

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 przygotuje 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 „galkownic” (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, galaretka 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 16:00 dnia poprzedzającego zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy odnośnie śniadań i drugich śniadań.
2. Do godziny 09:30 zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy dotyczące obiadu, podwieczorku i kolacji.

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. 7⁰⁰;

Obiad + podwieczorek + kolacja do godz. 12⁰⁰

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 7⁰⁰ do 8³⁰
- b) Drugie śniadanie 9¹⁵ – 10⁰⁰
- c) Obiad 12⁰⁰ – 13⁰⁰
- d) Podwieczorek – 16⁰⁰
- e) Kolacja – 17⁰⁰ – 17³⁰

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. SZCZEGÓŁOWE 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, twarożek 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, pasztet 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 bulką 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 kielbasą 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 bulką 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:

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

Wartość kaloryczna: 650 kcal.

VI DZIEŃ

Śniadanie:

Pieczycwo 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:

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

Wartość kaloryczna: 759 kcal.

VII DZIEŃ

Śniadanie:

Pieczycwo 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:

Pieczycwo mieszane 150g, masło 15g, kielbasa 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 serwatką, porcjowany, nierozdrobniony).
- c) Masło ekstra - porcjowane - nieprzebarwione, niezjelczale, 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