Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia.

I. WYKAZ DAŃ:

1. ZUPY

- Zupa ogórkowa z ziemniakami
- Zupa ziemniaczana zabielana
- Zupa jarzynowa
- Rosół z makaronem i pietruszką
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Zupa brokułowa z ziemniakami
- Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem
- Zupa barszcz czerwony z makaronem
- Zupa kalafiorowa
- Krupnik
- Barszcz ukraiński
- Zupa cebulowa z grzankami
- Zupa fasolowa
- Kapuśniak z młodej kapusty
- Zupa botwinkowa z jajkiem
- Zupa pieczarkowa z makaronem
- Zupa barszcz biały z makaronem
- Zupa koperkowa z ryżem
- Zupa z fasoli szparagowej z ziemniakami
- Zupa krem szparagowy
- Zupa krem z zielonego groszku z grzankami
- Zupa owocowa z makaronem (z owoców świeżych lub mrożonych)
- Zupa gulaszowa
- Zupa grochówka

2. DANIA MIĘSNE

- Kotlet schabowy
- Pulpety w sosie koperkowym lub pomidorowym
- Gulasz wieprzowy

- Szynka w sosie koperkowym
- Kotlet drobiowy
- Kurczak duszony
- Kotleciki po parysku
- Kotlet mielony
- Kurczak gotowany
- Roladki z kurczaka z warzywami
- Pieczeń wieprzowa
- Wątróbka drobiowa
- Pulpety w sosie pieczarkowym
- Eskalopki w sosie śmietankowym
- Pierś z kurczaka duszona

3. DANIA PÓŁMIĘSNE

- Fasolka po bretońsku
- Gołąbki w kapuście
- Gulasz mięsno-warzywny
- Naleśniki z mięsem i warzywami
- Risotto z mięsem i warzywami
- Leczo warzywno-mięsne
- Bigos
- Pierogi z mięsem
- Spaghetti z mięsem mielonym,
- Danie chiński z kurczakiem;
- Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym i serem

4. DANIA BEZMIĘSNE

- Naleśniki z serem
- Pierogi leniwe z tłuszczem i cukrem
- Pierogi ruskie
- Ryż zapiekany z jabłkami i śmietaną
- Kluski szagówki z boczkiem
- Racuchy z jabłkiem
- Twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem (gziczka) + masło do ziemniaków
- Jajko sadzone

- Krokiety z kapustą i grzybami
- Pierogi z serem

5. DANIA RYBNE

- Filet z mintaja, dorsza
- Filet z mintaja, dorsz panierowany
- Kotleciki rybne
- Rolada rybna
- Ryba po grecku
- Pulpety rybne w sosie koperkowym

6. DODATKI DO DRUGICH DAŃ

- Kasza różne rodzaje
- Makarony
- Ryż
- Ziemniaki
- Ziemniaki zasmażane
- Ziemniaki puree
- Pyzy
- Pyzy z mięsem
- Kopytka

7. SURÓWKI I WARZYWA GOTOWANE

- Surówka z kapusty białej z dodatkami
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z kapusty kiszonej
- Marchew z jabłkiem lub ananasem
- Marchew z groszkiem
- Marchew duszona
- Buraczki
- Czerwona kapusta zasmażana
- Kalafior z wody
- Fasolka
- Warzywa z wody
- Mizeria

- Sałata
- Ogórki kiszone lub konserwowe
- Sałatka z kiszonego ogórka

8. WARZYWA SUROWE

- Rzodkiewka
- Pomidor
- Sałata
- Ogórek
- Papryka

9. PIECZYWO

- Pieczywo mieszane
- Bułka (graham, kukurydziana, pszenna)

10.OWOCE

Świeże owoce sezonowe i inne

- Jabłko
- Banan
- Gruszka
- brzoskwinia

II. Posiłki muszą zawierać w jednej porcji odpowiednią ilość kalorii i witamin oraz następującą gramaturę:

- zupa nie mniej niż 300 ml;
- mięso b/kości – nie mniej niż 100 g (wieprzowe, drobiowe)
- mięso z kością – nie mniej niż 120g (wieprzowe, drobiowe)
- kotlet mielony – nie mniej niż 120g (wieprzowy, drobiowy, z indyka)
- kotlet drobiowy – nie mniej niż 100g (drobiowe)
- gulasz – nie mniej 160 g (100g mięsa + 60 g sosu) (wieprzowe)
- kurczak - nie mniej niż 160g
- danie półmięsne – nie mniej niż 250g
- wątroba – nie mniej niż 120g (drobiowa)
- jaja – 2 szt.
- Ryba – nie mniej niż 150g,

- pulpety rybne – nie mniej niż 120g
- ryba w sosie greckim – nie mniej niż 230g (130g ryba + 100g sos)
- naleśniki – 3 szt.
- gziczka – nie mniej niż 150g
- kluski – nie mniej 250g
- pierogi nie mniej niż 300g
- kasza – nie mniej niż 250g
- Makaron nie mniej niż 300g
- ryż – nie mniej 200g
- ziemniaki – nie mniej niż 300g
- surówki – nie mniej niż 120g
- warzywa gotowane nie mniej niż 120g
-Warzywa surowe nie mniej niż 120g
- kompot lub woda – nie mniej niż 200g

III. Poszczególne posiłki muszą składać się z następujących elementów:

1. Obiad:

Dwa dania i kompot lub woda.

Pierwsze danie zupa.

Drugie danie z uwzględnieniem składnika węglowodanowego (np. ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski itp.), składnika białkowego oraz składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej) oraz napój (kompot, woda)

Dopuszcza się w ciągu 10 dni - poniedziałek lub piątek dwa obiady bezmięsne.

Minimum cztery razy na 10 dni dania mięsne.

Maksymalnie trzy razy na 10 dni dania półmięsne.

Jeden raz na 10 dni danie rybne

IV. Posiłki należy dostarczać w pojemnikach zapewniających temperaturę żywności zgodnie z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy powinna wynosić ok. 75°C, drugiego dania ok. 65°C, płynów ok. 80°C, a max. Temperatura produktów zimnych ok. 15°C.

V. Wszystkie rodzaje dostarczonych dań muszą znajdować się w wykazie dań – pkt. I.
Dostarczenie posiłków spoza wykazu jest możliwe tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.

VI. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie.

VII . Wykonawca dostarczy posiłki w termosach i zobowiązany jest do ich odbioru oraz pozostałości po wydanych posiłkach.

VIII. Wykonawca będzie zobowiązany do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

IX. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli realizacji usług, w tym okresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego.