

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie, dostarczenie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych.

Zamówienie obejmuje ok. 10 osób dorosłych objętych ciepłym posiłkiem od 02.01.2025 r do 31.12.2025 r.

2. Proponowane menu w zakresie gorących posiłków oczekiwane przez Zamawiającego dla osób dorosłych gramatura: zupa ok. 450 ml. drugie danie ok.400 g.

PROPONOWANE MENU:

- zupa krem z dyni z grzankami, kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka z marchwi,
- zupa pomidorowa z makaronem, schab pieczony w sosie, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty,
  - rosół z tartym ciastem, łazanki z kapustą,
  - zupa kalafiorowa z ziemniakami, zrazy wieprzowe w sosie np. koperkowym, buraczki z chrzanem,
- zupa ogórkowa z ziemniakami, racuchy,
- rosół z makaronem, sznycel drobiowy, ziemniaki, surówka z marchwi i jabłek,
- zupa jarzynowa, ryba smażona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty,
- zupa krem groszkowy z grzankami, kopytka,
- zupa pomidorowa z ryżem, kasza jęczmienna, gulasz, surówka z marchwi i jabłek,
- zupa krupnik, makaron z serem.

3.Transport, naczynia/pokemniki oraz sztucce wchodzi w cenę posiłków.

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

5. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę

Z up.Dyrektora

Starszy pracownik socjalny

Beata Pasierbek