**Opis przedmiotu zamówienia**

**usługa żywienia pacjentek w trakcie ciąży i karmienia piersią przez okres 12 miesięcy**

1) Organizacja żywienia.

a) Zamawiający przewiduje średnio dziennie na oddziale ginekologicznym oraz na oddziale położniczym następującą ilość posiłków:

I śniadanie - ok. 25 porcji

II śniadanie - ok. 25 porcji

obiady – ok. 25 porcji

podwieczorki - ok. 25 porcji

kolacje – ok. 25 porcji

b) Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.

c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia,   
a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.

2) Wymagania w zakresie wyżywienia:

a) Dzienna liczba posiłków

Wykonawca dostarczy 5 posiłków dziennie – śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację. Dopuszcza się dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem i podwieczorku z obiadem.

b) Kaloryczność i składniki odżywcze

Wartość energetyczna diety kobiety w:

1) I trymestrze ciąży powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet

niebędących w ciąży;

2) II trymestrze ciąży – o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej

(kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;

3) III trymestrze ciąży – o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej

(kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;

4) okresie laktacyjnym – o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży.

Dzienna dieta powinna uwzględniać wszystkie składniki odżywcze. Udział w pozyskiwaniu energii z białka, węglowodanów i tłuszczu powinien wynosić:

1) białka – 10–20%;

2) węglowodany – 45–65%;

3) tłuszcze – 20–35%.

Rozkład dobowy kaloryczności potraw powinien uwzględniać średnio:

25% I śniadanie

10% II śniadanie

30% obiad

10% podwieczorek

25% kolacja

c) Wymagania dotyczące poszczególnych grup produktów w diecie kobiety w ciąży i okresie

poporodowym

Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych. Serwowane dania powinny być urozmaicone i estetycznie podane. Należy zapewnić udział każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja, tłuszcze, napoje) zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i odpowiada Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia.

d) Warzywa i owoce

Warzywa i owoce powinny być podstawą codziennej diety i wynosić minimum 400 g (nie licząc w tym ziemniaków), w co najmniej 5 porcjach, z tego 1 porcję może stanowić 1 szklanka soku. Należy zachować właściwe proporcje – ¾ warzywa i ¼ owoce.

e) Produkty zbożowe

Produkty zbożowe powinny stanowić główne źródło energii i powinny wchodzić w skład większości posiłków. Należy dostarczać: pieczywo z mąki z pełnego przemiału, ryż brązowy, makaron z mąki z pełnego przemiału, kasze: gryczana, jęczmienna, jaglana, bul gur, płatki owsiane.

- Wykonawca zobowiązany będzie do: dostarczania codziennie (w porze śniadania i kolacji) pieczywa pełnoziarnistego w formie chleba lub bułek pełnoziarnistych,

- Wykonawca zobowiązany będzie do zastosowania wymienności produktów zbożowych do obiadu w postaci ryżu brązowego, kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, kaszy jaglanej, kaszy bul gur, makaronu pełnoziarnistego i ziemniaków,

f) Mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, jaja

Podstawowym źródłem białka powinny być drób, chuda wieprzowina, chuda wołowina, chude wędliny (szynka, polędwica), ryby, nasiona roślin strączkowych oraz jaja.

- Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia przynajmniej 1 raz w tygodniu porcji ryby do obiadu

- Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia przynajmniej 1 raz w tygodniu jajek do śniadania lub kolacji

g) Mleko i przetwory mleczne

Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia w codziennym jadłospisie przynajmniej 2 porcji produktów nabiałowych w postaci: mleka, kefirów, maślanki, jogurtów naturalnych, serów i serków twarogowych. Produkty te muszą być chude lub półtłuste.

h) Tłuszcze

Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia jako dodatek do surówek czy innych potraw oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek (w postaci surowej). Do pieczywa należy dostarczyć masło o zawartości tłuszczu minimum 82 %.

i) Do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp.

Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 5 dni przed planowanym jadłospisem.

Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dołożenia brakujących porcji.

3) Zamawianie posiłków.

Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), odbywać się będzie codziennie na podstawie elektronicznych zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, składanych do godziny 05:00 (zamówienie na śniadanie danego dnia), 09:30 (zamówienie na obiad danego dnia), do godziny 14:00 (zamówienie na kolację danego dnia). Dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego drogą elektroniczną lub telefoniczną najpóźniej na dwie godziny przed planowanym posiłkiem. Zapotrzebowania żywnościowe będą składane drogą mailową.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do wydzielonych miejsc w Szpitalu - specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

Śniadanie do 7:30

Drugie śniadanie do 10:00

Obiad do 12:00

Podwieczorek do 15:00

Kolacja do 17:00

Dopuszcza się dostarczanie drugiego śniadania i podwieczorku odpowiednio wraz ze śniadaniem i obiadem.

4) Dostarczanie posiłków.

a) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki 3 razy dziennie do wydzielonego miejsca w Szpitalu, 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 dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków.

Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.

c) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przechowywania dostarczanych posiłków w swoich obiektach, posiłki muszą być dystrybuowane bezpośrednio po dostarczeniu.

5) 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 obowiązków 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 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiejkolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona.

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

6) KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:

1. Sporządzaniu i dostarczaniu odpowiednich diet dla pacjentek Powiatowego Szpitala im. Władysława Biegańskiego w Iławie, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia i zaleceniami zatwierdzonymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

2. Podstawą jest jadłospis 7 dniowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającym się tygodniem. Rodzaje i ilość diet zlecanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno-dietetycznych.

Jadłospis będzie zawierał informacje o:

1. rodzaju posiłku i składzie produktów (np. śniadanie: bułka żytnia, masło, pomidor itd.)
2. wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku;
3. sposobie obróbki (pieczenie, smażenie, gotowanie, itd.);
4. obecności alergenów.

2. Produkty niezbędne do przygotowywania posiłków zapewnia Wykonawca.

3. Uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii, Świąt Bożego Narodzenia.

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:

1. niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
2. utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
3. szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
4. nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, 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.

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 w placówkach służby zdrowia i prowadzenie stosownej dokumentacji w tym zakresie.

10. Pełnym wyżywieniu pacjentów polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień z oddziału ginekologicznego oraz oddziału położniczego.

11. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności   
i gramatury, układu diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.

12. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.

13. Procesie produkcji posiłków zgodnym z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.

14. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych (3 razy dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki (3 sztuki) do resztek pokonsumpcyjnych

7) INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Ilość żywionych pacjentek wynosi przeciętnie 25 dziennie (ilość uzależniona od hospitalizacji w danym dniu).

2. W szpitalu stosowane są diety wg nomenklatury diet (punkt 10).

3. Posiłki wydawane są pacjentom w godzinach:

1. Śniadanie 7:30 do 8:30
2. Drugie śniadanie 10:00 – 11:00
3. Obiad 12:00 – 13:00
4. Podwieczorek 15:00 – 16:00
5. Kolacja 17:30 – 18:30

4. Podstawą wydania posiłków będzie elektroniczne zgłoszenie zapotrzebowania oddziału.

5. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:

1. Zupy minimum 75°C,
2. Drugie dania minimum 65°C,
3. Gorące napoje minimum 75°C,
4. Zimne napoje od 0 - 14°C
5. Wędliny do 4°C.

6. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

8) ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Wykonawca Dietetyk sporządza 7 dniowy jadłospis diet i przekazuje je osobie upoważnionej Szpitala.

2. Pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka koordynująca określa liczbę poszczególnych diet z rozbiciem na posiłki i przekazuje je w formie elektronicznej przedstawicielowi Zamawiającego.

3. Osoba odpowiedzialna za rozliczenie żywienia w szpitalu sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych diet na poszczególne oddziały w rozbiciu na posiłki i uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych.

4. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta w oddział:

a) przyjście pacjenta do godziny 6:00 (żywienie całodobowe)

b) przyjście pacjenta do godziny 10:00 (dwa posiłki: obiad + kolacja)

c) przyjście pacjenta w godzinach 10:00 a 15:00 (kolacja)

d) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie oraz obiad

5. Nadzór nad usługą będzie prowadzony przez personel medyczny.

9) SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good ManufacturingPractice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasadysystemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.

2. Wykonawca będzie przestrzegał zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3. Wykonawca posiada obowiązek zabezpieczenia żywienia pacjenta niezależnie od nieprzewidywalnych zdarzeń np. awaria urządzeń, trudności personalne, itp. (II kuchnia). Opóźnienie w dostarczeniu posiłków Wykonawca musi niezwłocznie poinformować osobę odpowiedzialną za żywienie w Powiatowym Szpitalu im. Władysława Biegańskiego w Iławie , która poinformuje oddziały szpitalne o zaistniałym fakcie.

**10) Nomenklatura diet w Powiatowym Szpitalu im. Władysława Biegańskiego w Iławie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAZWA DIETY** | **ZAŁOŻENIA** | **WSKAZANIA, CHARAKTERYSTYKA** |
| Dieta w I trymestrze ciąży | Energia: 2200kcal  Białko: 82g (15%)  Tłuszcz: 73g (30%)  Węglowodany: 302g (55%) | Dieta stosowana jest u kobiet w I trymestrze ciąży. Powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i odpowiadać Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia. Dieta uwzględnia 5 posiłków dziennie, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 2-4 godziny. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii. |
| Dieta w II trymestrze ciąży | Energia:  2560 kcal  Białko: 96 g (15%)  Tłuszcz: 85g (30%)  Węglowodany: 352g (55%) | Dieta stosowana jest u kobiet w II trymestrze ciąży. Wartość energetyczna diety jest zwiększona o 360 kcal w stosunku do prawidłowej kaloryczności diety kobiety niebędącej w ciąży. Powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i odpowiadać Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia. Dieta uwzględnia 5 posiłków dziennie, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 2-4 godziny. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii. |
| Dieta w III trymestrze ciąży | Energia:  2675 kcal  Białko: 100g (15%)  Tłuszcz: 89g  (30%)  Węglowodany: 368g (55%) | Dieta stosowana jest u kobiet w III trymestrze ciąży. Wartość energetyczna diety jest zwiększona o 475 kcal w stosunku do prawidłowej kaloryczności diety kobiety niebędącej w ciąży. Powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i odpowiadać Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia. Dieta uwzględnia 5 posiłków dziennie, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 2-4 godziny. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii. |
| Dieta w okresie laktacyjnym | Energia:  2740 kcal  Białko: 103g (15%)  Tłuszcz: 91g (30%)  Węglowodany: 377g (55%) | Dieta stosowana jest u kobiet w okresie laktacji. Wartość energetyczna diety jest zwiększona o 540 kcal w stosunku do prawidłowej kaloryczności diety kobiety niebędącej w ciąży. Powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i odpowiadać Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia. Dieta uwzględnia 5 posiłków dziennie, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 2-4 godziny. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii. |
| W w/w przypadkach należy stosować zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia i Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia. | | |

**Gramatura gotowego dania na osobę powinna wynosić:**

|  |  |
| --- | --- |
| Zupa 400 ml (warzywa 70 g)  Zupa mleczna 400ml  Bitka 70 g w sosie 150 ml  Schab 70 g w sosie 150 g  Gulasz 70g mięsa w sosie 150g  Ryba 100g  Kurczak 100g  Potrawka drobiowa 150 g  Risotto 350 g; sos 150 ml  Łazanki 400 g  Makaron z mięsem i jarzynami 350 g; sos 150 ml  Makaron 200g; ser biały 100 g  Makaron 200 g; jabłko prażone 100 g  Ziemniaki 200 g  Kasza gryczana 200g  Kasza jęczmienna 200g  Buraki 200 g  Marchew gotowana 200 g  Surówki 150 g  Brokuły/kalafior gotowany 150g  Dodatki warzywne do śniadań/kolacji minimum 100 g  Kisiel b/c 150 ml  Budyń b/c 150 ml  Galaretka b/c 150ml  Musy owocowo – warzywne – 150g  Napoje (herbata, kawa, kakao, kompot) 250 ml | Jogurty naturalny/owocowy 150g  Kefir naturalny 150ml  Sok pomidorowy: 150ml  Owoce: 1sztuka (jabłko, banan) – minimum 100g  Biszkopty 20g  Masło extra 10g  Pieczywo mieszane 100g  Jajko gotowane 50g  Wędlina, dżem, miód, twaróg – w zależności od ustalonej kaloryczności diety |
| Gramatura posiłków powinna być zgodna z nomenklaturą diet (kalorycznością) w Powiatowym Szpitalu im. W. Biegańskiego w Iławie. | |

11) Produkty spożywcze i potrawy niestosowane w szpitalu

Produkty spożywcze niestosowane u Zamawiającego.

1. konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie

2. wędliny mięsne niskiej jakości o wysokiej zawartości tłuszczu, produkty seropodobne

3. mięsa mrożone, suszone

4. jajka w proszku

5. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa

6. gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety,

7. dania typu instant

8. jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin.

9. Sosy podprawiane zawiesiną z mąki.

Ponadto w żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past jajecznych, past rybnych w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jajka gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

12) Inne

1. 1.Wymienione 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 musi być : krojony, pakowany w porcje.

1. 1. Mleko gotowane i produkty nabiałowe pakowane w porcje 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)

1. Masło ekstra - pakowane w porcje - nieprzebarwione, niezjełczałe, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku);
2. Jajka I gatunku, 1 szt. odpowiadająca wadze nie mniejszej niż 50g, świeże, czyste, odkażone chemicznie lub odkażone przy pomocy naświetlacza UV, gotowane na twardo, pakowane;
3. 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 I gat. muszą być pakowane w porcje indywidualne następnie odpowiednio pakowane i oznakowane datą przydatności do spożycia oraz informacją, w jakiej temperaturze należy ją przechowywać.

1. 1.Mięso - filet drobiowy należy dostarczać ze sztuk pierwszego gatunku, z małą zawartością tłuszczu. Produkty muszą być zgodne z PN.