Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie, dostarczenie gorących posiłków do Szkoły Podstawowej im. Obrońców Tobruku   
   w Tomicach – dla ok. 68 uczniów klas 0-III; klas IV-VIII – 32 uczniów.
2. Zamówienie obejmuje dożywianie ogółem (szacunkowo) 100 uczniów w okresie od 02.09.2025 r. do 19.12.2025 r. - Zastrzega się możliwość zmiany liczby osób uprawnionych oraz terminu – do załącznika ofertowego.
3. 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.
4. Jadłospis obejmuje:
5. drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, makaron, kopytka itp.) -nie mniej niż 120 g (klasy 0-III) i 170g (klasy IV-VIII), dania mięsne (sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, itp.) -nie mniej niż 100 g (0-III) i 130 g (klasy IV-VIII), pierogi, naleśniki, knedle, kluski, itp., nie mniej niż 200 g (0-III) i 250 g (IV-VIII), surówka, warzywa blanszowane nie mniej niż 100 g.
6. 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, rozłożonych na porcje dla klas 0-III i klas IV-VIII.
7. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno- epidemiologiczne.
8. Wykonawca zapewnia mycie termosów po wydanych posiłkach we własnym zakresie, ze względu na brak możliwości zorganizowania tego procesu w szkole. Termosy zostaną wstępnie umyte.
9. Prosimy o przedstawienie 2 przykładowych tygodniowych jadłospisów uwzględniających alergeny.