

Żołyńia, dnia 22 marca 2019 r.

SPB.261.1.2019

## OGŁOSZENIE

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Brzozie Stadnickiej informuje, że są przyjmowane oferty na wykonanie zamówienia polegającego na świadczeniu usług cateringowych w oddziale przedszkolnym w Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Brzozie Stadnickiej w terminie: od 01.04.2019 r. do 31.08.2019 r. z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy oddziału przedszkolnego.

Kod CPV – 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

### **I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w oddziale przedszkolnym w Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Brzozie Stadnickiej w terminie: od 01.04.2019 r. do 31.08.2019 r. z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy oddziału przedszkolnego.
2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla 40 dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat.
3. Posiłki: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, serwowane będą z zachowaniem cyklu:
  - 1) Dostawa śniadania i drugiego śniadania, odbiór naczyń z dnia poprzedniego - godzina 8.30.
  - 2) Dostawa obiadu i podwieczorku, odbiór naczyń i resztek po śniadaniu - godzina 11.30.
4. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy w formie telefonicznej przez Zamawiającego, do godziny 8.00 każdego dnia realizacji zamówienia.
5. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany liczby dożywianych uczniów. W związku z tym wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie proporcjonalnemu zmniejszeniu/zwiększeniu z uwzględnieniem ceny jednostkowej podanej w ofercie.
6. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych we wzorze umowy, będącej załącznikiem nr 2 do ogłoszenia.

**II. Termin składania ofert:** 28.03.2019 r. do godz. 13.00.

**III. Miejsce składania ofert:** Gminny Zespół Ekonomiczno-Administracyjny Szkół w Żołyńi, ul. Górska 2A, 37-110 Żołyńia, w godz. 7.30 – 15.30.

**IV. Forma składania ofert:** pisemnie, na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

Informacje szczegółowe na temat zamówienia dostępne są: pod nr tel. (17)2248904.

Wybór oferty nastąpi zgodnie z Regulaminem ramowych procedur udzielania zamówień na dostawy, usługi i roboty budowlane, których wartość szacunkowa nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, wprowadzonym Zarządzeniem Wójta Gminy Żołyńia Nr 170/14 z dnia 6 czerwca 2014 r.

Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1: Formularz oferty,
- 2) Załącznik nr 2: Wzór umowy.

DYREKTOR SZKOŁY  
  
mgr Agnieszka Babiarska

## O F E R T A

## Szkoła Podstawowa w Brzozie Stadnickiej

1. W nawiązaniu do ogłoszenia z dnia 22.03.2019 r. informującego o możliwości składania ofert na realizację zadania polegającego na świadczeniu usług cateringowych w oddziale przedszkolnym w Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Brzozie Stadnickiej w terminie: od 01.04.2019 r. do 31.08.2019 r. z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy oddziału przedszkolnego.

.....  
 .....

(nazwa oferenta, dokładny adres)

zobowiązuje się do wykonania zadania za cenę :

Posiłek	Cena posiłku (cena surowców wykorzystanych do jego przygotowania)	Cena przygotowania i dowozu posiłków	Razem
Śniadanie			
Drugie śniadanie			
Obiad			
Podwieczorek			
Razem			

2. Oświadczam że podana kwota obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
3. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zamówienia, wzorem umowy i akceptuję je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczam, że przystępując do udziału w ww. postępowaniu posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności, posiadam odpowiednią wiedzę i doświadczenie w tym zakresie, dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia a także znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej mi na wykonanie zamówienia.
5. W przypadku przyjęcia mojej oferty zobowiązuję się do zawarcia umowy w terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

.....  
 (podpis osoby składającej ofertę)



**WZÓR UMOWY nr .....**  
**na usługi cateringowe**

W dniu .....2019 r. pomiędzy Gminą Żołynia, z siedzibą: 37 – 110 Żołynia, ul. Rynek 22, zwaną dalej „**Zamawiającym**”, reprezentowaną przez Pana Piotra Dudka – Wójta Gminy Żołynia, w imieniu której działa na podstawie pełnomocnictwa Agnieszka Babiarcz – Dyrektor Szkoły Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Brzózcie Stadnickiej, przy kontrasygnacie Pani Bernadetty Lorenc – Głównego Księgowego Gminnego Zespołu Ekonomiczno-Administracyjnego Szkół w Żołyni, zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym  
a ....., zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą została zawarta umowa w następującej treści:

§ 1. 1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w oddziale przedszkolnym w Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Brzózcie Stadnickiej w terminie: od 01.04.2019 r. do 31.08.2019 r. z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy oddziału przedszkolnego.

2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla 40 dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat.

3. Posiłki: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, serwowane będą z zachowaniem cyklu:

1) Dostawa śniadania i drugiego śniadania, odbiór naczyń z dnia poprzedniego - godzina 8.30.

2) Dostawa obiadu i podwieczorku, odbiór naczyń i resztek po śniadaniu - godzina 11.30.

4. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy w formie telefonicznej przez Zamawiającego, do godziny 8.00 każdego dnia realizacji zamówienia.

5. Jadłospis stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) Przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.),

2) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie 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).

3) Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.

4) Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.



- 5) Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia.
- 6) Przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- 7) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.

§ 2. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest Agnieszka Babiarsz – dyrektor szkoły.

§ 3. 1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany liczby dożywianych uczniów. W związku z tym wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie proporcjonalnemu zmniejszeniu/zwiększeniu z uwzględnieniem ceny jednostkowej podanej w załączniku nr 2 do niniejszej umowy.

3. Ceny określone formularzu cenowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

4. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

6. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego.

§ 4. 1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

1) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,

2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

3. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 5. 1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

3. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 6. Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 7. 1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

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

Wykonawca

Zamawiający



## Jadłospis

Tydzień I

Data/dzień	Jadłospis	Składniki/ Alergeny
Poniedziałek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Chleb, masło, filet z makreli w sosie pomidorowym, por, herbata owocowa z miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>Papryka</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Żurek z jajkiem kielbasą i chlebem, naleśniki z serem, marchewka, kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Chrupka czekoladowa</p>	<p>Masło -82%, śmietanka pasteryzowana; chleb –mąka żytnia ,mąka pszenna, drożdże, woda, zakwas; filet z makreli, por, herbata owocowa , miód naturalny; papryka;</p> <p>Kości kulinarne, woda ,marchew ,seler ,żurek ,kielbasa wiejska, przyprawy ziołowe, <u>jajka</u>; <u>śmietana</u> 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii; chleb –mąka żytnia ,mąka pszenna, drożdże, woda, zakwas; <u>mleko</u> 3,2%, mąka, <u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>ser biały</u> – mleko 3,2% śmietanka; kompot owocowy; Chrupka czekoladowa</p>
Wtorek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Bułka razowa ,masło ,dżem truskawkowy ,mleko</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>marchewka</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Rosół z makaronem ,potrawka z drobiu ,ziemniaki, ogórek kiszony ,kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>jabłko</p>	<p>Masło 82%, -śmietanka pasteryzowana; bułka razowa - mąka żytnia, drożdże, sól, woda; <u>mleko</u> 3,2%, <u>dżem truskawkowy</u>; marchewka;</p> <p>udka z drobiu ,woda ,marchew ,<u>seler</u> , cebula, przyprawy ziołowe, makaron – mąka z pszenicy durum; ziemniaki, ogórek kiszony, mieszanka owocowa;</p> <p>jabłko</p>
Środa	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>chleb ,masło ,kielbasa żywiecka , sałata zielona, kawa z mlekiem i miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>banany</p>	<p>Chleb razowy – mąka żytnia ,mąka pszenna , drożdże, woda ,zakwas; Masło 82%, -śmietanka pasteryzowana; <u>kielbasa żywiecka</u> - mięso wieprz. mięso z indyka ,sól ,skrobia ziemniaczana, przyprawy; sałata zielona, kawa zbożowa, <u>mleko</u> 3,2% miód naturalny; banany;</p>

	<p><u>Obiad</u> Zupa jarzynowa , makaron z pieczonymi jabłkami ,kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Marchewka z jabłkiem ,chrupki</p>	<p>kości kulinarne, woda, bukiet jarzyn, ziemniaki ,<u>seler</u>; śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii; makaron- mąka z pszenicy durum; jabłka, mieszanka owocowa.</p> <p>Marchewka ,jabłko, chrupka;</p>
Czwartek	<p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy, masło, jajko, ogórek świeży ,kakao z miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u> jabłko</p> <p><u>Obiad</u> Zupa z kaszą gryczaną na rosole. Schabowy, ziemniaki surówka z kapusty kiszzonej, kompot owocowy, <u>Podwieczorek</u> Jogurt danon</p>	<p>Masło 82% - śmietanka pasteryzowana Chleb razowy- mąka żytnia, sól, woda, drożdże, zakwas; Ogórek świeży, <u>jabłka</u>, kakao, <u>mleko 3,2%</u>, miód; Jabłko;</p> <p>Kości kulinarne, woda, marchew, seler, pietruszka, kasza gryczana, Schab wieprzowy - mięso, <u>jabłka</u>, bułka tarta, przyprawy ziołowe, sól, pieprz, olej rzepakowy; ziemniaki, <u>masło 82%</u>, kapusta kiszona, mieszanka owocowa;</p> <p>Jogurt danon</p>
Piątek	<p><u>Śniadanie</u> Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, bułka razowa z masłem, papryka</p> <p><u>Drugie śniadanie</u> marchewka</p> <p><u>Obiad</u> Zupa grochowa z ziemniakami Kasza jaglana z mussem truskawkowym, kompot owocowy <u>Podwieczorek</u> mandarynka</p>	<p><u>Masło 82%</u>, -śmietanka pasteryzowana; bułka razowa - <u>mąka żytnia</u>, drożdże, sól, woda; miód naturalny, <u>mleko 3,2%</u>, płatki kukurydziane, papryka; Marchewka;</p> <p>Kości kulinarne, woda, groch, ziemniaki, marchew, przyprawy ziołowe, Kasza jaglana, <u>truskawki</u>, mieszanka owocowa;</p> <p>Mandarynka;</p>



## Tydzień II

Data/dzień	Jadłospis	Składniki/ Alergeny
Poniedziałek	<p>Śniadanie Chleb, masło, filet z makreli, por, herbata owocowa z miodem</p> <p>Drugie śniadanie jabłko</p> <p>Obiad Zupa brokułowa, naleśniki z serem, Kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek Jogurt gratka, chrupka</p>	<p>Masło -82% ,śmietanka pasteryzowana; chleb –mąka żytnia ,mąka pszenna, drożdże, woda, zakwas; filet z makreli, por, herbata owocowa , miód naturalny; jabłko;</p> <p>Kości woda ,marchew ,seler, bukiet jarzyn, brokuły mrożone, makaron, przyprawy ziołowe; śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii; mleko 3,2%, mąka, jajka; ser biały – mleko 3,2%</p> <p>Jogurt gratka ,chrupka</p>
Wtorek	<p>Śniadanie Chleb razowy, masło, ser żółty, szczypiorek, kawa z miodem</p> <p>Drugie śniadanie papryka</p> <p>Obiad Zupa krupnik ,gulasz wieprzowy ,ziemniaki, ogórek kiszony ,kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek Banany</p>	<p>Masło 82% - śmietanka pasteryzowana Chleb razowy- mąka żytnia, sól, woda, drożdże, zakwas; Szczypiorek, ser żółty, kakao, mleko 3,2%, miód; Papryka;</p> <p>Kości, woda, marchew, seler, bukiet jarzyn, kasza jęczmienna, przyprawy ziołowe; śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana ,substancja zagęszczająca, kultury bakterii; Szywna wieprzowa, jajka, cebula, pieprz, olej rzepakowy, ziemniaki, ogórki kiszony, mieszanka kompotowa; Banany;</p>
Środa	<p>Śniadanie Bułka razowa ,masło ,mleko, miód</p> <p>Drugie śniadanie banan</p> <p>Obiad Zupa pomidorowa z literkami, pierogi z serem</p> <p>Podwieczorek Sok owocowy ,marchewka</p>	<p>Masło 82% -śmietanka pasteryzowana; bułka razowa - mąka żytnia, drożdże, sól, woda; miód naturalny, mleko 3,2%; banan</p> <p>Kości kulinarne, woda, marchew, seler, przecier pomidorowy, przyprawy ziołowe, makaron; śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana ,substancja zagęszczająca, kultury bakterii; ziemniaki ,mąka ,jajka ,cebula, masło; ser biały – mleko, Sok owocowy ,marchewka</p>
Czwartek	<p>Śniadanie</p>	<p>Masło 82% - śmietanka pasteryzowana Chleb razowy- mąka żytnia, sól, woda, drożdże, zakwas;</p>

	<p>Chleb razowy, masło, kielbasa żywiec. pomidor, kawa z mlekiem i miodem</p> <p style="text-align: center;"><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>Gruszka</p> <p style="text-align: center;"><u>Obiad</u></p> <p>Zupa koperkowa z ryżem, kielbasa w sosie własnym, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot owocowy</p> <p style="text-align: center;"><u>Podwieczorek</u></p> <p>Jogurt Gratka, płatki kukurydziane</p>	<p>Kielbasa żywiecka – mięso wieprzowe, mięso z indyka, sól, skrobia ziemniaczana, glukoza, wzmacniacz smaku, przyprawę</p> <p>kakao, <u>mleko 3,2%</u>, miód;</p> <p>gruszka;</p> <p>Kości kulinarne, woda, marchew, <u>seler</u>, ryż, kopernek, przyprawy ziołowe</p> <p><u>śmietana 18%</u> - śmietanka pasteryzowana ,substancja zagęszczająca, kultury bakterii; ziemniaki, kielbasa, kapusta pekińska, marchew, jabłko, cebula; kompot owocowy;</p> <p>jogurt danon, płatki kukurydziane</p>
Piątek	<p style="text-align: center;"><u>Śniadanie</u></p> <p>Bułka razowa, masło, zupa mleczna, płatki kukurydziane, marchewka</p> <p style="text-align: center;"><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>papryka</p> <p style="text-align: center;"><u>Obiad</u></p> <p>Barszcz czerwony z ziemniakami, ryż ze śliwkami, herbata</p> <p style="text-align: center;"><u>Podwieczorek</u></p> <p>Mandarynka ,chrupka</p>	<p><u>Masło 82%</u>,<u>śmietanka pasteryzowana</u>;</p> <p>bułka razowa - <u>mąka żytnia</u>, <u>drożdże</u>, sól, woda;</p> <p><u>mleko 3,2%</u>, płatki kukurydziane, marchewka</p> <p>papryka</p> <p>Kości kulinarne, woda, marchew, <u>seler</u>, buraki ćwikłowe, pietruszka, przyprawy ziołowe;</p> <p><u>śmietana 18%</u> - śmietanka pasteryzowana ,substancja zagęszczająca, kultury bakterii;</p> <p><u>mleko 3,2%</u>, ryż, jabłka, śliwki, miód, herbata owocowa;</p> <p>Mandarynka, chrupka</p>

### Tydzień III

Data/dzień	Jadłospis	Składniki/ Alergeny
Poniedziałek	<p style="text-align: center;"><u>Śniadanie</u></p> <p>Chleb, masło, ryba, por , herbata owocowa z miodem</p> <p style="text-align: center;"><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>Marchewka</p> <p style="text-align: center;"><u>Obiad</u></p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami, Makaron z serem</p> <p style="text-align: center;"><u>Kompot owocowy</u></p>	<p><u>Masło -82%</u>,<u>śmietanka pasteryzowana</u>,</p> <p>chleb –<u>mąka żytnia</u>,<u>mąka pszenna</u> ,<u>drożdże</u>, woda, zakwas ,</p> <p>ryba- filet z makreli w sosie pomidorowym,</p> <p>Herbata- woda, miód naturalny,</p> <p>por;</p> <p>marchewka;</p> <p>Kości kulinarne, marchew, <u>seler</u>, bukiet jarzyn, ziemniaki, przyprawy ziołowe,</p> <p><u>śmietana 18%</u> - śmietanka pasteryzowana ,substancja zagęszczająca, kultury bakterii,</p> <p>makaron – mąka z pszenicy durum,</p> <p><u>ser biały – mleko</u>,</p> <p><u>mieszanka owocowa</u>;</p>



	<p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Jogurt Jogobella</p>	<p>mleko, owoce, żywe kultury bakterii;</p>
Wtorek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Bułka razowa ,masło miód naturalny, mleko</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>jabłko</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Zupa grysikowa, mielony ,ziemniaki ,surówka z pora marchwi i jabłka,</p> <p>kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Jogurt gratka</p>	<p>Masło 82%,śmietanka pasteryzowana;</p> <p>bułka razowa – mąka żytnia ,mąka pszenna, drożdże, sól, woda;</p> <p>miód naturalny, papryka świeża, mleko 3,2%;</p> <p>jabłko;</p> <p>Kości drobiowe ,woda ,marchew ,seler, bukiet jarzyn, kasza manna ,przyprawy ziołowe;</p> <p>szynka wieprzowa – mięso, jajka, bułka tarta, cebula, pieprz, olej rzepakowy;</p> <p>ziemniaki ,masło ,pory, marchew, jabłko, mieszanka owocowa.</p> <p>Jogurt gratka</p>
Środa	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Chleb razowy, masło, szynka drobiowa, sałata zielona, kawa z mlekiem;</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>papryka</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem</p> <p>Paluszki z serem, marchewka , kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Ser biały, pomidor</p>	<p>Chleb razowy – mąka żytnia drożdże, sól, woda;</p> <p>masło 82% - śmietanka pasteryzowana;</p> <p>szynka drobiowa – filet z kurczaka 70%, sól, substancje zagęszczające, stabilizatory, aromaty;</p> <p>kawa zbożowa, mleko 3,2%, miód naturalny,</p> <p>papryka</p> <p>Kości drobiowe, woda, marchew ,seler, ryż, przecier pomidorowy, przyprawy ziołowe.</p> <p>śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii;</p> <p>Ziemniaki, mąka, jajka, ser biały, masło, mieszanka kompotowa</p> <p>Ser biały, pomidor;</p>
Czwartek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Chleb, masło, jajko ,szczypiorek , kakao z mlekiem i miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>jabłko</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Zupa ogórkowa, spaghetti z mięsem, Kompot owocowy.</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Jourt jogobella</p>	<p>Masło 82%, - śmietanka pasteryzowana;</p> <p>chleb- mąka żytnia ,mąka pszenna drożdże ,woda ,zakwas;</p> <p>jajka , rzodkiewka, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, mleko 3,2%, miód naturalny</p> <p>Jabłko</p> <p>Woda ,kości kulinarne, marchew ,seler, czosnek ,cebula, ogórki kiszzone, ziemniaki, przyprawy ziołowe;</p> <p>Śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii;</p> <p>makaron – mąka z pszenicy durum,</p> <p>szynka wieprzowa, pomidory, konc. pomidorowy, mieszanka owocowa;</p> <p>Jogurt jogobella;</p>

Piątek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, bułka razowa z masłem ,marchewka</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>marchewka</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Zupa kalafiorowa, ryż z truskawkami, kompot owocowy.</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Mandarynka</p>	<p><u>Masło 82%</u>, - śmietanka pasteryzowana;          bułka razowa – mąka żytnia drożdże sól , woda;  <u>mleko 3,2%</u> , płatki kukurydziane ,marchewka</p> <p>marchewka</p> <p>Woda, kości drobiowe, ziemniaki, marchewka, seler, kalafior, przyprawy ziołowe,  <u>śmietana 18%</u> - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii;  <u>mleko 3,2%</u>, ryż, truskawki, mieszanka owocowa,          mandarynka</p>
--------	--	--

#### Tydzień IV

Data/dzień	Jadłospis	Składniki/ Alergeny
Poniedziałek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Chleb, masło, filet z makreli w sosie pomidorowym, por , herbata owocowa z miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>jabłko</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Zupa ogórkowa, oponki z serem</p> <p>Kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u></p> <p>Soczek owocowy</p>	<p><u>Masło -82%</u> , śmietanka pasteryzowana;          chleb –mąka żytnia ,mąka pszenna, drożdże, woda, zakwas;          filet z makreli, ogórek, herbata owocowa , miód naturalny;</p> <p>jabłko;</p> <p>Kości kulinarne, woda, marchew, <u>seler</u>, bukiet jarzyn, ziemniaki, kalafior mrożony;  <u>śmietana 18%</u> - śmietanka pasteryzowana ,substancja zagęszczająca, kultury bakterii; <u>mleko 3,2%</u> ,<u>masło 82%</u> ,mąka, ser biały, jajka, olej, mieszanka owocowa;</p> <p><u>Soczek owocowy</u></p>
Wtorek	<p><u>Śniadanie</u></p> <p>Bułka razowa, masło, dżem truskawkowy, mleko</p> <p><u>Drugie śniadanie</u></p> <p>papryka</p> <p><u>Obiad</u></p> <p>Zupa ogórkowa , gulasz z fileta kurczaka, kasza jęczmienna, sałatka z buraków ćwikłowych, kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u></p>	<p><u>Masło 82%</u>,-śmietanka pasteryzowana;          bułka razowa - mąka żytnia, drożdże, sól, woda;          miód naturalny, <u>mleko 3,2%</u>, <u>dżem truskawkowy</u>;</p> <p>papryka;          Woda ,kości kulinarne, marchew, <u>seler</u>, czosnek, cebula, ogórki kiszone, ziemniaki, przyprawy ziołowe;  <u>śmietana 18%</u> - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii;  <u>filet z kurczaka</u>, pieprz, zioła, marchew, seler ,papryka, buraki ćwikłowe, mieszanka kompotowa.</p>



	Jogurt owocowy	Jogurt owocowy;
Środa	<p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy, masło kielbasa krakowska, sałata zielona, kawa z mlekiem i miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u> papryka</p> <p><u>Obiad</u> Krupnik, ziemniaki, ryba, surówka z marchwi i jabłka, kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> banan</p>	<p>Chleb razowy – mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, woda, zakwas;</p> <p>Masło 82%, śmietanka pasteryzowana;</p> <p>kielbasa krakowska - mięso wieprz. mięso z indyka, sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy; sałata zielona, kawa zbożowa, mleko 3,2% miód naturalny;</p> <p>papryka;</p> <p>Kości drobiowe, woda, marchew, kasza jęczmienna, zioła, seler</p> <p>Śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii;</p> <p>Jaja, ziemniaki, ryba miruna, bułka tarta, mieszanka owocowa.</p> <p>banan</p>
Czwartek	<p><u>Śniadanie</u> Chleb razowy, masło, ser żółty, szczypiorek, kawa z miodem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u> marchewka</p> <p><u>Obiad</u> Zupa pomidorowa z ryżem, mielony pieczony, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot owocowy,</p> <p><u>Podwieczorek</u> Jogurt owocowy</p>	<p>Masło 82% - śmietanka pasteryzowana</p> <p>Chleb razowy- mąka żytnia, sól, woda, drożdże, zakwas;</p> <p>Szczypiorek, ser żółty, kakao, mleko 3,2%, miód;</p> <p>Marchewka;</p> <p>Kości drobiowe, woda, marchew, seler, ryż, przecier pomidorowy, przyprawy ziołowe. śmietana 18% - śmietanka pasteryzowana, substancja zagęszczająca, kultury bakterii; mielony pieczony – szynka wieprz, jaja, bułka tarta, przyprawy ziołowe, cebulka; kapusta kiszona, marchew, jabłko, olej;</p> <p>Jogurt owocowy;</p>
Piątek	<p><u>Śniadanie</u> Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, bułka z masłem</p> <p><u>Drugie śniadanie</u> Papryka świeża,</p> <p><u>Obiad</u> kapuśniak, makaron z serem, kompot owocowy</p> <p><u>Podwieczorek</u> Ciasteczko oshe</p>	<p>Masło 82% - śmietanka pasteryzowana</p> <p>Bułka razowa - mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól, woda;</p> <p>mleko 3,2%, miód, płatki kukurydziane;</p> <p>Papryka świeża;</p> <p>Kości kulinarne, woda, kapusta kiszona, zioła, kielbasa, ziemniaki, koncentrat pomid; makaron – mąka z pszenicy durum;</p> <p>ser biały – mleko;</p> <p>kompot owocowy;</p> <p>Ciasteczko oshe</p>

### Formularz cenowy

Posiłek	Cena posiłku (cena surowców wykorzystanych do jego przygotowania)	Cena przygotowania i dowozu posiłków	Razem
Śniadanie			
Drugie śniadanie			
Obiad			
Podwieczorek			
Razem			