

---

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**  
**WYKAZ ZESTAWÓW****Zestaw nr 1**

Woda gazowana, niegazowana minimum 330 ml na osobę, soki 100% (szklanka/kubek/butelka/kartonik) - minimum 250 ml na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów zimnych: wody gazowanej lub niegazowanej, lub 3 rodzaje soków 100% do wyboru (spośród 5 preferowanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, marchewkowy).

**Zestaw nr 2**

Kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier) - 1 filiżanka minimum 200 ml na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów gorących: kawa rozpuszczalna/sypana/z ekspresu<sup>1</sup>, herbata ekspresowa czarna/zielona/owocowa<sup>2</sup> typu lipton, dilmah, tetley, iving oraz dodatki: mleko/śmietanka<sup>1</sup>, cukier biały/trzcinowy<sup>1</sup>, cytryna w plasterkach.

**Zestaw nr 3**

Desery (ciastka kruche, różne) - 1 porcja minimum 80 gram na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 3 rodzajów ciastek kruchych, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 5 rodzajów ciastek kruchych Wykonawca przedstawi w ofercie.

**Zestaw nr 4**

Desery (ciasta świeże tzw. z blachy) - 1 porcja minimum 100 gram na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 4 rodzajów ciast świeżych przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 6 rodzajów ciast Wykonawca przedstawi w ofercie.

**Zestaw nr 5**

Patera owoców składająca się z minimum 4 rodzaju owoców (różne/sezonowe na 10 osób) - minimum 1 kg.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru minimum 4 rodzajów owoców całorocznych spośród jabłek, gruszek, śliwek, pomarańczy, mandarynek, bananów, winogron jasnych lub ciemnych, oraz sezonowych spośród truskawek i czereśni. Propozycję minimum 6 rodzajów owoców, w tym minimum 4 rodzajów owoców całorocznych i 2 rodzajów owoców sezonowych Wykonawca przedstawi w ofercie.

---

<sup>1</sup> Zamawiający ma prawo wyboru jednego składnika, poprzez wskazanie go w formularzu zamówienia częściowego

<sup>2</sup> Zamawiający ma prawo wyboru do trzech rodzajów herbat, poprzez wskazanie w formularzu zamówienia częściowego

**Zestaw nr 6****Przystawki koktajlowe – 1 porcja minimum 50 gram na osobę.**

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących przystawek: kanapek (pieczywo jasne/ciemne<sup>1</sup>) lub na spodzie typu pumpernikiel, krakers, bagietka), tartinek, babeczek.

Propozycję minimum 12 rodzajów przystawek koktajlowych, spośród których Zamawiający będzie dokonywać wyboru, Wykonawca przedstawi w ofercie. Zamawiający wymaga przedstawienia minimum 4 propozycji przystawek z dodatkiem mięsa (wędlina, pieczone mięso), 2 z dodatkiem ryb, 3 z dodatkiem jarskim i 3 w wersji wegetariańskiej (bez nabiału).

**Zestaw nr 7****Zakąski zimne – 1 porcja minimum 100 gram na osobę.**

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru kompozycji zakąsek zimnych następującego rodzaju: mięsa w galarecie, ryba w galarecie, jajko w majonezie, jajko faszerowane, koreczki śledziowe, pasta rybna na podkładzie z pieczywa lub cykorii, sałatki warzywne.

Propozycję minimum 12 rodzajów zakąsek zimnych, spośród których Zamawiający będzie dokonywać wyboru, Wykonawca przedstawi w ofercie. Zamawiający wymaga przedstawienia minimum 4 propozycji przystawek z dodatkiem mięsa (wędlina, pieczone mięso), 2 z dodatkiem ryb, 3 z dodatkiem jarskim i 3 w wersji wegetariańskiej (bez nabiału).

**Zestaw nr 8****Koreczki z minimum 3 składników – 1 porcja minimum 50 gram na osobę.**

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru kompozycji koreczków składających się z minimum 3 składników.

Propozycję minimum 6 rodzajów koreczków, spośród których Zamawiający będzie dokonywać wyboru, Wykonawca przedstawi w ofercie, przy czym Zamawiający wymaga przedstawienia minimum 3 propozycji koreczków z dodatkiem mięsa lub ryb lub sera i minimum 3 propozycje wegetariańskie (bez mięsa, ryb i nabiału).

**Zestaw nr 9****Lunch sałatkowy – 1 porcja minimum 200 gram na osobę.**

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 3 rodzajów sałatek przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów sałatek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego.

W każdej porcji sałatki należy uwzględnić mini bułeczki z ciemnej i jasnej mąki (co najmniej 2 szt. na osobę) lub inne pieczywo (minimum 50 g na osobę) oraz zestaw sosów co najmniej 2 rodzaje w przypadku ich braku w poszczególnych daniach.

Propozycję minimum 7 rodzajów sałatek, spośród których Zamawiający będzie dokonywać wyboru, Wykonawca przedstawi w ofercie. Zamawiający wymaga przedstawienia minimum 4 propozycji sałatek z dodatkiem mięsa lub ryb lub jaj lub sera i co najmniej 3 propozycje wegetariańskie (bez mięsa, ryb, jaj i nabiału).

**Zestaw nr 10****Pierogi – 1 porcja minimum 250 gram na osobę**

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 2 rodzajów pierogów przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością

rodzajów pierogów bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 6 rodzajów pierogów Wykonawca przedstawi w ofercie.

### **Zestaw nr 11**

Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 mililitrów na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 2 rodzajów zup z dodatkiem mięsnym lub przygotowanych na bazie wywaru z mięsa, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów zup bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 5 rodzajów zup z dodatkiem mięsnym lub przygotowanych na bazie wywaru z mięsa Wykonawca przedstawi w ofercie.

### **Zestaw nr 12**

Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 mililitrów na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 2 rodzajów zup wegetariańskich/jarskich, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów zup bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 3 rodzajów zup wegetariańskich (bez nabiału) oraz minimum 2 rodzajów zup jarskich Wykonawca przedstawi w ofercie.

### **Zestaw nr 13**

Dania gorące mięsne tzw. II danie - 1 porcja minimum 350 gram na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru zestawów dań składających się z trzech składników:

- 1) sztuki mięsa o wadze minimum 100 gram;
- 2) dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 gram;
- 3) surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 150 gram.

Propozycję minimum 5 rodzajów dań mięsnych Wykonawca przedstawi w ofercie.

### **Zestaw nr 14**

Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie - 1 porcja minimum 350 gram na osobę.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo do zamówienia według swojego wyboru zestawów dań składających się z trzech składników:

- 1) ryby lub składnika nabiałowego lub składnika białkowego pochodzenia roślinnego o wadze minimum 100 gram;
- 2) dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 gram;
- 3) surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 150 gram.

Propozycję minimum 6 rodzajów dań, w tym minimum 3 z rybą, 2 z dodatkiem nabiałowym i minimum 1 z dodatkiem składnika białkowego pochodzenia roślinnego Wykonawca przedstawi w ofercie.

**Zestaw nr 15**

Spotkania podsumowujące działalność GDOŚ, nie więcej niż 2 razy w roku wraz z oprawa (dekoracja sali i stołów zgodnie z tematem spotkania) – 150 osób i czas ok. 3 godz. +/- 0,5h.

Zamawiający w ramach zestawu ma prawo zamówienia według swojego wyboru porcji z Zestawów od nr 1 do nr 14, w dowolnej ilości dla każdego zestawu, w zależności od charakteru spotkania okolicznościowego, w ilości dostatecznej dla tego rodzaju imprezy.

W cenie jednostkowej każdego z zestawów, Wykonawca winien uwzględnić zapewnienie, na życzenie Zamawiającego, posiłków uwzględniających wskazania zdrowotne (dieta bezglutenowa, cukrzycowa, bądź z eliminacyjna, np. posiłki bezmleczne dla matek karmiących), w ilości nie większej niż 5 dla każdego z zamawianych zestawów.

Poniżej przedstawiono listę produktów dozwolonych i niedozwolonych przy diecie bezglutenowej oraz cukrzycowej. Przy diecie eliminacyjnej informacja o produktach niedozwolonych zostanie każdorazowo zamieszczona w formularzu zamówienia, stanowiącym Załącznik Nr 3 do Umowy.

**DIETA BEZGLUTENOWA****1) Produkty zbożowe**– Dozwolone:

Zboża i produkty ze zbóż nie zawierających glutenu, czyli - z ryżu, kukurydzy, gryki, prosa.

Pieczywo i produkty mączne, makarony przygotowane z mąki ryżowej, kukurydzianej, ziemniaczanej lub sojowej.

Ryż biały i brązowy, płatki ryżowe, ryż preparowany, kaszki ryżowe błyskawiczne, otręby ryżowe.

Kasza kukurydziana, płatki i chrupki kukurydziane, kukurydza prażona (popcorn), kasza gryczana, kaszki gryczane błyskawiczne, płatki gryczane, kasza jaglana skrobia pszenna, produkty oznaczone symbolem „przekreślony kłos” lub napisem „produkt bezglutenowy”. Specjalne gotowe pieczywo bezglutenowe, makaron bezglutenowy;

– Przeciwwskazane:

Wszystkie produkty zawierające pszenicę, żyto, jęczmień, owies, pieczywo (bułki, chleb zwykły, razowy, pieczywo chrupkie, maca), płatki (owsiane, pszenne, jęczmienne, musli), kasze (manna, kuskus, jęczmienna, pęczak);

**2) Mleko i produkty mleczne:**– Dozwolone:

Mleko, mleko w proszku, jogurt, maślanka, kefir, biały ser, ser żółty i inne sery;

**3) Jaja:**– Dozwolone:

Gotowane, smażone oraz w produktach;

**4) Mięso, wędliny, ryby:**– Dozwolone:

Wszystkie gatunki mięsa, ryb, drobiu, ryby w puszkach w oleju, szynka, polędwica, niektóre inne wędliny;

– Przeciwwskazane:

Produkty mięsne i wędliny mogące zawierać dodatek produktów zawierających pszenicę, żyto, owies, jęczmień, np. parówki, frankfurterki, mielonka, kaszanka, paszety, wędliny rozdrobnione, potrawy mięsne i rybne z dodatkiem bułki - pulpety, klopsiki, krokiety;

**5) Tłuszcze:**

- Dozwolone:  
Margaryny, masło, oleje, oliwy;

**6) Ziemniaki:**

- Dozwolone:  
W każdej postaci;

**7) Warzywa:**

- Dozwolone:  
Wszystkie warzywa świeże i mrożone, konserwowe, suchy groch, fasola, soczewica, orzechy;

**8) Owoce:**

- Dozwolone:  
Wszystkie owoce świeże, mrożone, suszone i w puszkach, wszystkie soki owocowe;

**9) Cukier i słodycze:**

- Dozwolone:  
Cukier, miód, dżem;

**10) Przyprawy:**

- Dozwolone:  
Wszystkie przyprawy;

**11) Zupy:**

- Dozwolone:  
Domowe zupy i buliony przygotowane z warzyw świeżych i mrożonych i z dozwolonych produktów;
- Przeciwwskazane:  
Większość zup z puszek, z proszku i innych gotowych, kostki bulionowe;

**12) Przegryzki:**

- Dozwolone:  
Wafle ryżowe, chrupki kukurydziane, popcorn;
- Przeciwwskazane:  
Wszystkie zawierające pszenicę, żyto, jęczmień, owies;

**13) Desery i słodycze:**

- Dozwolone:  
Czekolada twarda mleczna i gorzka, ciasta, ciastka z dozwolonych produktów - z mąki kukurydzianej, desery ryżowe, galaretki, desery z żelatyną, kisiele, budynie domowe, wiórki kokosowe. Do wypieku ciast należy używać drożdży lub sody lub bezglutenowego proszku do pieczenia;

**DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW  
(cukrzycowa)****1) Produkty zbożowe:**

- Dozwolone:  
Pieczywo w szczególności razowe, graham, chrupkie, kasze dozwolone wszystkie - preferowane grube: gryczana, jęczmienna, ryż - preferowany nieoczyszczony, płatki owsiane, jęczmienne, pszenne, makarony;
- Przeciwwskazane:  
Rogaliki francuskie, musli z dodatkiem cukru, owoców suszonych lub orzechów;

**2) Mleko i produkty mleczne:**

- Dozwolone:  
Mleko, jogurt, kefir 0 % tł. lub 1,5 % tł., ser biały, chudy, półtłusty, maślanka, serek homogenizowany chudy;
- Przeciwwskazane:  
Ser żółty, ser topiony w ograniczonych ilościach (2-3 razy w tygodniu). Mleko, jogurt, kefir, tłuste; śmietanka, mleko skondensowane, serek homogenizowany słodzony

cukrem, jogurt owocowy słodzony cukrem, ser biały tłusty, sery pleśniowe, feta, serki typu „Fromage”;

**3) Jaja:**

- Dozwolone:  
2-3 razy w tygodniu całe jaja, białko jaj bez ograniczenia;
- Przeciwwskazane:  
Całe jaja częściej niż 2 - 3 razy w tygodniu;

**4) Mięso, wędliny, ryby:**

- Dozwolone:  
Mięso chude, wołowina, cielęcina, drób bez skóry (najlepiej mięso z piersi), chuda wieprzowina; ryby chude, dorsz, leszcz, mintaj, morszczuk, pstrąg, szczupak, sandacz, wędliny chude, szynka, polędwica (wieprzowe i drobiowe), chuda kielbasa szynkowa, wieprzowa lub wołowa;
- Przeciwwskazane:  
Mięsa tłuste, baranina, wieprzowina, gęsi, kaczki, wędliny tłuste, pasztety, wędliny podrobowe;

**5) Tłuszcze:**

- Dozwolone:  
Margaryny miękkie o obniżonej zawartości tłuszczu, oleje roślinne; rzepakowy, oliwa z oliwek, sojowy, słonecznikowy, kukurydziany;
- Przeciwwskazane:  
Śmietana, śmietanka, smalec, słonina, boczek, margaryny twarde, tłuszcz spod pieczenia, majonez tradycyjny;

**6) Ziemniaki**

- Dozwolone:  
Gotowane, pieczone bez dodatku tłuszczu, kopytka;
- Przeciwwskazane:  
Frytki, wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, placki ziemniaczane, chipsy;

**7) Warzywa:**

- Dozwolone:  
Wszystkie warzywa świeże i mrożone, surowe lub gotowane, bez dodatku zasmażki, majonezu (można go zastąpić jogurtem);
- Przeciwwskazane:  
Warzywa z zasmażkami, smażone, z majonezem;

**8) Owoce:**

- Dozwolone:  
Świeże i mrożone bez dodatku cukru lub bitej śmietany, winogrona i banany w niewielkiej ilości, konserwowe – niesłodzone;
- Przeciwwskazane:  
Owoce konserwowe słodzone, owoce suszone, orzechy, owoce z cukrem lub bitą śmietaną;

**9) Suche strączkowe:**

- Dozwolone:  
Wszystkie; groch, fasola, bób, soczewica, soja;

**10) Cukier i słodycze:**

- Dozwolone:  
Cukier, miód - w bardzo małej ilości, dżem niskosłodzony;
- Przeciwwskazane:  
Wszystkie słodycze, orzechy;

**11) Przyprawy:**

- Wszystkie przyprawy, sól - w ograniczonej ilości;

**12) Zupy:**

- Dozwolone:  
Zupy mleczne (na mleku 0% tłuszczu lub 1,5% tł.), zupy owocowe (bez cukru), zupy warzywne czyste (barszcz, pomidorowa), zupy jarzynowe, zupa ziemniaczana, (zupy na odtłuszczonych wywarach mięsnych), zupy zabielaone mlekiem odtłuszczonym - bez zasmażek, bez dodatku masła, bez śmietany;
- Przeciwwskazane:  
Zupy zaprawiane zasmażkami, zagęszczane mąką, ze śmietaną, zupy tłuste, rosoly, zupy w proszku;

**13) Potrawy mięsne i rybne:**

- Dozwolone:  
Gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii, potrawki, pulpety;
- Przeciwwskazane:  
Smażone, pieczone w sposób tradycyjny;

**14) Potrawy z mąki i kasz:**

- Dozwolone:  
Kasze gotowane na sypko, kasze z dodatkiem mięsa, warzyw lub owoców, leniwe, pierogi z chudego, białego sera;
- Przeciwwskazane:  
Smażone; kotlety z kaszy, kluski francuskie, racuchy, naleśniki smażone na tłuszczu;

**15) Sosy:**

- Dozwolone:  
Sosy sałatkowe, niskotłuszczowe, np. na bazie mleka lub jogurtu 0,5% tłuszczu;
- Przeciwwskazane:  
Na zasmażkach, sosy na tłustych wywarach mięsnych lub z kości, na śmietanie, tłustym mleku, sosy i kremy sałatkowe, sosy do mięsa i ryb zawierające tłuszcz, majonez;

**16) Napoje:**

- Dozwolone:  
Herbata, kawa, mleko chude, kawa zbożowa na chudym mleku, soki owocowe typu "Light", soki warzywne, woda mineralna, herbatki owocowe i ziołowe;
- Przeciwwskazane:  
Tłuste mleko, płynna czekolada, soki i inne napoje słodzone cukrem, napoje alkoholowe;