**Opis przedmiotu zamówienia**

**Załącznik do SWZ**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków w tym diet dla około 76 mieszkańców (liczba mieszkańców jest zmienna, jednak nie więcej niż 76 osób) Domu Pomocy Społecznej - kobiet i mężczyzn, bez możliwości dzierżawienia pomieszczeń w/w Domu na bazie kuchni wykonawcy zlokalizowanej poza obiektem zamawiającego, od 1 lipca 2024 roku do 30 czerwca 2025 r. lub wyczerpania wartości umowy.
2. Przedmiot zamówienia obejmować będzie następujące diety:
3. normalna- śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
4. lekka- śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
5. cukrzyca - śniadanie, II śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
6. cukrzyca niskotłuszczowa - śniadanie, II śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
7. wysokobiałkowa - śniadanie, II śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
8. niskotłuszczowa - śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
9. bezmleczna - śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
10. inna w zależności od zlecenia lekarza
11. Wykonawca dostarczy posiłki w atestowanych do transportu żywności naczyniach i termosach zapewniających odpowiednią temperaturę zgodnie z HACCP tut. Domu:
12. gorące zupy nie mniej niż +80oC,
13. gorące drugie danie nie mniej niż + 70oC,
14. gorące napoje nie mniej niż + 80oC,
15. sałatki i surówki nie więcej niż + 4oC.
16. Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia dostarczy poporcjowane o odpowiedniej dla każdej porcji ujętej w jadłospisie gramaturze: wędliny, sery, warzywa, owoce, mięso, masło, ciasto, pieczywo. W zależności od rodzaju posiłku dodatkowego również ten posiłek w tym jogurty (umieszczane w oryginalnym zamkniętym opakowaniu), desery.
17. Dwa razy w ciągu tygodnia wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia ciepłej kolacji.
18. Wykonawca jest zobowiązany wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone kluski, pierogi, gotowe pyzy, sosy z paczki, pasztet, ryba, paprykarz itp.
19. Podstawę do sporządzania posiłków stanowi wykaz norm żywieniowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia.
20. Wykonawca sporządzi i przedstawi Zamawiającemu normy żywienia dla mieszkańców Domu na podstawie poniższej tabeli – stan na 29 maja 2024 r.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEDZIAŁ WIEKOWY I LICZBA MIESZKAŃCÓW DPS** | | | |
| **Kobiety** | | **Mężczyźni** | |
| **Liczba osób** | **Wiek** | **Liczba osób** | **Wiek** |
| 0 | 31-50 | 0 | 31-50 |
| 2 | 51-65 | 5 | 51-65 |
| 11 | 66-75 | 13 | 66-75 |
| 36 | Pow. 75 | 9 | Pow. 75 |
| 49 |  | 27 |  |

Zamawiający w przypadku zmian poszczególnych przedziałów przedstawi Wykonawcy nowy podział. Wykonawca w terminie 7 dni od otrzymania nowego podziału dokona nowego wykazu norm.

1. Godziny dostarczania posiłków:
2. śniadanie i II śniadanie do godziny 7.15
3. obiad, posiłek dodatkowy do godziny 12.00
4. kolacja do godziny 17.00
5. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji wraz z obiadem, jeżeli nie stanowi ona posiłku ciepłego.
6. Wykonawca we własnym zakresie uzgodni z dietetykiem i przedstawi Zamawiającemu jadłospis nie później niż 10 dni przed rozpoczęciem nowego miesiąca
7. Jadłospis musi być sporządzony i zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy osobno dla każdej z diet z uwzględnieniem: gramatury, kaloryczności, białka, tłuszczu, węglowodanów, witaminy A i C, alergenów.
8. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia propozycji 30-dniowgo jadłospisu, zgodnie z zaleceniami InstytutuŻywienia i Żywności oraz zgodnie z ustalonymi przez lekarza Zamawiającego dietami uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną.   
   13.1. Zamawiający sprawdzi jadłospis w terminie dwóch dni od daty otrzymania. Zamawiający może wnieść w ciągu 7 dni w formie pisemnej zastrzeżenia co do przedłożonego jadłospisu. W razie wniesienia uwag do przedłożonego jadłospisu Wykonawca ma obowiązek je uwzględnić bez wnoszenia zastrzeżeń. W przypadku nie zatwierdzenia jadłospisu wykonawca przedstawi nową propozycję w terminie kolejnych dwóch dni tak, aby zamawiający miał możliwość akceptacji jadłospisu. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia zestawień wartości odżywczej (kaloryczności) każdego jadłospisu miesięczn.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczane posiłki były zróżnicowane pod względem rodzajowym i dostosowane do upodobań kulinarnych mieszkańców.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość powtórzenia się posiłku dwa razy w dekadzie za uprzednią zgodą mieszkańców Domu.
11. Pierwszy jadłospis zostanie dostarczony Zamawiającemu nie później niż 3 dni od dnia podpisania umowy.
12. Wykonawca zapewni codziennie wyznaczonemu pracownikowi Zamawiającego próbki do kontroli posiłku w ilości – wędlina, sery – 15 gramów; zupy – 100 ml; dodatki do II dania – 20 gramów; mięso gotowe, produkty grillowane (kaszanka, kiełbasa) – 30 gramów; surówki, sałatki, warzywa gotowane – 20 gramów. Koszt próbek Wykonawca wliczy w koszt osobodnia żywienia. W przypadku zakwestionowania jakości posiłku będzie sporządzany protokół, przy udziale pracownika Wykonawcy. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości (smak, zapach i wygląd posiłku) podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów ważności i przydatności do spożycia wszystkich produktów niezbędnych do przygotowania posiłków. Wykonawca nie może używać produktów z bliskim lub granicznym terminem przydatności do spożycia bez względu na okoliczności czy jest to produkt użyty do przygotowania posiłku czy do wydania mieszkańcowi.
14. Proponowany jadłospis dekadowy powinien zawierać:
    1. Ciasta **domowego wypieku** w niedzielę i w święta, również jeżeli w dekadzie przypadnie: w Wigilię i w Wielką Sobotę dla wszystkich, uwzględniając przy tym diety (np. w przypadku diety cukrzycowej ciasta bez cukru o niskim indeksie glikemicznym. Rodzaje ciast: sernik tradycyjny, makowiec, piernik nadziewany, babka w czekoladzie z bakaliami, biszkopt z owocami pod galaretką, ptasie mleczko, W-Z, skubaniec, rafaello, mech, krówka. W święta proporcjonalnie do ilości aktualnej liczby mieszkańców - **minimum 3 porcje placka dla jednego mieszkańca.** W niedzielę „zwykłą”, natomiast **minimum 1 porcje** ciasta dla mieszkańca
    2. produkty wymienione w załączonych propozycjach dla każdej z diet uwzględniając, aby:
15. śniadanie składało się z :

* zupy mlecznej – 3 razy w tygodniu (Pn, Śr, Pt)
* pieczywa, (pieczywo mieszane uwzględniając diety)
* masła (minimum 82% tłuszczu zwierzęcego)
* wędliny lub pasty lub sera lub inne z propozycji wymienionych w tabeli,
* napoju (instant – do własnego przygotowania) herbaty expressowej 1 szt. na osobę + dodatki (cukier 25g), cytryna lub kawy zbożowej expressowej (instant – do własnego przygotowania ) 1 szt. na osobę + mleko 200 ml + cukier (25g) na osobę,
* warzywa świeże (zamawiający wymaga minimum 2 rodzaje warzyw do posiłku dla każdego mieszkańca np. pomidor i ogórek, pomidor i sałata masłowa, sałata masłowa i rzodkiewka itp. porcjowanych w odpowiedniej ilości oraz gramaturze (bez „piętek”), pozbawionych skórki, aby ułatwić mieszkańcom spożywanie). Bezwzględnie należy uwzględniać sezonowość produktów.
* dodatków,

1. II śniadanie dla diet składało się z propozycji wymienionych w tabeli,
2. obiad składał się z:

* zupy. Zamawiający wymaga uwzględnienia sezonowych oraz świeżych warzyw używanych do przygotowania zup.
* dania głównego w tym: 5 x mięso, 1 x kluski lub pierogi, 1 x ryż gotowany lub kasza perłowa gotowana 1 x ryba (filet bez ości) smażona w panierce, a w przypadku diet filet prużony w rękawie z ziołami, lub śledź w śmietanie z cebulką, 2 x inne z propozycji wymienionych w tabeli,
* warzywa. Zamawiający wymaga uwzględnienia sezonowości świeżych warzyw .
* kompot z owocami

1. posiłek dodatkowy składał się z minimum 2 wymienionych w tabeli propozycji.
2. kolacja składała się z:

* pieczywa, (pieczywo mieszane uwzględniając diety)
* masła (minimum 82% tłuszczu zwierzęcego)
* wędliny grzane podawane na ciepło lub wędliny porcjowane (bez „piętek” oraz końcówek) lub pasty (jajecznej, z makreli wędzonej, szynki) lub sera żółtego (za wyjątkiem produktów seropodobnych) lub inne z propozycji wymienionych w tabeli,
* herbaty expressowej czarnej (instant do samodzielnego przygotowania przez mieszkańca,) + cukier (10g) w ilości zgodniej z ilością mieszkańców
* warzywa świeże (zamawiający wymaga minimum 2 rodzaje warzyw do posiłku dla każdego mieszkańca np. pomidor i ogórek, pomidor i sałata masłowa, sałata masłowa i rzodkiewka itp. porcjowanych w odpowiedniej ilości oraz gramaturze (bez „piętek”), pozbawionych skórki, aby ułatwić mieszkańcom spożywanie). Bezwzględnie należy uwzględniać sezonowość produktów.
* dodatków, ( cukier, cytryna, limonka itp.)

Zamawiający wymaga, aby mieszkańcy otrzymywali minimum 2 razy w tygodniu ciepłą kolację uwzględniając przy tym wiek mieszkańców (w doborze produktów należy unikać produktów i potraw ciężkostrawnych wywołujących wzdęcia typu leczo, bigosy, fasolki po bretońsku, smażona kiełbaska z cebulką itp.

* 1. W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni w okresach świątecznych posiłki mające charakter świąteczny (w jadłospisie należy uwzględnić również dni świąteczne wymagające postu - bezmięsne np. piątki, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp.) z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast domowego wypieku i jeden raz w miesiącu tort urodzinowy dla około 70 mieszkańców.
  2. Zamawiający wymaga, aby Wieczerza Wigilijna składała się z następujących tradycyjnych dań:
* barszcz czerwony z uszkami,
* ziemniaki,
* ryba smażona zgodnie z tradycją, (karp oraz fileta z dorsza bez ości według indywidualnego zamówienia)
* kapusta z grzybami,
* groch z kapustą,
* kompot z suszu,
* makiełki,
* śledź w śmietanie.
* pierogi z grzybami
* pieczywo
* masło (minimum 82% tłuszczu zwierzęcego)
  1. Zamawiający wymaga, aby jadłospis na Święta Wielkanocne oprócz

podstawowych posiłków świątecznych wynikających z jadłospisu zawierał:

- **produkty na święconkę** (duża szynka tradycyjnie wędzona w całości 2 szt., 76   
 ugotowanych jaj (gotowanych w celu zabarwienia w łuskach od cebuli),   
 2 kg kabanosów, jajka w czekoladzie – sztuk 76, baranek z masła 76 szt.,   
 chrzan., kiełbasa jałowcowa podsuszana 10 szt., babka w czekoladzie 5 szt., babka piaskowa – 5 szt., pomarańcze 76 szt., ozdoby do koszyka). Zamawiający wymaga, aby produkty na święconkę dostarczone były najpóźniej do godziny 07.00 w Wielką Sobotę.

- śniadanie w Wielką Sobotę, w I, II i pozostałe dni świąteczne Wielkanocy:

- biała kiełbasa,

- żurek z jakiem i kiełbaską,

- jajka w majonezie po dwie sztuki na osobę (obrane, ciepłe)

- jajko faszerowane po 1 sztuce na osobę szt.

- szynka tradycyjna wędzona porcjowana (po 3 duże plastry szynki na osobę)

- śledź w śmietanie z cebulą,

- sałatka warzywna,

- masło,

- chleb,

- herbata,

- cytryna,

- chrzan,

- musztarda,

-buraczki bardzo drobno tarte z chrzanem

- 3 rodzaje ciast domowego wypieku na osobę każdego świątecznego dnia (różne rodzaje ciasta w poszczególne dni świąteczne które wskaże zamawiający ),

- pozostałe posiłki w święta powinny zawierać menu tradycyjne - świąteczne.

1. Dzienną ilość posiłków i diet uwarunkowaną aktualną liczbą mieszkańców Zamawiający ustali z Wykonawcą na podstawie pisemnego zamówienia dzień wcześniej do godziny 9:00. W przypadku zmiany ilości posiłków i diet Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie do godziny 15:00 dnia poprzedniego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby przebywających mieszkańców ze względu na zmieniającą się liczbę pensjonariuszy, wizyty lekarskie, pobyty w szpitalu, urlopowania mieszkańców, czy inne, trudne do przewidzenia sytuacje.
3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do prowadzenia dokumentacji dostarczanych posiłków z wyszczególnieniem ilości poszczególnych posiłków dostarczonych każdego dnia. Na tej podstawie oraz przedstawionej specyfikacji nastąpi rozliczenie miesięczne i wystawienie faktury .
4. Przygotowywanie i transportowanie posiłków będzie odbywać się z zachowaniem wszystkich obowiązujących przepisów sanitarno – higienicznych.
5. Zamawiający zwróci Wykonawcy po wydanych posiłkach brudne pojemniki wraz z niewydanymi resztkami posiłków i odpadkami w tym również resztki z zajęć kulinarnych w godzinach:
6. śniadanie od godziny 10:00 do godziny 11:00,
7. obiad od godziny 14:00 do godziny 15:00,
8. kolacja po godzinie 20:00.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość odbioru termosów po kolacji dnia następnego.
10. Transportowanie brudnych pojemników wraz z niewydanymi resztkami posiłków   
    i odpadkami w tym również resztki z zajęć kulinarnych odbywać się będzie   
    z zachowaniem wszystkich obowiązujących przepisów sanitarno – higienicznych   
    w wyznaczonych w tym celu pojazdach na koszt wykonawcy.
11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach niniejszego zamówienia dodatkowo zaopatrzył oraz zapewnił obsługę przez pracowników wykonawcy uroczystości/wydarzenia zorganizowane przez mieszkańców Domu Pomocy Społecznej, zgodnie z przedstawionym wykazem uroczystości/wydarzeń i przewidzianym menu. Wykaz uroczystości wraz z menu znajduje się w załączniku do SWZ. Koszt produktów przeznaczony na uroczystości okolicznościowe powinien być uwzględniony w stawce osobodnia żywienia mieszkańca.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w ilościach osób biorących udział w uroczystościach zorganizowanych przez mieszkańców Domu. O zmianach zamawiający poinformuje wykonawcę najpóźniej dnia poprzedniego do godziny 10.00.

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach niniejszego zamówienia dodatkowo dostarczył dla każdego z mieszkańców Domu Pomocy Społecznej:   
   - paczkę świąteczną z okazji Świąt Bożego Narodzenia składającą się z: 1 szt. banan, 2 szt. pomarańcze, 1 szt. kiwi, 2 szt. mandarynka, słodycze (100g czekolada mleczna, opakowanie ok. 200g. galaretki w czekoladzie, drobne ciastka 1 opakowanie ok. 150g), kawa mielona 250 g, 1opakowanie herbaty ekspresowej (minimum 40 szt. saszetek w opakowaniu). W przypadku diet należy uwzględnić zakup odpowiedników słodyczy bez cukru,

- z okazji „Mikołajek” dla każdego z mieszkańców: figurkę z mlecznej czekolady św. Mikołaja (250 g),.W przypadku diet należy uwzględnić zakup figurek z czekolady bez cukru.

- z okazji „Zajączka” figurkę z mlecznej czekolady zająca (250g). W przypadku diet należy uwzględnić zakup figurek z czekolady bez cukru.

- z okazji tłustego czwartku – pączki z marmoladą w ilości 76 szt. o gramaturze minimum   
 70-80 g. każdy. W przypadku diet należy uwzględnić pączki bez cukru.

- z okazji św. Marcina – rogale Marcinkowskie w ilości 76 szt. o gramaturze od 200-250 g. każdy. W przypadku diet należy uwzględnić zakup rogali bez cukru.

Koszt produktów powinien być uwzględniony w stawce osobodnia żywienia mieszkańca.

1. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania na swój koszt próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania   
   i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).
2. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników wartości odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z uwzględnieniem wprowadzonych zmian w okresie umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zmawiający zastrzega sobie prawo zlecić badanie pokarmu odpowiednim instytucjom na koszt Wykonawcy. Zmawiający zobowiązany jest do natychmiastowego zbadania dostarczanych posiłków. W razie stwierdzenia wad lub braków Zamawiający złoży natychmiastowo do Wykonawcy pisemną reklamację. W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w ciągu jednej godziny właściwych posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości i świeżości (dat przydatności) produktów z których przygotowywane będą posiłki dla mieszkańców, sposobu i warunków ich przechowywania.
4. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarni – epidemiologiczny zgodny z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
5. Dostarczane przez Wykonawcę produkty powinny zawierać daty przydatności do spożycia lub daty ważności do spożycia w tym również chleb i inne pieczywo.
6. Oferowane warzywa i owoce powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe:

1) całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

2) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi),

3) wolne od szkodników,

4) wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

5) bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,

6) bez obcych zapachów i/lub smaków,

7) dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,

8) wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.

Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz jakość przechowywania:

1) nieznaczne wady kształtu,

2) nieznaczne wady wybarwienia.

1. Wykonawca zapewni mięso (z wykluczeniem mięsa oddzielonego mechanicznie MOM) i wędliny wysokiej jakości klasy I (wysoka zawartość mięsa w wędlinie tj. min. 85%) np. polędwica sopocka, kiełbasa żywiecka chuda, szynka gotowana, baleron odtłuszczony, a tylko na wyraźne życzenie zamawiającego wędliny z podrobami typu salceson, kaszanka. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych i czekoladopodobnych. Zamawiający zastrzega, iż produkty mięsne powinny być przygotowane z mięsa klasy I oraz Wykonawca zobowiązany jest do podawania wędlin klasy I (wysoka zawartość mięsa w wędlinie).
2. Przygotowywane posiłki uwzględniać będą produkty sezonowe.
3. Wszystkie dostarczane produkty oraz posiłki powinny być tak zabezpieczone   
   i przygotowywane, aby wydawanie ich przez pracowników zamawiającego mieszkańcom nie sprawiało trudności, a wygląd przygotowanych potraw zachęcał do spożycia - np. pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane **nieposklejane i nie opite tłuszczem**; warzywa do posiłków – świeże, poporcjowane, odpowiednio przygotowane (usunięta skórka) oraz w odpowiedniej ilości (do porcji warzyw np. pomidorów, ogórków nie wliczać „piętek”, jajecznica ze świeżych jajek – pachnąca o odpowiedniej konsystencji, nie zaklepywana   
   i bez innych dodatków, ziemniaki smaczne nieprzegotowane (nie sine i skamieniałe   
   o odpowiedniej barwie świadczącej o ich świeżości), **odpowiednio odcedzone**, tak aby nie były wodniste i nie pozostawały w wodzie, w której zostały ugotowane itp.
4. Masło musi być produktem nie zawierającym domieszek tłuszczów roślinnych i musi zawierać min. 82% tłuszczu mlecznego.
5. Zamawiający zastrzega potrzebę przygotowywania potraw zgodnie z przekonaniami religijnymi lub ideologicznymi danego mieszkańca (np. dieta bezmięsna, bez podrobów, itp.). O takim przypadku Wykonawca będzie powiadomiony przez Zamawiającego.
6. Zupy i sosy będą przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów, np. zupy, sosy w proszku,
7. w posiłkach nie będą zastosowane produkty seropodobne i czekoladopodobne,
8. w posiłkach nie będą zastosowane potrawy oraz produkty w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM,
9. potrawy powinny być przygotowane według klasycznych, tradycyjnych receptur,
10. ryby muszą być zawsze podawane w formie filetów, bez ości,
11. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
12. gramatura posiłków/potraw określona w jadłospisie stanowi gramaturę posiłku podawanego na talerz.
13. Mięso smażone/gotowane/duszone musi być zawsze w jednym kawałku i zawsze po przygotowaniu bardzo miękkie (kruche łatwe do rozdrobnienia) i bez ścięgien oraz żył,
14. Surówki i sałatki krojone muszą być szatkowane bardzo drobno,
15. Kefiry, soki, jogurty – podawane w oryginalnie zapakowanych opakowaniach,
16. Sok owocowy/warzywny/pomidorowy 100% w oryginalnych opakowaniach,