

Zarządzenie Nr ⁰⁰⁵⁰...../.....¹⁷⁸...../2018
Burmistrza Szprotawy
z dnia ⁰⁷.....grudnia 2018r.

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 (Dz. U. z 2018 r., poz. 1508 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 (Dz. U. z 2018 r., poz. 450 z późn. zm.) oraz realizacją wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 r. (M. P. z 2018 r., poz. 1007), w związku z Uchwałą nr LXIII/406/2018 Rady Miejskiej w Szprotawie z 15 października 2018r. w sprawie Programu współpracy Gminy Szprotawa z organizacjami pozarządowymi oraz z innymi podmiotami prowadzącymi działalność pożytku publicznego w 2019 roku, 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 2019 środki publiczne w wysokości 310.000,00 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) Adriana Broda – referent ds. administracyjno – biurowych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie – członek komisji,

2) Iwona Śleżyńska - starszy księgowy, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie - członek komisji;

3) Justyna Wydra – Sul – inspektor ds. administracyjno - biurowych, pracownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie – sekretarz;

4) Zenona Piwtorak – przedstawiciel organizacji pozarządowych;

5) Bogusław Żyborc - 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
Miroslaw Gąsik

Uzasadnienie

Podjęcie zarządzenia w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację poprzez powierzenie realizacji zadań publicznych Gminy Szprotawa w 2019 roku 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”** wynika z realizacji wieloletniego rządowego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018r. (M. P. z 2018r., poz. 1007), ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r., poz. 1508 z późn. zm.), oraz ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2018 r., poz. 450 z późn. zm.), w związku z Uchwałą nr LXIII/406/2018 Rady Miejskiej w Szprotawie z 15 października 2018r. w sprawie Programu współpracy Gminy Szprotawa z organizacjami pozarządowymi oraz z innymi podmiotami prowadzącymi działalność pożytku publicznego w 2019 roku.

Realizowany przez gminę wieloletni Rządowy Program „Posiłek w szkole w domu” na lata 2019-2023 za cel nadrzędny stawia długofalowe działanie w zakresie poprawy stanu zdrowia dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych poprzez ograniczanie zjawiska niedożywienia. Dożywianie dzieci oraz zapewnienie posiłku osobom jego pozbawionym ze szczególnym uwzględnieniem osób z terenów objętych wysokim poziomem bezrobocia i ze środowisk wiejskich pozwoli na upowszechnienie zdrowego stylu życia jak również poprawę poziomu egzystencjalnego osób i rodzin o niskich dochodach.

Sporządził:

Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej

Tadeusz Pozaroszczyk

Załącznik nr 1
do Zarządzenia nr 0050/178/2018
Burmistrza Szprotawy
z dnia 07.12.2018 r.

OGŁOSZENIE

Burmistrza Szprotawy

**o otwartym konkursie ofert na realizację poprzez powierzenie zadania publicznego
Gminy Szprotawa w roku 2019 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 „Posiłki w szkole i w domu” na lata 2019-2023 przyjętego uchwałą Nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 r. (M. P. z 2018 r., poz. 1007).

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

Na realizację zadania w okresie od dnia 07.01.2019 r. do dnia 31.12.2019 r., planuje się przeznaczyć środki w wysokości do 310.000,00 zł (słownie: trzysta dziesięć tysięcy złotych).

III. Zasady przyznawania dotacji:

1. Maksymalna wysokość stawki żywieniowej za obiad w szkołach nie może być wyższa niż 8,00 zł, a w przedszkolach nie może być wyższa niż 6,50 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. 143 dzieci** dziennie w szkołach w okresie od 7 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele, święta) oraz wolnych od nauki szkolnej (przerwy świąteczne), tj. ok. 222 dni w roku oraz gorących posiłków (obiadów)

średnio dla **ok. 35 dzieci** dziennie w przedszkolach w okresie od 3 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r., z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele, święta), tj. ok. 248 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 2018 r. , poz. 1541 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);

1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi.

2. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów.

3. 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.

4. Tygodniowy jadłospis powinien opierać się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów, z wykorzystaniem mięsa wieprzowego, wołowego, kurczaka i ryb.

5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej.
6. 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.
7. 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).
8. 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.

1. 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	2	248
2	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W WIECHLICACH	ul. Brzozowa 17 Wiechlice, 67-300 Szprotawa	17	248
3	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W LESZNIE GÓRNYM	ul. Szkoła 2, 67-321 Leszno Górne	10	248
4	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W SIECIEBORZYCACH	Siecieborzyce 49 a, 67-320 Małmice	2	248
5	ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY W DŁUGIEM	Długie 79, 67-312 Niegosławice	4	248
RAZEM:			35	

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	25	222
2	SZKOŁA PODSTAWOWA W WIECHLICACH	ul. Brzozowa 17 Wiechlice, 67-300 Szprotawa	47	222
3	SZKOŁA PODSTAWOWA W LESZNIE GÓRNYM	ul. Szkoła 2, 67-321 Leszno Górne	21	222
4	SZKOŁA PODSTAWOWA W SIECIEBORZYCACH	Siecieborzyce 49 a, 67-320 Małmice	3	222
5	SZKOŁA PODSTAWOWA W DŁUGIEM	Długie 79, 67-312 Niegosławice	9	222
6	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Krasieńskiego 7, 67-300 Szprotawa	10	222
7	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Kopernika 22, 67-300 Szprotawa	21	222
8	ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH	ul. Niepodległości 7, 67-300 Szprotawa	1	222
9	ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH	ul. Koszarowa 10, 67-300 Szprotawa	3	222
10	SPOŁECZNA SZKOŁA PODSTAWOWA	ul. Niepodległości 7, 67-300 Szprotawa	3	222
RAZEM:			143	

W Szkole Podstawowej w Długiem i w Szkole Podstawowej w 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. Krasińskiego 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	SZKOŁA PODSTAWOWA 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 WIEHLICACH	ul. Brzozowa 17 Wiechlice, 67-300 Szprotawa		123,00 zł
5	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Krasińskiego 7, 67-300 Szprotawa	1,23 zł	
6	SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1	ul. Kopernika 22, 67-300 Szprotawa		123,00 zł
7	SZKOŁA PODSTAWOWA W DŁUGIEM	Długie 79, 67-312 Niegosławice	1,23 zł	
8	SZKOŁA PODSTAWOWA W SIECIEBORZYCACH	Siecieborzyce 49 a, 67-320 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:

1. Oferty należy składać w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Szprotawie, ul. Żagańska 6, tel. 68 376 32 30 **do dnia 28 grudnia 2018 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 SZPOTAWA 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 poświadczane „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:

dokonyuje oceny zgłoszonych możliwości realizacji zadania przez podmioty uprawnione;

- 1) uwzględnia zadeklarowaną przez podmiot uprawniony jakość działania i kwalifikacje osób, przy udziale których podmiot uprawniony ma realizować zadanie;
- 2) dokonuje oceny przedstawionej we wniosku kalkulacji kosztów realizacji zadania, w tym w relacji do zakresu rzeczowego zadania;
- 3) uwzględnia zadeklarowany udział środków finansowych własnych albo pozyskanych z innych źródeł na realizację zadania;
- 4) 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;
- 5) 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 2017 i 2018 na realizację zadań tego samego rodzaju, co będące przedmiotem niniejszego konkursu, z uwzględnieniem wysokości dotacji przekazanych organizacjom pozarządowym.

1. W 2017 r. wysokość środków publicznych przeznaczona na realizację zadania wynosiła 260.034,80 zł z czego dofinansowanie otrzymała Lutolska Spółdzielnia Socjalna WINDA, Lutol Mokry 48, 66-320 Trzciel.

2. W 2018 r. wysokość środków publicznych przeznaczona na realizację zadania wynosi 206.793,00 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:

Adriana Broda



BURMISTRZ
Mirosław Gąsik

JADŁOSPIS TYDZIEŃ I

	ŚNIADANIE	OBIAD Z PODWIECZORKIEM
Poniedziałek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), żółtym serem (7) i papryką Herbata z miodem	Zupa ogórkowa z potartymi warzywami (9) i ziemniakami ze śmietaną (7) i chlebem (1) ziemniaki, jajko (3) gotowane w sosie koperkowym (1,7) , fasolka szparagowa Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: chipsy owocowe
Wtorek	Płatki kukurydziane (1,8) na mleku (7), pieczywo mieszane (1) z masłem (7) i dżemem owocowym, jabłko Herbata z miodem	Rosół z makaronem (1) , ryż, potrawka (1) z udek z kurczaka z włoszczyzną (9) i śmietaną (7) Kompot truskawkowy Podwieczorek: paluszki
Środa	Bułka pszenna (1) z masłem (7) i wędliną drobiową (1,6,9,10), pomarańcza, Kawa zbożowa (1) z mlekiem (7)	Zupa grochowa z potartymi warzywami (9) i ziemniakami, pyzy drożdżowe (1,3,7) na parze z musem truskawkowym z jogurtem naturalnym (7) Kompot z jabłek Podwieczorek: banan
Czwartek	Płatki kukurydziane (1,8) na mleku (7), pieczywo mieszane (1) z masłem (7), pastą jajeczną (3) z koperkiem, jabłko Herbata z miodem	Zupa pomidorowa z makaronem (1) z potartymi warzywami (9) ze śmietaną (7) , kotlet mielony (1,3) , ziemniaki, surówka z buraczków z cebulką Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: jogurt owocowy (7)
Piątek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), z serkiem twarogowym (7) ze szczypiorkiem, rzodkiewka Kakao z mlekiem (7)	Zupa jarzynowa (9) z ziemniakami ze śmietaną (7) , ryba (4) w cieście naleśnikowym (1,3,7) , ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty z marchewką, jabłkiem i natką pietruszki Kompot z jabłek Podwieczorek: chrupki owocowe

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

SMACZNEGO ☺

JADŁOSPIS TYDZIEŃ II

	ŚNIADANIE	OBIAD Z PODWIECZORKIEM
Poniedziałek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), pasztetem drobiowym (1,6,9,10) i ogórkiem kiszonym Kawa zbożowa (1) z mlekiem (7)	Zupa żurek (1) z jajkiem (3), potartymi warzywami (9) i ziemniakami, naleśniki (1,3,7) z dżemem Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: chipsy owocowe
Wtorek	Bulka pszenna (1) z masłem (7) serkiem topionym (7) i szczypiorkiem, rzodkiewka Kakao z mlekiem (7)	Zupa brokułowa (9) z ziemniakami, pieczone udko z kurczaka z duszonymi warzywami w sosie curry ze śmietaną (1,7,9,10) , ryż Kompot truskawkowy Podwieczorek: ciastka biszkoptowe
Środa	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), parówka drobiowa (1,6,9,10) i świeżym ogórkiem Kawa zbożowa (1) z mlekiem (7)	Zupa fasolowa z potartymi warzywami (9) i ziemniakami, kopytka (1,3) z duszoną cebulką, surówka z białej kapusty z marchewką Kompot z jabłek Podwieczorek: serek homogenizowany (7)
Czwartek	Płatki ryżowe na mleku (7) , pieczywo mieszane (1) z masłem (7) , żółtym serem (7) i pomidorem Herbata z miodem	Zupa kalafiorowa z potartymi warzywami (9) i ziemniakami ze śmietaną (7) , łopatka wieprzowa mielona duszona w sosie bolognese (1) z oregano i bazylią, makaron spaghetti (1) Kompot truskawkowy Podwieczorek: andruty
Piątek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), pastą jajeczną (3) z koperkiem, ogórek świeży Kakao z mlekiem (7)	Barszcz czerwony z potartymi warzywami (9) , ziemniakami ze śmietaną (7) , ryba (4) w panierce (1,3,7) , ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i kukurydzą Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: mandarynka

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

SMACZNEGO ☺

JADŁOSPIS TYDZIEŃ III

	ŚNIADANIE	OBIAD Z PODWIECZORKIEM
Poniedziałek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7) i serkiem topionym (7) i papryką Kawa zbożowa (1) z mlekiem (7)	Zupa szczawiowa z jajkiem (3) , potartymi warzywami (9) i ryżem ze śmietaną (7) , makaron (1) łazanki z kapustą i duszoną cebulką Kompot truskawkowy Podwieczorek: chipsy owocowe
Wtorek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), serem żółtym (7) i szczypiorkiem, marchewka Kakao z mlekiem (7)	Zupa pomidorowa z potartymi warzywami (9) i makaronem (1) ze śmietaną (7) , kotlet schabowy (1,3) , ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką Kompot z jabłek Podwieczorek: smakowe chrupki kukurydziane
Środa	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), wędliną wieprzową (1,6,9,10) i pomidorem Herbatka z miodem	Zupa ryżowa z potartymi warzywami (9) ziemniaki, jajko sadzone (3) , marchewka z groszkiem ze śmietaną (1,7) Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: jogurt owocowy (7)
Czwartek	Rogal (1) z masłem (7) , dżemem owocowym, jabłko Kawa zbożowa (1) z mlekiem (7)	Zupa jarzynowa (9) z ziemniakami ze śmietaną (7) gulasz (1,7) z kaszą jęczmienną (1) , ogórek kiszony Kompot z jabłek Podwieczorek: banan
Piątek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), wędliną drobiową (1,6,9,10) , kiwi Herbatka z miodem	Zupa ogórkowa z potartymi warzywami (9) i ziemniakami ze śmietaną (7) z chlebem (1) pulpety rybne (1,3,4) w sosie z jogurtem naturalnym (1,7) , ziemniaki, surówka z białej kapusty z marchewką Kompot truskawkowy Podwieczorek: jabłko

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

SMACZNEGO ☺

JADŁOSPIS TYDZIEŃ IV

	ŚNIADANIE	OBIAD Z PODWIECZORKIEM
Poniedziałek	Pieczywo mieszane (1) z serem żółtym (1) z ogórkiem kiszonym Herbata z miodem	Zupa z zielonego groszku z potartymi warzywami (9) i ziemniakami, makaron (1) z twarogiem (7) Kompot truskawkowy Podwieczorek: chipsy owocowe
Wtorek	Płatki kukurydziane (1) na mleku (7), pieczywo mieszane (1) z masłem (7) i dżemem owocowym, jabłko Herbata z miodem	Krupnik z potartymi warzywami (9) , ziemniakami i kaszą jęczmienną (1) , kotlet z piersi kurczaka (1,3) w ziołach, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem naturalnym (7) Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: kiwi
Środa	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7), parówką drobiową (1,6,9,10) i świeżym ogórkiem Kawa zbożowa (1) z mlekiem (7)	Barszcz ukraiński z fasolą z potartymi warzywami (9) i ziemniakami ze śmietaną (7) , racuchy drożdżowe (1,3,7) z jabłkiem i cukrem pudrem Kompot truskawkowy Podwieczorek: mandarynka
Czwartek	Pieczywo mieszane (1) z masłem (7) , serkiem twarogowym (7) i szczypiorkiem, pomarańcza Kakao z mlekiem (7)	Zupa ziemniaczana z makaronem (1) , potartymi warzywami (9) ze śmietaną (7) , pulpety mięsne w sosie pomidorowym (1,3,7) , ziemniaki, ogórek kiszony Kompot z czerwonej porzeczki Podwieczorek: chrupki owocowe
Piątek	Kasza manna (1) na mleku (7), pieczywo mieszane (1) z masłem (7), pastą jajeczną (3) i pomidorem Herbata z miodem	Kapuśniak z kiszonej kapusty z potartymi warzywami (9) i ziemniakami z chlebem (1) ryba (4) oprószone mąką (1) duszona z warzywami, ziemniaki Kompot z jabłek Podwieczorek: jogurt owocowy (7)

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

SMACZNEGO ☺