

**Nakład surowcowy**

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

Załącznik nr 2 do SIWZ

Oznaczenie sprawy ZP/p/34/19

**Nakład surowcowy na jednego pacjenta – gramatura przykładowych potraw  
(dotyczy diet od 1 do 21 podanych w załączniku nr 2) oraz posiłku regeneracyjnego**

\*poniższa tabela zawiera wartości minimalne

Produkt	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	II kolacja
Zupa	250 ml		300 ml		
Mięso pieczone, drób			90 g		
Kotlety, pulpety			90 g		
Ryba got. ze skórą, smażona bez skóry			90 g		
Sos			120 g		
Ziemniaki			250 g		
Napój	250 ml		250 ml	250 ml	
Surówki			120 g		
Pieczyno	130 g	50g	100g	130 g	50g
Pieczyno bezglutenowe	50 g			50 g	
Masło	15 g	10 g	10g	15 g	10 g
Pasty	60 g	25g		80 g	25g
Ser żółty	50 g	25g		50 g	25g
Ser topiony	50 g	25g		50 g	25g
Twaróg	50 g	25g	150 g		25g
Wędliny	50 g	25g		50 g	25g
Parówka drob, kielbasa na ciepło	60g			60g	
Miód	50 g				
Dżem	50 g				
Salatka jarzynowa/makaronowa itd	100 g + wędlina 20 g/ser 20 g			100 g + wędlina 20 g/ser 20 g	
Makaron + gulasz			250 g + 150 g		
Pierogi, knedle, kopytka			300 g		
Naleśniki + dodatek			2 szt. + 100 g		
Galantyna				180 g lub 100 g + wędlina	
Risotto			300 g		
Sok pomidorowy, Jogurt naturalny		150g			150g
Maślanka, Kefir		200g			200g
Budyń, Kisiel		150 ml			150 ml
Jajko	50 g		1 szt.	50 g	