizację zadania;
 - 5) informację o wysokości środków finansowych własnych albo pozyskanych z innych źródeł na realizację danego zadania;
 - 6) informację o wcześniejszej działalności podmiotu składającego ofertę w zakresie, którego dotyczy zadanie;
 - 7) dokumenty dołączone do oferty należy złożyć w formie oryginału lub kopii opatrzonej klauzulą „stwierdzam zgodność z oryginałem” wraz z datą na każdej stronie dokumentu oraz podpisem osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu organizacji pozarządowej.
3. Warunkiem rozpatrzenia oferty jest:
 - 1) w przypadku, gdy oferent nie jest zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym – potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji,
 - 2) statut oferenta,
 - 3) przedstawienie sprawozdania finansowego (bilans, rachunek wyników, zysków i strat, informacja dodatkowa) i merytorycznego z działalności podmiotu za ostatni rok działalności tego podmiotu, a w przypadku dotychczasowej krótszej działalności za

miniony okres, nie dotyczy podmiotów wymienionych w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie,

- 4) pełnomocnictwa lub innego dokumentu uprawniającego do składania oświadczeń woli i podpisywania dokumentów,
- 5) wykaz wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat usług. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że w/w usługi zostały wykonane należycie np. referencje, protokoły odbioru, lub inne posiadane przez oferenta dokumenty potwierdzające w/w warunek,
- 6) wykaz osób zatrudnianych przez oferenta (umowa o pracę na pełen etat).

Uwaga:

1. Kopie dokumentów składane z ofertą muszą być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez oferenta (osobę upoważnioną do reprezentowania podmiotu składającego ofertę).
2. Wszystkie oferty spełniające kryteria formalne są oceniane przez Komisję Konkursową.
3. Oferty, które przeszły ocenę formalną zostają poddane ocenie merytorycznej, z zastosowaniem następujących kryteriów:

- 1) cena posiłku - 70%,
- 2) doświadczenie w organizacji dożywiania w latach ubiegłych, przedstawienie stosownych referencji, zaświadczeń i oświadczeń - 20%,
- 3) zatrudnianie przez oferenta osób na podstawie umowy o pracę (pełen etat) - 10 %.

Ponadto przy rozpatrywaniu ofert Komisja konkursowa:

- 1) dokonuje oceny zgłoszonych możliwości realizacji zadania przez podmioty uprawnione;
- 2) uwzględnia zadeklarowaną przez podmiot uprawniony jakość działania i kwalifikacje osób, przy udziale których podmiot uprawniony ma realizować zadanie;
- 3) dokonuje oceny przedstawionej we wniosku kalkulacji kosztów realizacji zadania, w tym w relacji do zakresu rzeczowego zadania;
- 4) uwzględnia zadeklarowany udział środków finansowych własnych albo pozyskanych z innych źródeł na realizację zadania;
- 5) uwzględnia analizę i ocenę realizacji zadań zleconych podmiotowi uprawnionemu w okresie poprzednim, biorąc pod uwagę rzetelność i terminowość oraz sposób rozliczenia otrzymanych na ten cel środków;
- 6) uwzględnia wysokość środków, które są przeznaczone na realizację zadania.

Oferty sporządzone wadliwie albo niekompletne co do wymaganego zestawu dokumentów lub informacji pozostają bez rozpatrzenia.

VII. Wysokość środków przeznaczonych w latach 2016 i 2017 na realizację zadań tego samego rodzaju, co będące przedmiotem niniejszego konkursu, z uwzględnieniem wysokości dotacji przekazanych organizacjom pozarządowym.

1. W 2016 r. wysokość środków publicznych przeznaczona na realizację zadania wynosiła 364.884,00 zł z czego dofinansowanie otrzymała Lutolska Spółdzielnia Socjalna WINDA, Lutol Mokry 48, 66-320 Trzciel.
2. W 2017 r. wysokość środków publicznych przeznaczona na realizację zadania wynosi 265.381,00 zł. z czego dofinansowanie otrzyma Lutolska Spółdzielnia Socjalna WINDA, Lutol Mokry 48, 66-320 Trzciel.

VIII. Postanowienia końcowe.

1. Komisja konkursowa przedstawi swoją propozycję wysokości dotacji na realizację poszczególnych zadań Burmistrzowi Szprotawy.
2. Ocena Komisji wraz z propozycją wysokości dotacji jest przekazywana Burmistrzowi Szprotawy, który podejmuje ostateczną decyzję w tej sprawie.
3. Od decyzji Burmistrza Szprotawy nie stosuje się trybu odwołania.
4. Wyniki konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości na tablicy ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Szprotawie, Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie oraz w Biuletynie Informacji Publicznej i na stronie internetowej, w terminie 14 dni od dnia zakończenia postępowania konkursowego.

IX. Informacje dodatkowe.

Szczegółowe informacje o konkursie ofert można uzyskać w Ośrodku Pomocy Społecznej w Szprotawie przy ul. Żagańskiej 6, w godz. 7:00 – 15:00 (tel. 68 376 32 30).

Sporządziła:

Katarzyna Zińska

KIEROWNIK
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ

mgr Tadeusz Pozaroszczuk

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
ZESTAW 1			
Pon.	Chleb ziarnisty z masłem, szynką i ogórkiem zielonym, Herbata z miodem i cytryną. Mandarynka.	Zupa ogórkowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, śmietaną i koperkiem Ryż z bitą śmietaną i truskawkami Kompot z czarnej porzeczki.	Jogurt Actimel naturalny, Jabłko
Wtorek	Bułka pszenna z pastą z twarogu z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną Kakao z miodem Jabłko	Zupa pomidorowa z marchewką, pietruszką selerem, natką pietruszki, śmietaną i makaronem zacierką.. Gulasz wieprzowy, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, czerwoną papryką, ogórkiem świeżym, cebulką i natką pietruszki. Kasza jęczmienna Kompot z gruszek.	Mandarynka
Środa	Chleb pszenny z masłem, szynką, ogórkiem i pomidorem Kakao z miodem. Mus truskawkowy z jogurtem naturalnym.	Barszcz ukraiński z marchewką, pietruszką, selerem, porem, kapustą, fasolą, śmietaną i koperkiem. Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem Kompot z truskawek.	Rogal z masłem Papryka do chrupania
Czwartek	Bułka grahamka z masłem i dżemem Kawa z mlekiem słodzona miodem Kiwi.	Rosół z marchewką, pietruszką, selerem, porem, makaronem i zieloną pietruszką Potrawka z kurczaka z marchewką, groszkiem i śmietaną Ziemniaki z koperkiem Ogórek kiszony Kompot . Woda z cytryną	Pomarańcza
Piątek	Chleb ziarnisty z serem żółtym i papryką. Herbata z miodem i cytryną Mus jagodowy z jogurtem naturalnym	Zupa brokułowa z marchewką, selerem, pietruszką, natką pietruszki, śmietaną i ziemniakami Dorsz panierowany Marchew z groszkiem i masłem oprószana mąką Ziemniaki z koperkiem Kompot z wiśni	Kiwi

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
ZESTAW 2			
Pon.	Zupa mleczna z kaszki mannej. Chleb ziarnisty z masłem, wędliną i papryką czerwoną Herbata z miodem i cytryną. Jabłko	Zupa jarzynowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, kalafiozem, fasolką szparagową, groszkiem zielonym, ziemniakami, śmietaną i zieloną pietruszką Racuchy drożdżowe z twarogiem Kompot z wiśni.	Mandarynki
Wtorek	Bułka pszenna z masłem i serem żółtym, ogórek świeży. Kakao z miodem Banan	Zupa pomidorowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, śmietaną i ryżem Kotleciki siekane drobiowe z cebulką i jajkiem, ziemniaki. mizeria z ogórków ze szczypiorkiem i śmietaną Kompot z jabłek	Gruszka
Środa	Chleb ziarnisty z masłem, wędliną, pomidorem, ogórkiem i szczypiorem. Herbata z cytryną. Mus truskawkowy z jogurtem naturalnym	Zupa kalafiorowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami i śmietaną Leczo z mięsem drobiowym, pomidorami, cebulą, cukinią, papryką i koperkiem. Ryż Kompot z czarnej porzeczki	Bułka drożdżowa Śliwka
czwartek	Bułka grahamka z masłem i dżemem truskawkowym Mleko. Pomarańcza	Rosół z marchewką, pietruszką, selerem, porem, zieloną pietruszką i makaronem Schab pieczony w sosie, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, cebulą, olejem i koperkiem Kompot z wiśni.	Jabłko Serek homogenizowany
Piątek	Chleb ziarnisty z pastą z twarogu z rzodkiewką i szczypiorkiem Kwa zbożowa	Barszcz czerwony z buraków gotowanych z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami, śmietaną i koperkiem Kasza jęczmienna Gulasz rybny z pomidorami i zieloną pietruszką Kompot z gruszek	Kiwi

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
ZESTAW 3			
Pon.	Chleb ziarnisty z masłem, szynką wieprzową i papryką czerwoną Kakao Marchew do chrupania	Kapuśniak z kiszonej kapusty z marchewką, pietruszką, selerem, porem i zieloną pietruszką. Pączki parowe Sos truskawkowy ze śmietaną Kompot z gruszek	Jabłko
Wtorek	Bułka pszenna z masłem i miodem Mleko Banan	Zupa fasolowa z fasoli „Jaś” z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami Makaron Sos Boloński z mięsem drobiowym z papryką czerwoną i zieloną pietruszką Kompot z malin	Jogurt mandarynka
Środa	Bułka grahamka z masłem, polędwicą i pomidorem Kawa z mlekiem Jabłko	Barszcz czerwony z wiórek buraka z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami, śmietaną i koperkiem Pierogi leniwe z twarogiem, polane masłem z cynamonem Kompot z jabłek	Gruszka Papryka do chrupania
Czwartek	Chleb pszenny z masłem, serem żółtym, pomidorem i ogórkiem Kakao z miodem Kalarepka do chrupania	Zupa ryżowa z marchewką, pietruszką, selerem, porem i zieloną pietruszką. Kotlet schabowy Ziemniaki Ogórki ze szczypiorkiem i śmietaną Kompot z truskawek	Kiwi
Piątek	Bułka grahamka z pastą z jaj, sera żółtego i rzodkiewki ze szczypiorkiem Kawa z mlekiem Pomarańcza	Zupa krupnik z marchewką, selerem, porem, pietruszką i koperkiem Kotlet rybno-serowy Surówka z kwaszonej kapusty z marchewką, jabłkiem i cebulą Ziemniaki Kompot z jabłek	Jogurt

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
ZESTAW 4			
Pon.	Chleb ziarnisty z masłem, pierśią z indyka i pomidorem Kawa z mlekiem Jabłko	Zupa grochowa z marchewką, pietruszką, selerem, śmietaną i zieloną pietruszką Racuchy drożdżowe z jabłkami Kompot z truskawek	Jogurt brzoskwiniowy
Wtorek	Chleb pszenny z szynką wiejską i ogórkiem zielonym Kakao Marchew do chrupania	Barszcz biały z marchewką, pietruszką, porem, selerem, śmietaną, koperkiem i ziemniakami Kasza jęczmienna Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym Ogórek kiszony Kompot z malin	Mandarynki
Środa	Bułka grahamka z masłem Parówka na gorąco z ketchupem Kakao Gruszka	Zupa pomidorowa z marchewką, pietruszką, selerem, śmietaną, ryżem i zieloną pietruszką Bigos z kiszonej kapusty z mięsem Ziemniaki Kompot z malin	Banan Papryka do chrupania
Czwartek	Bułka pszenna z masłem Płatki kukurydziane z mlekiem Herbata z miodem i cytryną. Kalarepa do chrupania	Zupa z fasoli szparagowej z marchewką, pietruszką, selerem, porem, ziemniakami i zieloną pietruszką Kotleciki drobiowo- serowe Pomidory ze szczypiorkiem i śmietaną Ziemniaki z koperkiem Kompot z gruszek	Jabłko
Piątek	Chleb ziarnisty z masłem, polędwicą i ogórkiem świeżym Kawa z mlekiem Pomarańcza	Krupnik z marchewką, pietruszką, selerem, porem, kaszą jęczmienną, ziemniakami i koperkiem Ryba pieczona z warzywami Ziemniaki Kompot z wiśni	Serek waniliowy