



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Znak sprawy Zp.271.3.2.02.2013

Załącznik nr 1 do SIWZ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW ORAZ NORMY ŻYWIENIOWE

1. Sposób przygotowania posiłków

- a) Posiłki spełniać muszą normy zbiorowego żywienia dzieci.
- b) Posiłki muszą mieć właściwą wartość odżywczą oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych o zmniejszonej zawartości soli, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników.
- c) Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach.
- d) Przygotowując posiłki Wykonawca zobowiązany jest stosować modelowe racje pokarmowe wyrażone w produktach zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Grupa produktów	Jednostki	Ilość produktów
1.	Produkty zbożowe		
a)	Pieczywo pszenne i żytnie	g	210
b)	Mąka i makarony	g	60
c)	Kasze, ryż, płatki śniadaniowe	g	35
2.	Warzywa i owoce		
a)	warzywa	g	430
b)	Nasiona strączkowe i orzechy	g	12
c)	owoce	g	300
d)	ziemniaki	g	250
3	Mleko i produkty mleczne		
a)	Mleko i mleczne napoje fermentowane	g	550
b)	Sery twarogowe	g	65
c)	Sery podpuszczkowe	g	12
4	Mięso, wędliny, ryby oraz jaja		
a)	Mięso, drób (mięso bez kości)	g	40
b)	wędliny	g	20
c)	Ryby (bez ości)	g	20
d)	Jaja	Szt.	½
5	Tłuszcze		
a)	Zwierzęce: masło, śmietana	g	27
b)	Roślinne: oleje i margaryny	g	21
c)	Mieszane	g	2
6	Cukier i słodycze		
		g	45

- e) Wyklucza się posiłki przygotowywane na bazie fast food.
- f) Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zgodnie z jadłospisem, opracowanym na 10 dni, zaakceptowanym przez Zamawiającego. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w okresie objętym jadłospisem.