Załącznik nr 1 do ZK/06/2023

Opis wymagań dotyczących dostarczanych posiłków

1. Wymagania minimalne stawiane Wykonawcy w odniesieniu do poszczególnych elementów składowych wchodzących w skład posiłków:

ŚNIADANIE - w zestaw śniadaniowy w zależności od jadłospisu muszą wchodzić następujące składniki w ilościach na osobę nie mniejszych niż:
- pieczywo krojone (jasne i ciemne) – 120g,
- masło – 20g,
- dodatki do pieczywa białkowe – 100g (w przypadku podawania na gorąco parówek, kiełbas, serdelków – 100g)
- dodatki warzywne -100g lub owocowe – 150g,
- kawa z mlekiem, kakao, herbata – 250ml.

II ŚNIADANIE – powinno składać się z:
- woda mineralna niegazowana - 500 ml/osobę
- herbata/ kawa naturalna – 250 ml/osobę
- cytryna, śmietanka, cukier
- sałatka owocowa lub warzywna -150 g lub ciasto/pieczywo słodkie lub owoce/150g lub galaretka, kisiel, jogurt itp. – 200g

OBIAD – w zestaw obiadowy w zależności od jadłospisu muszą wchodzić następujące składniki w ilościach nie mniejszych niż:
Zupy – 400ml,
Dodatek warzyw innych niż ziemniaki do zupy 100 g
Dodatek kaszy, ryżu, makaronu 30 g lub ziemniaków 120g

Drugie danie:
- ziemniaki – 300g, lub kasza, ryż lub makarony – 80g,
- mięso w postaci pieczonej – 150g, lub mielonej (kotlety, pulpety, pieczenie) – 120g, lub ryby – 200g w postaci smażonej lub gotowanej, lub drób – 200g w postaci pieczonej lub duszonej,
- sosy – 100 g
- dodatki warzywne (surówki na zimno, gorąco) – 150g,
lub potrawy półmięsne – 350g,
lub potrawy bezmięsne (np. makaron – 100g z twarogiem – 100g),
- do każdego zestawu obiadowego kompot sporządzany na bazie owoców świeżych, mrożonych lub suszonych – 250ml lub woda niegazowana – 500 ml/osobę

PODWIECZOREK – powinien składać się z:
- owoce lub sałatki warzywne – 200g, lub galaretka, kisiel, jogurt itp. – 200g, lub ciasto – 100g

KOLACJA– w zestaw kolacji wchodzą następujące składniki w ilościach nie mniejszych niż:
- herbata lub kawa z mlekiem – 250ml,
- pieczywo krojone mieszane – 200g,
- masło – 20g,
- dodatki do pieczywa białkowe – 100g (w przypadku podawania na gorąco parówek, kiełbas, serdelków – 100g)
- sałatki jarzynowe, ryżowe itp. – 300g
- owoce lub warzywa – 100g.
Dwa razy w tygodniu posiłek gorący.

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020.

Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:
- dodatki białkowe do pieczywa, 1 raz w tygodniu każdy: ser biały, ser żółty lub topiony, ryba, jajko (pasty), w pozostałe dni szynka, polędwica, wędliny drobiowe lub wieprzowe właściwe dla diet;
- dodatek węglowodanowy do II dania 1 raz w tygodniu każdy: kluski lub kopytka, ryż, kasze (jęczmienia, gryczana lub pęcak), w pozostałe dni tygodnia ziemniaki;
- dodatki białkowe do II dania 1 raz w tygodniu każdy: jajko, biały ser, ryba , w pozostałe dni tygodnia różne mięsa właściwe dla diet;
- dodatki warzywne do drugiego dania w postaci gotowanej lub surowej nie mogą się powtórzyć w ciągu tygodnia.

2. Wymaga się przygotowywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, mleko w proszku do sporządzania napoi mlecznych, klopsy, gołąbki itp.)
3. Wymaga się stosowania do smarowania pieczywa produktów zawierających minimum 82% tłuszczu, przy czym tłuszcz palmowy jest wykluczony.
4. Wymaga się podawania do posiłków świeżych warzyw w sezonie, poza sezonem mogą być produkty mrożone.
5. Wymaga się podawania potraw z ryb co najmniej jeden raz w tygodniu
6. Wymaga się podawania w dekadzie jednego posiłku obiadowego bezmięsnego i dwóch posiłków półmięsnych.
7. Wymaga się podawania potraw z drobiu w postaci nierozdrobnionej (z wykluczeniem potrawek, gulaszy),co najmniej jeden raz w jadłospisie dekadowym,

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020.