

Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia o Zamówieniu/umowy

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 przygotowywane w obiekcie kuchni zlokalizowanej na terenie Powiatu Milickiego.

1) Organizacja żywienia.

a) Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:

śniadanie - ok. 115 dziennie;

obiady - ok. 115 dziennie - składającego się z dwóch dań i napoju (II zestawy do wyboru przez mieszkańców DPS-u);

kolacje - ok. 115 dziennie;

oraz» Diety zlecone 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, galaretki 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.

Obrobka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

3) Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki:

1. Do godziny 6³⁰ zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy odnośnie śniadań i drugich śniadań.
2. Do godziny 10⁵⁰ zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy dotyczące obiadu podwieczorku i kolacji.
3. Do godziny 13³⁰ zgłaszane będzie do Kuchni Wykonawcy telefonicznie zestawienie do przygotowania

śniadań, obiadów, kolacji i diet na dzień następny.

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. **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.

4) 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.

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

5) 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.,
7. Ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
8. Realizacja zaleceń Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej Zamawiającego.
9. 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.
10. Pełnym wyżywieniu mieszkańców polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień Zamawiającego.
11. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności i gramatury, układania diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
12. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów świeżych najwyższej jakości.
13. Procesie produkcji posiłków zgodnym z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.
14. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych (co najmniej raz dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych Zamawiającemu.

6) INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Ilość żywionych mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krośnicach wynosi przeciętnie 115 osób dziennie.
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.

7) 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.

8) 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.

9) 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:

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

Wartość kaloryczna: 660 kcal.

II DZIEŃ

Śniadanie:

Pieczyno 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:

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

Wartość kaloryczna: 760 kcal.

III DZIEŃ

Śniadanie:

Pieczywo 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 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:

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

Wartość kaloryczna: 772 kcal.

IV DZIEŃ

Śniadanie:

Pieczywo 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 mieszkaniiec DPS. Informacja o wyborze będzie przekazywana Wykonawcy z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Kolacja:

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

Wartość kaloryczna: 713 kcal.

V DZIEŃ

Śniadanie:

Pieczywo 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 mieszkaniiec 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, kielbasa toruńska 90g, ogórek zielony 20g, herbata 220ml.

Wartość kaloryczna: 770 kcal

10) 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.

11) 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, niezjełczale, 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.
- f) 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.

p. o. DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej

mgr Maria Pleprzicka