Załącznik nr 1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie całodziennego wyżywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu:

   - ✓ część I DPS przy ul. Bukowskiej 27/29.
   - ✓ część II DPS przy ul. Konarskiego 11/13 oraz Oddziału przy ul. Zamenhofa 142a.
   - ✓ część III DPS przy ul. Ugory 18/20
   - ✓ część IV DPS przy ul. Niedziałkowskiego 22.

2. Realizacja usługi polegać będzie w szczególności na przygotowaniu posiłków:
   - śniadań,
   - obiadów,
   - podwieczorków,
   - kolacji
   - posiłków świątecznych

3. Przewidywana ilość posiłków (porcji) wynosi:

Dla części I - DPS przy ul. Bukowskiej 27/29.
- śniadania- 40 595;
- obiady – 40 595;
- podwieczorki – 40 595;
- kolacje – 40 595
- posiłki w dni świąteczne tj.:

➢ Święto Trzech Króli, Boże Ciało, Święto Niepodległości - całodzienne wyżywienie - 345
➢ 1 maja, 15 sierpnia - całodzienne wyżywienie - 230
➢ Niedziela Wielkanocna - całodzienne wyżywienie wraz z święconką - 115
➢ Poniedziałek Wielkanocny - całodzienne wyżywienie - 115
➢ Wigilia - całodzienne wyżywienie -115
➢ Pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie- 115
➢ Drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie -115
➢ Sylwester - całodzienne wyżywienie -115
➢ Nowy Rok - całodzienne wyżywienie -115

Dla części II - DPS przy ul. Konarskiego 11/13 oraz Oddziału przy ul. Zamenhofa 142a.

- śniadania- 60 010;
- obiady – 63 020;
- podwieczorki –60 010;
- kolacje – 60 010
- posiłki w dni świąteczne tj.:

- Święto Trzech Króli, Boże Ciało, Święto Niepodległości - całodzienne wyżywienie – 510
- 1 maja, 15 sierpnia - całodzienne wyżywienie - 340
- Niedziela Wielkanocna - całodzienne wyżywienie wraz z święconką – 170
- Poniedziałek Wielkanocny - całodzienne wyżywienie - 170
- Wigilia - całodzienne wyżywienie - 170
- Wigilia - obiad -10
- Pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie- 170
- Drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie – 170
- Sylwester - całodzienne wyżywienie - 170
- Sylwester – obiad -10
- Nowy Rok - całodzienne wyżywienie – 170

Dla części III - DPS przy ul. Ugory 18/20

- śniadania- 48 008;
- obiady – 48 008;
- podwieczorki –48 008;
- kolacje – 48 008
- posiłki w dni świąteczne tj.:

- Święto Trzech Króli, Boże Ciało, Święto Niepodległości - całodzienne wyżywienie - 408
- 1 maja, 15 sierpnia - całodzienne wyżywienie - 272
- Niedziela Wielkanocna - całodzienne wyżywienie wraz z święconką - 136
- Poniedziałek Wielkanocny - całodzienne wyżywienie - 136
- Wigilia - całodzienne wyżywienie -136
- Pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie- 136
- Drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie -136
- Sylwester - całodzienne wyżywienie -136
- Nowy Rok - całodzienne wyżywienie -136

Dla części IV - DPS przy ul. Niedziałkowskiego 22.

- śniadania- 12 355 ;
- obiady – 12 355;
- podwieczorki – 12 355;
- kolacje – 12 355
- posiłki w dni świąteczne tj.:

- Święto Trzech Króli, Boże Ciało, Święto Niepodległości - całodzienne wyżywienie - 105
- 1 maja, 15 sierpnia - całodzienne wyżywienie - 70
- Niedziela Wielkanocna - całodzienne wyżywienie wraz z święconką -35
- Poniedziałek Wielkanocny - całodzienne wyżywienie - 35
- Wigilia - całodzienne wyżywienie - 35
- Pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie- 35
- Drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia - całodzienne wyżywienie -35
- Sylwester - całodzienne wyżywienie -35
- Nowy Rok - całodzienne wyżywienie - 35

4. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie wyłącznie na podstawie Jadłospisów tygodniowych, Jadłospisów świątecznych oraz Tabeli zamienników sezonowych.

Zamówienia na posiłki będą uwzględniały ilość posiłków z diet opisanych w jadłospisach tj. diety:
- podstawowej,
- cukrzycowej,
- łatwostrawnej,
- bezmlecznej.

Zamawiający przewiduje konieczność przygotowywania przez Wykonawcę posiłków dietetycznych – rodzaju diety innej niż określone powyżej, np. dieta bogatoresztkowa, dieta bezglutenowa, dieta indywidualna z wyłączeniem czynników alergizujących np. bezmleczna, bezjajeczna, bezryżowa.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki dietetyczne – rodzaju diety dla której nie załączono jadłospisów do SIWZ, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia jadłospisów na okres 7-dniowy w terminie do 2 dni od daty zgłoszenia zapotrzebowania na konkretny rodzaj diety przez Zamawiającego oraz dostarczania posiłków dietetycznych zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem, również w terminie do 2 dni od daty złożenia takiego zamówienia. Jadłospisy dla tej diety na okres kolejnych 14 dni, Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć w terminie do 7 dni od dnia zgłoszenia zapotrzebowania na posiłki dietetyczne, dla których jadłospisy nie zostały załączone do SIWZ.

Wymagania co do ewentualnego opracowania jadłospisów dla diet dla których nie załączono jadłospisów do SIWZ:

1) Wykonawca zobowiązany jest do planowania posiłków dietetycznych zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów.
2) Jadłospis należy opracować w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę po obróbce termicznej, określenie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji przy każdym składniku wchodzącym w skład zestawu posiłku, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą serwowane z uwzględnieniem śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji.
3) Jadłospis na okres 21 dni oraz jadłospisy świąteczne powinny zostać dostarczone przez Wykonawcę w formie wydruku z podpisem dietetyka. Wraz z wydrukiem jadłospisów, Wykonawca zobowiązany będzie załączyć kwalifikacje posiadane przez dietetyka. Dietetyk musi posiadać co najmniej następujące kwalifikacje:

   – ukończenie szkoły policealnej publicznej lub niepublicznej o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk lub dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie dietetyk lub ukończenie technikum lub szkoły policealnej i uzyskanie tytułu zawodowego technika technologii żywienia w specjalności dietetyka, lub tytuł zawodowy magistra lub licencjata na kierunku dietetyka, lub

- rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych w specjalności dietetyka obejmujących co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskanie tytułu magistra, lub
- rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskanie tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku

4) Jadłospisy muszą być zbliżone pod względem rodzajów produktów i potraw, a także wartości kalorycznych (wartość kaloryczna odbiegać może od wartości kalorycznej jadłospisów wskazanych w załącznikach do umowy +/- 200 kkcal) do jadłospisów stanowiących załącznik nr 2 do umowy, jeżeli pozwolą na to założenia diety w wybranej jednostce chorobowej i będzie zgodny z wytycznymi zastrzeżonymi w załączniku nr 1 do umowy. Przygotowane jadłospisy muszą uzyskać akceptację Zamawiającego.

5. Koszt zakupu produktów do produkcji posiłków pokrywa w całości Wykonawca.

6. Kontrola jakości posiłków

1) Ilościowego oraz jakościowego odbioru posiłków dokonują wyznaczeni przez Zamawiającego pracownicy.
2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawowania kontroli jakości:
   a) terminowości dostarczania posiłków,
   b) sprawdzenie zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem,
   c) sprawdzenie zgodności wagi produktów (porcji) z jadłospisem,
   d) sprawdzenie temperatury posiłków – pomiar temperatury posiłku dokonywany będzie bezpośrednio po dostarczeniu posiłków do DPS, przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy i dokumentowany będzie protokołem, podpisanym przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego i pracownika Wykonawcy. W przypadku nieobecności pracownika Wykonawcy lub odmowy podpisania przez niego protokołu pomiaru temperatury, protokół może być podpisany przez dwóch pracowników Zamawiającego lub przez pracownika Zamawiającego i przedstawiciela Rady Mieszkańców DPS,
   e) sprawdzenie świeżości posiłków,
   f) sprawdzenie jakości (wymaganych w umowie parametrów – składników z których wytworzony został produkt) wędlin, serów, pieczywa, ciasta, masła, zgodnie z okazanymi przez Wykonawcę etykietami produktów spożywczych, przy czym Zamawiający zastrzega również możliwość przekazania produktu do badania laboratoryjnego na zawartość wymaganych w umowie wartości,
   g) sprawdzenie czystości pojemników, w których zostały dostarczone posiłki,
   h) sprawdzenie estetyki rozłożenia posiłków w pojemnikach zbiorczych,
   i) w zakresie określonym w § 9 ust 4 wzoru umowy w miejscu przygotowywania posiłków.

7. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie odpowiedniej ilości wymienionego poniżej asortymentu:
   Dla części I - DPS przy ul. Bukowskiej 27/29
   - warniki do wody z termoregulacją – 2 sztuki

   Dla części II - DPS przy ul. Konarskiego 11/13 oraz Oddziału przy ul. Zamenhofa 142a.
   - obiekt przy ul. Konarskiego 11/13 - warniki do wody z termoregulacją – 2 sztuki,
   - obiekt przy ul. Zamenhofa 142a - warniki do wody z termoregulacją – 2 sztuki.

   Dla części III - DPS przy ul. Ugory 18/20
   - wózki duże transportowe – 4 sztuki,
   - wózki transportowe serwisowe, małe – 6 sztuk,
   - bemary – 4 sztuki,
   - warniki do wody z termoregulacją – 2 sztuki.

   Dla części IV - DPS przy ul. Niedziałkowskiego 22
   - warniki do wody z termoregulacją – 2 sztuki.

8. Mycie kompletu zastawy i sztućców odbywać się będzie przez personel DPS.
9. Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:
   1) systematyczne przekazywanie Zamawiającemu etykiet produktów gotowych, które stanowią część składową posiłków tj. pieczywa, ciasta, wędlin, serów, masła, itp.
   2) systematyczne przekazywanie Zamawiającemu z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem wykazu składników potraw (produkowanych/przygotowywanych przez Wykonawcę) wraz z oznaczeniem alergenów,
   3) niezwłoczny odbiór sprzętów po posiłku,
   4) używanie wyłącznie środków myjących i dezynfekujących przeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością i dopuszczonych do obrotu na terenie Unii Europejskiej,
   5) mycia i wyparzania pojemników transportowych poza siedzibą Zamawiającego,
   6) odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych (m.in. folie zabezpieczające, kartony, itp.) i ich zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami,
   7) obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie (w tym w niedziele i dni ustawowo wolne od pracy).

II. WYMAGANIA DOTYCZACE ZAMÓWIEŃ

1. Rodzaj i liczba dostarczanych posiłków winna odpowiadać dziennemu zamówieniu, przekazanego przez Zamawiającego.
2. Rzeczywista liczba posiłków z podziałem na diety, zależna będzie od liczby mieszkańców przebywających na terenie Domu Pomocy Społecznej.
3. O dokładnej ilości posiłków oraz ilości zestawów dietetycznych, Zamawiający powiadomi Wykonawcę w dniu poprzedzającym zamówienie najpóźniej do godz. 10.00. W sytuacjach nieprzewidzianych (np. związanych z pobytem w szpitalu), Zamawiający poinformuje o zmianie ilości porcji najpóźniej na 2 godziny przed opisaną w pkt 16 początkową godziną dostawy posiłku.
4. Zamówienia składane będą przez Zamawiającego w formie elektronicznej na adres wskazany przez Wykonawcę.

5. Składając zamówienie, Zamawiający może wskazać ilość posiłków z każdej diety wymagających zmiksowania lub konsystencji półpłynnej.
6. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisach wyłącznie w zakresie zastosowania produktów/potraw z tabeli zamienników sezonowych. Uprawnienie niniejsze przysługuje tylko Zamawiającemu. O każdorazowej zmianie, Zamawiający poinformuje Wykonawcę mailem z wyprzedzeniem co najmniej 7-dniowym. W Środę Popielcową oraz w Wielką Sobotę, zastosowanie będzie miał jeden z jadłospisów zaplanowanych na piątek.
7. Dostawa posiłków realizowana będzie przez Wykonawcę wyłącznie w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu.
8. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji muszą być dopuszczone do obrotu w kraju, odpowiadać wymaganiom jakościowym stawianym przez Polską Normę, muszą być wytworzone zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowań towaru, w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami oraz muszą posiadać prawidłowe terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby posiłki przygotowywane były z produktów wyłącznie pierwszego gatunku.
9. Dostarczane posiłki muszą być przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Zgodnie z zaleceniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, czas na dostarczenie potraw licząc od zakończenia produkcji do początkowych godzin dostaw posiłków (określonych w pkt 16), nie może przekroczyć 1 godziny. Dostarczone posiłki powinny charakteryzować się świeżością, wysoką jakością i estetyką podania.
10. Wymagana temperatura dostarczanych posiłków:
    a) zupa min. 80 ºC,
    b) drugie danie nie mniej niż 70ºC,
    c) gorące napoje min. 80ºC,
    d) sałatki, surówki nie więcej niż 4ºC.
11. Wymagania ogólne dotyczące śniadań i kolacji:
    a) produkty wykorzystywane do tzw. obkładu – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, będą pokrojone w plastry i wyporcjowane tj. ser, wędliny każda porcja rozłożona na tacy oddzielnie,
    b) koperek, szczypiorek, pietruszka zawsze oddzielnie do podawanego twarogu, jajecznicy
    c) warzywa na śniadania i kolację np. ogórki, rzodkiewki – podawane w formie zasugerowanej przez Zamawiającego np. wiórki, paski, plasterki,
    d) miód w opakowaniach jednorazowych nie mniejszych niż po 20 gram i nie większych niż po 25 gram dla jednej porcji
    e) napoje do śniadania do wyboru: mleko lub kawa zbożowa z mlekiem lub herbata - dla 1 osoby 300 ml napoju tj. łączna ilość napoju 300 ml x ilość zamówionych śniadań – przy czym Zamawiający zastrzega, że łączne zapotrzebowanie na herbatę wynosi około 2 litry, pozostała ilość zamawianych napoi to kawa zbożowa z mlekiem i mleko. Herbata i kawa zbożowa z mlekiem słodzona w ilości 10 gram cukru na 250 ml. Zamawiający poinformuje mailowo o stałej ilości zapotrzebowania na mleko, kawę zbożową z mlekiem i herbatę,
    f) masło podawane do śniadania o zawartości tłuszczu minimum 82%.

13. Wymagania ogólne dotyczące obiadu:
    a) mięso smażone/gotowane musi być zawsze w jednym kawałku i zawsze po przygotowaniu bardzo miękkie i bez ścięgien oraz żył,
    b) surówki i sałatki krojone muszą być szatkowane bardzo drobno,
    c) woda i soki tylko w oryginalnych zamkniętych opakowaniach,
    d) podawana do obiadu woda musi być w opakowaniach jednorazowych, plastikowych – po 500 ml.
14. Wymaganie ogólne dotyczące podwieczorka
    a) kefiry, soki, jogurty – podawane w oryginalnie zapakowanych opakowaniach,
    b) jogurty, serki w opakowaniach nie mniejszych niż 120 gram i nie większych niż 150 gram,
    c) sok pomidorowy w oryginalnych opakowaniach po 300-330 ml,
    d) sok owocowy w oryginalnych opakowaniach po 300-330 ml,
    e) owoce zawsze w I gatunku, bez uszkodzeń, zmian zabarwienia,
    f) owoce zawsze umyte,
    g) bułka z masłem i dżemem – przekrojona, posmarowana masłem i dżemem.
15. Wymagania dotyczące Święconki:
    a) produkty z jadłospisu „Wielka Sobota" należy przygotować i dostarczyć w Sobotę Wielkanocną do godz. 9.00 w udekorowanych koszach / talerzach z akcentem Świąt Wielkanocnych,
    b) Wykonawca będzie zobowiązany do poporcjowania produktów i dostarczenia na śniadanie Wielkanocne. Ilość zamawianych porcji zostanie określona w zamówieniu.
16. Wymagania dotyczące dostaw posiłków:

    <u>Dla części I - DPS przy ul. Bukowskiej 27/29.</u>
    1) godziny dostaw posiłków:
        - śniadanie w godzinach od 07.00 do 7.30
        - obiad w godzinach od 12.00 do 12.30
        - podwieczorek w godzinach od 14.00 do 14.30
        - kolacja w godzinach 16.00-16.30
    2) sposób dostawy:
        a) Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w pojemnikach typu GN oraz pojemniki utrzymujące temperaturę podczas przewozu osobno na każdy oddział (II,III). Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne,
    3) wszystkie opakowania zbiorcze muszą być opisywane w następujący sposób:
        - rodzaj diety …
        - nazwa potrawy …
        - ilość porcji ….
        - przeznaczenie np. oddział II lub Oddział III.

    <u>Dla części II - DPS przy ul. Konarskiego 11/13 oraz Oddziału przy ul. Zamenhofa 142a.</u>
    1) godziny dostaw posiłków:
        - śniadanie w godzinach od 6.30 do 7.00
        - obiad w godzinach od 11.45 do 12.15
        - podwieczorek w godzinach od 11.45 do 14.00
        - kolacja w godzinach 15.30-16.00

2) sposób dostawy:
   a) DPS ul. Konarskiego - Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w pojemnikach typu GN oraz pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę na czas dostawy. Każda z potraw musi być zapakowana oddzielnie na każdy Oddział (tj. dla mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych - Oddział I, dla mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych - Oddział II, mieszkańców spożywających posiłki w jadalni zmiana I oraz w jadalni zmiana II) – w zamówieniu każdorazowo podana zostanie ilość mieszkańców spożywających posiłek w danym obrębie. Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne,
   b) Oddział DPS ul. Zamenhofa - Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w pojemnikach typu GN oraz pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę na czas dostawy. Każda z potraw musi być zapakowana oddzielnie na każdy Oddział (tj. dla mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych w Oddziale A, dla mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych w Oddziale D, mieszkańców spożywających posiłki w jadalni) – w zamówieniu każdorazowo podana zostanie ilość mieszkańców spożywających posiłek w danym obrębie. Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne,
3) wszystkie opakowania zbiorcze muszą być opisywane w następujący sposób:
   - rodzaj diety …
   - nazwa potrawy …
   - ilość porcji ….
   - przeznaczenie np. oddział I lub Oddział II lub jadalnia.

<u>Dla części III - DPS przy ul. Ugory 18/20</u>

1) godziny dostaw posiłków:
   - śniadanie w godzinach od 6.30 do 7.00
   - obiad w godzinach od 10.00 do 11.00
   - podwieczorek w godzinach od 10.00 do 11.00 (wydawany przy obiedzie)
   - kolacja w godzinach 15.00-16.00
2) sposób dostawy:
   Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w pojemnikach typu GN oraz pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę na czas dostawy. Każda z potraw musi być zapakowana oddzielnie na każdy Oddział (tj. dla mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych - Oddział I, dla mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych - Oddział II, mieszkańców spożywających posiłki – Oddział III oraz w jadalni) – w zamówieniu każdorazowo podana zostanie ilość mieszkańców spożywających posiłek w danym obrębie. Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne,
3) wszystkie opakowania zbiorcze muszą być opisywane w następujący sposób:
   - rodzaj diety …
   - nazwa potrawy …
   - ilość porcji ….

- przeznaczenie np. oddział I lub Oddział II lub jadalnia

Dla części IV - DPS przy ul. Niedziałkowskiego 22

1) godziny dostaw posiłków:
   - śniadanie w godzinach od 7.00 do 7.30
   - obiad w godzinach od 11.30 do 12.00
   - podwieczorek w godzinach od 11.30 do 12.00 (wydawany przy obiedzie)
   - kolacja w godzinach 14.30-15.00
2) sposób dostawy:
   Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w pojemnikach typu GN oraz pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę na czas dostawy. Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne.
3) wszystkie opakowania zbiorcze muszą być opisywane w następujący sposób:
   - rodzaj diety …
   - nazwa potrawy …
   - ilość porcji ….

17. Dopuszcza się wraz z obiadem dostarczanie podwieczorku i kolacji w sytuacji, gdy w ramach przedmiotowych posiłków nie jest dostarczany danego dnia ciepły posiłek.
18. Wymagania ogólne co do produktów i potraw:
    a) zupy i sosy będą przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów, np. zupy, sosy w proszku,
    b) w posiłkach nie będą zastosowane produkty seropodobne i czekoladopodobne,
    c) w posiłkach nie będą zastosowane potrawy oraz produkty w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM,
    d) produkty mięsne będą przygotowane z mięsa klasy I, a podawane wędliny klasy I (wysoka zawartość mięsa w wędlinie tj. min. 85%),
    e) owoce i warzywa będą w I gatunku, zawsze umyte, bez uszkodzeń, przebarwień,
    f) potrawy powinny być przygotowane według klasycznych, tradycyjnych receptur,
    g) ryby muszą być zawsze podawane w formie filetów, bez ości,
    h) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
    i) gramatura posiłków/potraw określona w jadłospisie stanowi gramaturę posiłku podawanego na talerz.