

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

W związku z potrzebą zapewnienia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach całodniowego wyżywienia w postaci ciepłych i świeżych posiłków, dostarczanych dwukrotnie w ciągu dnia Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej w Krośnicach zastrzega sobie, że posiłki mają być przygotowane z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz wykonawca musi stosować wdrożone zasady systemu HACCP

#### 1. Organizacja żywienia.

- a) Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:
- śniadanie - ok. 152, w tym 41 diet dziennie;
  - obiady - ok. 152, w tym 41 diet dziennie - składającego się z dwóch dań i napoju ( II zestawy do wyboru przez mieszkańców DPS-u);
  - kolacje - ok. 152, w tym 41 diet dziennie;
- oraz» Diety zleconej przez lekarzy (diety mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu).  
Wykaz ilości posiłków oraz diet określa załącznik nr 2 do ogłoszenia.  
**Przykładowy jadłospis tygodniowego wyżywienia na podstawie, którego należy przedstawić ofertę zawiera pkt. 9 niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.**
- b) Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.

#### 2. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:
- dostarczania kawy zbożowej z mlekiem do śniadań lub kolacji 5 razy w tygodniu;
  - dostarczania kakao do śniadań lub kolacji 1 razy w tygodniu;
  - w pozostałe dni dostarczania herbaty do śniadań i kolacji.
  - cukier (20g dla mieszkańca na cały dzień - do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę. Cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu.
- b) dostarczania codziennie dodatku warzywnego do obiadu i kolacji
- c) dostarczenia łyżek „gałkownic" (2 sztuk) ze stali nierdzewnej o pojemności min 80 gram do porcjowania ziemniaków na czas trwania umowy. W przypadku uszkodzenia łyżek Wykonawca zobowiązany jest wymienić wadliwy towar na nowy.
- d) w każdym jadłospisie dekadowym Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:
- porcję ryby (min. 2 raz na 10 dni);
  - kotlet schabowy (min. 1 raz na 10 dni);
  - kurczak (min. 2 raz na 10 dni);
  - dodatki dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretkę bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane), posiłek nocny - kanapki (z chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami;
- Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 5 dni przed planowanym jadłospisem.
- Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

#### 3. Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki:

1. Do godziny 6<sup>30</sup> zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy odnośnie śniadań i drugich śniadań.
2. Do godziny 10<sup>50</sup> zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy dotyczące obiadu podwieczorku i kolacji.
3. Do godziny 13<sup>30</sup> zgłaszane będzie do Kuchni Wykonawcy telefonicznie zestawienie do przygotowania śniadań, obiadów, kolacji i diet na dzień następnny.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do kuchenek DPS przy ul. Kwiatowej 9 i ulicy Kwiatowej 2 - specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

**Śniadanie + II śniadanie do godz. 7<sup>00</sup>;**

## **Obiad + podwieczorek + kolacja do godz. 12<sup>00</sup>**

Dopuszcza się dostarczanie drugiego śniadania z pierwszym śniadaniem oraz obiadu z kolacją i podwieczorkiem.

### **4. Dostarczanie posiłków.**

- a) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki do wydzielonych miejsc Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach, na własny koszt i ryzyko. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym decyzję Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- b) Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
  - termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
  - termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewni

Wykonawca.

Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.

### **5. Pozostałe wymagania.**

- a) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

Zamawiający zastrzega sobie - posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

- przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków oraz przepisów dotyczących jadłospisów.

- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka do transportu posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.

Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego.

Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy, jak również w ciągu 6 miesięcy po jej zakończeniu musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 300.000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona.

**Wykonawca jest zobowiązany również do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy na sumę odpowiadającą 2% wysokości wynagrodzenia, o której mowa w § 9 ust. 3 zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu.**

**Szczegółowe warunki świadczenia usługi żywienia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego określa projekt umowy.**

### **6. KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:**

1. Sporządzaniu i dostarczaniu odpowiednich diet dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia. Podstawą jest jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będą z aktualnej liczby mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach oraz ze wskazań medyczno-dietetycznych.
2. Produkty niezbędne do przygotowywania posiłków zapewnia Wykonawca.
3. Sporządzaniu specjalistycznych diet dla dorosłych zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
4. Przestrzeganiu zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).

5. Świadczeniu usług objętych przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno - epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
  - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
  - b) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
  - c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
  - d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, bhp i p/poż.,
1. Ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
2. Realizacja zaleceń Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej Zamawiającego.
3. Sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu zbiorowym w placówkach służby zdrowia i prowadzenie stosownej dokumentacji w tym zakresie.
4. Pełnym wyżywieniu mieszkańców polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień Zamawiającego.
5. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności i gramatury, układania diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
6. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów świeżych najwyższej jakości.
7. Procesie produkcji posiłków zgodnym z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.
8. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych ( co najmniej raz dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych Zamawiającemu.

## 7. INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Ilość żywionych mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach wynosi przeciętnie 152 osób dziennie w tym 41 diet.
2. Posiłki wydawane są mieszkańcom w godzinach:
  - a) Śniadanie 7<sup>00</sup> do 8<sup>30</sup>
  - b) Drugie śniadanie 9<sup>15</sup> – 10<sup>00</sup>
  - c) Obiad 12<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup>
  - d) Podwieczorek – 16<sup>00</sup>
  - e) Kolacja – 17<sup>00</sup> – 17<sup>30</sup>
- 3 Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić:
  - a) Zupy minimum 75°C,
  - b) Drugie dania minimum 65°C,
  - c) Gorące napoje minimum 80°C,
  - d) Zimne napoje od 0 - 14°C
  - e) Wędliny do 4°C.

4 Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki

technologicznej.

## **8. ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW**

1. Dietetyk Wykonawcy - sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je osobie upoważnionej Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach.
2. **Zamawiający określa liczbę posiłków oraz poszczególnych diet i przekazuje je dietetykowi Wykonawcy.**
3. Osoba odpowiedzialna za rozliczenie żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych posiłków i diet i uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych będące podstawą wystawienia faktury.

## **9. SZCZEGÓLWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Wykonawca musi stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.
2. Wykonawca musi przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wykonawca na czas realizacji umowy zapewni odpowiednią ilość wózków do transportu posiłków. Koszt użyczenia wózków ma być wliczony w cenę oferty.
4. Wykonawca posiada obowiązek zabezpieczenia żywienia mieszkańców niezależnie od nieprzewidywalnych zdarzeń np. awaria urządzeń na kuchni Wykonawcy, trudności personalne, itp.
5. O opóźnieniu w dostarczeniu posiłków Wykonawca musi niezwłocznie poinformować osobę odpowiedzialną za żywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach.

## **10. PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS TYGODNIOWEGO WYŻYWIENIA MIESZKAŃCÓW DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KROŚNICACH z gramaturą i kalorycznością posiłków.**

### **I DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczywo mieszane 100g, masło 15g, ryż na mleku 400 ml, kawa z mlekiem 220ml, twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką 80g.

Wartość kaloryczna: 814 kcal

Obiad:

Zestaw I (dwa dania i napój)

Botwinka z ziemniakami 400ml, kotlet schabowy 90g, ziemniaki 220g, kalafior z masłem i bułką tartą 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1024 kcal

Zestaw II (dwa dania i napój)

Zupa koperkowa z ziemniakami 400ml, gulasz wieprzowy 160g, makaron 220g, ogórek małosolny 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 985 kcal

O wyborze zestawu decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczywo mieszane 150g, masło 15g, polędwica z indyka 50g, sałata zielona, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 660 kcal.

### **II DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczywo mieszane 100g, masło 15g, płatki owsiane na mleku 400ml, kawa z mlekiem 220 ml, szynka drobiowa mielona 50g, pomidor 20g.

Wartość kaloryczna: 857 kcal

Obiad:

#### Zestaw I ( dwa dania i napój)

Zupa jarzynowa z groszkiem, kapustą i ziemniakami 400ml, zraz wołowy bity 80g, sos cebulowy 100ml, ziemniaki 220g, mizeria ze śmietaną 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1110 kcal

#### Zestaw II ( dwa dania i napój)

Solferinio z groszkiem zielonym i ziemniakami 400ml, naleśniki z serem i musem truskawkowym 350g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1104 kcal

O wyborze zestawu decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczyno mieszane 150g, masło 15g, parówka na gorąco 65g, rzodkiewka 20g, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 760 kcal.

### **III DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczyno mieszane 100g, masło 15g, kasza manna na mleku 400ml, kawa z mlekiem 220ml, paszтет pieczony 50g, ogórek kiszony 20g.

Wartość kaloryczna: 893 kcal

Obiad:

#### Zestaw I (dwa dania i napój)

Zupa owocowa z makaronem 400ml, kotlet mielony 80g, ziemniaki 220g, fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1109 kcal

#### Zestaw II (dwa dania i napój)

Zupa szczawiowa z ryżem 400ml, pieczeń rzymska 80g, sos grzybowy 100ml, ziemniaki 220g, sałatka z buraczków i cebuli z olejem 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1098 kcal

O wyborze zestawu decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczyno mieszane 150g, masło 15g, jajko 2 szt. w sosie tatarskim 50g, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 772 kcal.

### **IV DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczyno mieszane 100g, masło 15g, kasza kukurydziana na mleku 400ml, kawa z mlekiem 220ml, ser żółty 50g, ogórek świeży 20g.

Wartość kaloryczna: 916 kcal

Obiad:

#### Zestaw I (dwa dania i napój)

Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400ml, pieczeń wieprzowa z karczku 50g, sos pieczeniowy 100ml, ziemniaki 220g, sałata z pomidorów i cebulki 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1045 kcal

#### Zestaw II (dwa dania i napój)

Zupa grochowa z ziemniakami 400ml, suflet wołowy z jarzynami 180g, ziemniaki 220g, sałata ze śmietaną i szczypiorkiem 50g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1005 kcal.

O wyborze decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczyno mieszane 100g, masło 15g, makaron z sosem myśliwskim i kiełbasą 200g, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 713 kcal.

### **V DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczyno mieszane 100g, masło 15g, makaron na mleku 400ml, kawa z mlekiem 220ml, pieczeń szynkowa 50g, sałata zielona.

Wartość kaloryczna: 871 kcal

Obiad:

#### Zestaw I (dwa dania i napój)

Zupa ogórkowa z ziemniakami 400ml, pierogi ruskie 350g, surówka z marchewki, jabłka i selera z olejem 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1089 kcal

#### Zestaw II (dwa dania i napój)

Barszcz czerwony z ziemniakami 400ml, kotlet pożarski 80g, ziemniaki 220g, brokuły z masłem i bułką tartą 150g,

kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1130 kcal.

O wyborze zestawu decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczywo mieszane 150g, masło 15g, pierś z indyka 50g, rzodkiewka 30g, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 650 kcal.

#### **VI DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczywo mieszane 100g, masło 15g, płatki kukurydziane na mleku 400 ml, kawa z mlekiem 220 ml, szynka z indyka 50g, rzodkiewka 20g.

Wartość kaloryczna: 838 kcal

Obiad:

##### Zestaw I (dwa dania i napój)

Zupa grzybowa z ziemniakami 400ml, gołąbki z ryżem, mięsem i sosem pomidorowym 350g, ziemniaki 220g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1125 kcal

##### Zestaw II (dwa dania i napój)

Zupa porowa z zacierką 400ml, klopsik wołowo - wieprzowy 80g, sos koperkowy 100ml, kasza jęczmienna 220g, sałatka z pomidora ze śmietaną 150g, kompot 220ml

Wartość kaloryczna: 1103 kcal.

O wyborze zestawu decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczywo mieszane 150g, masło 15g, śledź w śmietanie z cebulką i groszkiem 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 759 kcal.

#### **VII DZIEŃ**

Śniadanie:

Pieczywo mieszane 100g, masło 15g, lane kluski na mleku 400ml, kawa z mlekiem 220ml, ser topiony 1 szt. - 25g, dżem 40g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 916 kcal

Obiad:

##### Zestaw I (dwa dania i napój)

Zupa pomidorowa z ryżem 400ml, kurczak smażony 120g, ziemniaki 220g, sałata ze śmietaną i rzodkiewką 50g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1069 kcal

##### Zestaw II (dwa dania i napój)

Krupnik z ziemniakami 400ml, ryba smażona 120g, ziemniaki 220g, surówka z kapusty białej z marchewką i olejem 150g, kompot 220ml.

Wartość kaloryczna: 1085 kcal.

O wyborze zestawu decyduje mieszkaniec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

Pieczywo mieszane 150g, masło 15g, kiełbasa toruńska 90g, ogórek zielony 20g, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 770 kcal

## **11. PRODUKTY SPOŻYWCZE I POTRAWY NIESTOSOWANE W DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W**

### **KROŚNICACH**

1. konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie;
2. mięsa mrożone, suszone;
3. jajka w proszku;
4. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa;
5. gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety;
6. dania typu instant;
7. jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin;
8. Sosy podprawiane zawiesiną z mąki;

Ponadto w żywieniu mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach nie stosuje się past serowych, past

jajecznych, past rybnych, pasztetówki, salcesonu i kaszanki, w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jajka gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

## 12. Dodatki.

- a) 1. Pieczywo musi być dobrej jakości (tj. zgodne z normą branżową - pieczywo mieszane pszenno-żytnie PN 93/A 74103) z aktualnym okresem przydatności do spożycia.  
2. Chleb pszenno-żytni musi być : krojony.  
3. Bułka pszenna „kajzerka” o wadze 50g odpowiadającej 1 sztuce.
- b) 1. Mleko gotowane i produkty nabiałowe dostarczane codziennie /włącznie z niedzielą /.  
2. Wymienione produkty nabiałowe muszą być zgodne z PN, dobrej jakości (tj. mleko 2% - o świeżym zapachu i smaku, o odpowiednim kolorze, niewodniste, w postaci gotowanej, ser twarogowy półtłusty o świeżym zapachu i smaku, konsystencja stała bez podciekania serwatki, porcjowany, nierozdrobniony).
- c) Masło ekstra - porcjowane - nieprzebarwione, niezjełczone, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku);
- d) Jajka I gatunku, 1 szt. odpowiadająca wadze nie mniejszej niż 50g, świeże, czyste, odkażone chemicznie lub odkażone przy pomocy naświetlacza UV, gotowane na twardo;
- e) 1. Wędliny I gat. muszą być zgodne z PN, dobrej jakości, świeże /nie mrożone/, z małą ilością tłuszczu.  
2. Biorąc pod uwagę krojenie wędlin, następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi wymaga się, aby wędliny zachowywały świeżość i odpowiedni kolor.  
3. Wędliny muszą być pokrojone.
- a) 1. Mięso - filet drobiowy należy dostarczać ze sztuk pierwszego gatunku, z małą zawartością tłuszczu. Produkty muszą być zgodne z PN.  
2. Mięso powinno być ugotowane, zmielone i porcjowane.

DYREKTOR  
Domu Pomocy Społecznej  
  
mgr Katarzyna Stolarek