

**WOJEWÓDZKI SZPITAL
DLA NERWOWO I PSYCHICZNIE CHORYCH
im. dra JÓZEFA BEDNARZA**

ul. Sądowa 18
86-100 Świecie n/W
woj. kujawsko-pomorskie

Tel. (0-52) 33 11 031
Fax (0-52) 33 24 541
NIP 559-16-99-097

e-mail: sekretariat@szpital-psychiatryczny.swiecie.pl
www.szpital-psychiatryczny.swiecie.pl



Świecie, dnia 11 lipca 2017 r.

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego p.n. **USŁUGA KATERINGOWA** dla Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. dr J. Bednarza w Świeciu, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, oznaczenie sprawy V.271.10.2017 (ogłoszenie o zamówieniu BZP_537317-N-2017 z dnia 22 czerwca 2017 r.)

WYJAŚNIENIA SIWZ nr 1

Zamawiający Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im dr J. Bednarza w Świeciu zawiadamia, że zwrócono się o wyjaśnienie treści SIWZ.

Pytanie 1. „Zamawiający w załączniku 6 SzOPZ podaje, iż w formularzu ofertowym należy podać całą wartość zamówienia zliczając wszystkie oddziały (ilość łóżek) x 6.miesiący oraz wyliczoną na tej podstawie stawkę osobodnia.
Podany przez Zamawiającego sposób wyliczenia nie prowadzi do uzyskania wartości za całość zamówienia. Przyjmując, zgodnie z zaleceniami w Zamawiającego:
wszystkie oddziały (ilość łóżek) 475 x 6 miesięcy x stawka = daje wartość za 6 dni realizacji usługi, a nie za całość realizacji zamówienia.
W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, iż w formularzu ofertowym Wykonawca ma wpisać cenę (wartość) netto za stosując następujący sposób jej wyliczenia:
Cena netto:
475 (ilość łóżek) x 180 (ilość dni od 1.09.2017 do 28.02.2018) x STAWKA netto ZA OSB/DZ.”

Odpowiedź: Tak, sposób wyliczenia zaproponowany przez pytającego jest prawidłowy.

Pytanie 2. „Zamawiający zamieszcza dane z 2014, które są już wysoce zdeaktualizowane. Prosimy o podanie dokładnej ilości liczby żywionych dla diety podstawowej i pozostałych z podziałem na poszczególne diety za okres styczeń 2016 – grudzień 2016”

Odpowiedź: ---> załącznik nr 1 (aktualne dane za okres grudzień'2016 – maj'2017).

Pytanie 3. „Czy po stronie Wykonawcy leżeć będzie zakup naczyń i sztućców, do podawania posiłków bezpośrednio dla pacjentów?”

Odpowiedź: Nie.

Pytanie 4. „Prosimy o podanie informacji czy Zamawiający dysponuje odpowiednimi urządzeniami chłodniczymi do przechowywania kolacji.”

Odpowiedź: Tak, dysponuje.

Pytanie 5.	<i>„Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej, cukrzycowej i lekkostrawnej.”</i>
Odpowiedź:	1. ---> załącznik nr 2 – przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej i lekkostrawnej . 2. ---> załącznik nr 3 – przykłady innych diet, w tym cukrzycowej i cukrzycowej 6 posiłkowej.
Pytanie 6.	<i>„Prosimy o wskazanie minimalnego wsadu do kotła netto dla jednego pacjenta.”</i>
Odpowiedź:	Zamawiający nie może podać minimalnej ceny wsadu do kotła, ponieważ informacja taka będzie stanowiła sugestię dla oferentów przy określaniu ceny posiłku.
Pytanie 7.	<i>„Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawcy na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej muszą wykazać się należytych wykonaniem usługi cateringowej dla podmiotu działającego w dziedzinie ochrony zdrowia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert o wartości minimum 500 tys. zł brutto w skali roku.”</i>
Odpowiedź:	Zamawiający nie zmienia treści SIWZ.
Pytanie 8.	<i>„Prosimy o potwierdzenie, iż dla uzyskania punktów w kryterium „ilość referencji (poświadczeń) należytego wykonania umowy muszą wykazać się odpowiednią ilością poświadczeń należytego wykonania usługi cateringowej dla podmiotu działającego w dziedzinie ochrony zdrowia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert o wartości minimum 500 tys. zł brutto w skali roku.”</i>
Odpowiedź:	Zamawiający nie zmienia treści SIWZ.
Pytanie 9.	<i>„Czy zamawiający akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2016 r., Nr 710, z późn. zm.)? Jeżeli tak, to bardzo proszę o modyfikację wzorca umowy (...).”</i>
Odpowiedź:	Szpital nie akceptuje elektronicznych dokumentów księgowych, tylko formę tradycyjną, papierową.
Pytanie 10.	<i>„Mając na uwadze treść wzoru umowy wnoszę o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach (...).”</i>
Odpowiedź:	Zamawiający nie zmienia treści SIWZ.
Pytanie 11.	<i>„Mając na uwadze opinię generalnego inspektora ochrony danych osobowych (GIODO) (http://www.giodo.gov.pl/520/id_art/9638/j/pl/) wnoszę o wykreślenie zapisu przekazywania zamawiającemu na żądanie do wglądu kopii umów o pracę zawartych z pracownikami.”</i>
Odpowiedź:	Zamawiający nie zmienia treści SIWZ. ---> https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/interpretacja-przepisow/pytania-i-odpowiedzi-dotyczace-nowelizacji-ustawy-prawo-zamowien-publicznych-2/opinia-dotyczaca-art.-29-ust.-3a-ustawy-pzp-uwzgledniajaca-wspolne-stanowisko-prezesa-urzedu-zamowien-publicznych-oraz-generalnego-inspektora-danych-osobowych-z-dnia-28-kwietnia-2017-r.
Pytanie 12.	<i>„Prosimy o dokładne sprecyzowanie jakie produkty i w jakich ilościach powinny być dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych (zgodnie z punktem 4.5. Opis Przedmiotu Zamówienia).”</i>
Odpowiedź:	Zamawiający zmienia treść SIWZ w ten sposób, że w załączniku nr 8 pkt 4.5. zostaje skreślony.

Pytanie 13. *„W punkcie 2.7. w Opisie Przedmiotu Zamówienia Zamawiający napisał, iż „ilość chleba i jego kaloryczność nie mogą być doliczane do kaloryczności dostarczanych posiłków”. Pieczywo odznacza się wysoką wartością kaloryczną oraz stanowi jeden z podstawowych artykułów spożywczych w codziennym jadłospisie, szczególnie przy planowaniu śniadań i kolacji. Przy planowaniu jadłospisu, aby spełnić normy na wartość energetyczną oraz przy wyliczeniu średniego wsadu do kotła wymagane jest uwzględnienie pieczywa. Prosimy o uwzględnienie ww. Informacji.”*

Odpowiedź: Planowanie posiłków Wykonawca powinien przygotować zgodnie z pkt. 2.3. Opisu Przedmiotu Zamówienia: „Posiłki będą wykonane według diety podstawowej (3000–3600 kcal) oraz diet specjalnych indywidualnie uzgodnionych”, bez uwzględniania pieczywa, gdyż pieczywo nie jest przedmiotem zamówienia.

Ilości i rodzaje diet w czasie od grudnia 2016 do maja 2017 roku.

Dieta	XII	I	II	III	IV	V
bezglutenowa	4	20	21		34	38
bez laktozy	6	37	35	31	30	4
cukrzycowa	1105	1083	1240	1224	1228	1499
cukrzycowa bezmleczna				11		
cukrzycowa wątrobową				54	36	33
lekkostrawne	567	328	448	671	561	491
lekkostrawna bezmleczna	51	48	16	31	28	29
niskocholesterolowe	93	109	87	49	65	49
niskosodowa	97	81	44	49	71	113
niskołuszcowa	56	70	84	69	106	109
Papkowata , płynna, sonda	53	24	13	30	24	23
podstawa z potasem	30	31	28	31	30	31
ubogoresztkowa	6	35	35	30	6	
stomia					2	
trzustkowa	1	30	50	53	53	6
wegańska	38					
wątrobową	343	342	399	358	448	584
wegetariańskie	87	95	167	78	144	177
wysokobiałkowe-lekka	29	67	56	66	48	37
wysokokaloryczne	124	114	61	31	30	31
ze zwiększoną ilością żelaza	97	64	74	87	90	50
1500 cal	172	95	97	126	149	104
1000 i 1800 cal	2					
Razem:	2961	2673	2955	3079	3183	3408
Ilość posiłków podstawowych:	10643	11647	10224	11521	10522	10938
Ogółem:	13604	14320	13179	14600	13705	14346

JADŁOPIS		DEKADOWY		05.07- 14.07.2017 roku	
DATA	Rodzaj posiłku	OGÓLNA		LEKKOSTRAWNA	
Środa 05.07.2017 r	Śniadanie	Maślanka 200ml Mix margaryny 30 g Pasta mięsna 70 g ogórek 20g Kawa z mlekiem 300 ml		Maślanka 200ml Mix margaryny 30 g Pasta mięsna 70g Pomidor 20g Kawa z mlekiem 300 ml	
	Obiad	Zupa jarzynowa 500g Ziemniaki 300g wieprzowy panierowany 100g Surówka z marchewki 150g Napój 300 ml	Klops	Zupa jarzynowa 500g 300g wieprzowy w sosie koperkowym 80/120g Surówka z marchewki 150g Napój 300 ml	Ziemniaki Pulpet
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 50g Dżem 20g Herbata 400 ml		Mix margaryny 30 g Wędlina dr. 50g Dżem 20g Herbata 400 ml	
Czwartek 06.07.2017r.	Śniadanie	Mix margaryny 30 g Twarożek z zieleniną 70g Wędlina wp.20g Kawa z mlekiem 300ml		Mix margaryny 30 g Twarożek z zieleniną 70g Wędlina dr.20g Kawa z mlekiem 300ml	
	Obiad	Ryzanka 500ml Ziemniaki 300g Potrawka z kurczaka z warzywami 200g Napój 300ml		Ryzanka 500ml Ziemniaki 300g Potrawka z kurczaka z warzywami 200g Napój 300ml	
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Salceson 70 g Musztarda 10g Herbata 400ml		Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 70g Pomidor 20g Herbata 400ml	
Piątek 07.07.2017 r	Śniadanie	Mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieleniną 90g Kawa z mlekiem 300ml		Mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieleniną 90g Kawa z mlekiem 300ml	
	Obiad	Zupa ziemniaczana 500ml Ziemniaki 300g smażona z warzywami i sosem pomidorowym 80/120g Napój 300 ml	Ryba	Zupa ziemniaczana 500ml Ziemniaki 300g Ryba parowana z warzywami i sosem pomidorowym 80/120g Napój 300 ml	
	Kolacja	Mix margaryny 30g Kurczak w galarecie 70g Dżem 20g Herbata 400ml		Mix margaryny 30g Kurczak w galarecie 70g Dżem 20g Herbata 400ml	
Sobota 08.07.2017 r	Śniadanie	Jogurt owocowy 150ml Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 70 g Pomidor 50g Kawa z mlekiem 300ml		Jogurt owocowy 150ml Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 70 g Pomidor 50 g Kawa z mlekiem 300ml	
	Obiad	Zacierka wiejska 500ml Łazanki z kapustą i grzybami 500g Napój 300ml		Zacierka wiejska 500ml Ryż z musem jabłkowym 500g Napój 300 ml	
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Serdelki drobiowe 1 szt. Ketchup 20g Herbata 400ml		Mix margaryny 30 g Serdelki drobiowe 1 szt. Ketchup 20g Herbata 400ml	

Niedziela 09.07.2017 r	Śniadanie	Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 30g Jajko gotowane 1 szt. Kawa z mlekiem 300ml	Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 30g Jajko gotowane 1 szt. Kawa z mlekiem 300ml
	Obiad	Zupa selerowa 500ml Ziemniaki 300g Pieczeń rzymska w sosie pietruszkowym 100/100g Surówka z selera 150g Napój 300 ml	Zupa selerowa 500ml Ziemniaki 300g Pieczeń rzymska w sosie pietruszkowym 100/100g Seler gotowany 150g Napój 300 ml
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Ser topiony 50g Ogórek 50g Herbata 400ml	Mix margaryny 30 g Ser topiony 50g Pomidor 50g Herbata 400ml
Poniedziałek 10.07.2017 r	Śniadanie	Kefir 200ml Mix margaryny 30 g Wędlina wp70g Dżem 20g Kawa z mlekiem 300ml	Kefir 200ml Mix margaryny 30 g Wędlina wp70g Dżem 20g Kawa z mlekiem 300ml
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 500 ml Ziemniaki 300g Udko pieczone z kurczaka 1/2szt. Marchewka gotowana 150g Napój 300 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 500 ml Ziemniaki 300g Udko z kurczaka 1/2szt. Marchewka gotowana 150g Napój 300 ml
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Paszтет dr. 80g Herbata 400ml	Mix margaryny 30 g Paszтет dr. 80g Herbata 400ml
Wtorek 11.07.2017 r.	Śniadanie	Mix margaryny 30 g Pasta węgierska z serem topionym 70 g Kawa z mlekiem 300ml	Mix margaryny 30 g Pasta węgierska z serem topionym 70 g Kawa z mlekiem 300ml
	Obiad	Barszcz biały 500ml Ziemniaki 300g Sznycel drobiowy w sosie pieczeniowym 100/100g Buraczki tarte 150g Napój 300 ml	Rosolnik jarzynowy z kaszą manną 500ml Ziemniaki 300g Sznycel drobiowy w sosie pieczeniowym 100/100g Buraczki tarte 150g Napój 300 ml
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Ogórek 20g Wędlina wp.70g Herbata 400ml	Mix margaryny 30 g Sałata Wędlina wp.70g Herbata 400ml
Środa 12.07.2017 r.	Śniadanie	Maślanka 200ml Mix margaryny 30 g Wędlina wp. 70 g Kawa z mlekiem 300 ml	Maślanka 200ml Mix margaryny 30 g Pasta twarogowa 70 g Kawa z mlekiem 300 ml
	Obiad	Zupa ogórkowa 500ml Rissotto z warzywami i kielbasą 500g Napój 300 ml	Zupa koperkowa 500ml Rissotto z warzywami 500g Napój 300 ml
	Kolacja	Mix margaryny 30g Pieczeń 70g Pomidor 20g Herbata 400ml	Mix margaryny 30g Wędlina dr. 50g Pomidor 20g Herbata 400ml
17 r	Śniadanie	Mix margaryny 30 g Ser żółty 50g Dżem 20g Kawa z mlekiem 300ml	Mix margaryny 30 g Ser topiony 50g Dżem 20g Kawa z mlekiem 300ml

Czwartek 13.07.2017 r.	Obiad	Zupa brokułowa 500 ml Ziemniaki 300g Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 80/120g Napój 300 ml	Zupa brokułowa 500 ml Ziemniaki 300g Gołąbki bez zawijania bez kapusty w sosie pomidorowym 80/120g Napój 300 ml
	Kolacja	Mix margaryny 30g Kiełbasa słaska 1 szt. Musztarda 10g Sałata Herbata 400ml	Mix margaryny 30g Parówka 1 szt. Ketchup 10g Sałata Herbata 400ml
Piątek 14.07.2017 r.	Śniadanie	Mix margaryny 30g. Pasta z ryby wędzonej z białym serem 80g Kawa z mlekiem 300ml	Mix margaryny 30g. Pasta z ryby wędzonej z białym serem 80g Kawa z mlekiem 300ml
	Obiad	Krupnik 500ml Pierogi ruskie z cebulką 9szt. Napój 300 ml	Krupnik 500ml ruskie z masłem 9 szt. Napój 300 ml
	Kolacja	Mix margaryny 30 g Ser topiony 50g Pomidor 50g Herbata 400 ml	Mix margaryny 30 g Ser topiony 50g Pomidor 50g Herbata 400 ml

piątek 16-06-2017					
Posiłek	Podstawowa	Watrobowa	Lekkostrawna	Niskocholesterolowa	Cukrzycowa 6 posiłków
Śniadanie	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Serek kanapkowy 50 g Pomidor 20 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 15 g Serek kanapkowy 50 g Pomidor 20 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml
2. śniadanie		Koktajl mleczno -owocowy 200 g			Koktajl mleczno -owocowy b/cukru 200 g
Obiad	Krupnik z zieloną 500 g Ziemniaki gotowane z zieloną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Surówka z kapusty kiszzonej 150 g Napój 300 ml	Krupnik z zieloną 500 g Ziemniaki gotowane z zieloną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zieloną 500 g Ziemniaki gotowane z zieloną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zieloną 500 g Ziemniaki gotowane z zieloną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zieloną 500 g Ziemniaki gotowane z zieloną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml
Podwieczorek		Herbatniki 30 g		Wafle ryżowe 2 szt	Wafle ryżowe 2 szt
Kolacja	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 15 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 15 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g
Posiłek nocny					mix margaryny 15 g Serek kanapkowy 50 g

piątek 16-06-2017						
Posilek	Lekkostrawna z żelazem	1500	Oddział dziecięcy	Podstawowa z potasem	Wegetariańska	Podstawowa wysokokaloryczna
Śniadanie	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zielenną 70 g Kawa zbozowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 15 g Pasta z jaj z zielenną 50 g Kawa zbozowa z mlekiem 300 ml	Masło 30 g Pasta z jaj z zielenną 70 g Kawa zbozowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zielenną 70 g Kawa zbozowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zielenną 70 g Kawa zbozowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zielenną 70 g Kawa zbozowa z mlekiem 300 ml
	Koktajl mleczno -owocowy z otrębami 200 g		Masło 10 g Wędlina drobiowa 30 g Ser żółty dla wege 50 g	Koktajl mleczno -owocowy z otrębami 200 g		Koktajl mleczno -owocowy 200 g
2. śniadanie	Krupnik z zielenną 500 g Ziemniaki gotowane z zielenną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zielenną 200 g Ziemniaki gotowane z zielenną 200 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 120 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zielenną 500 g Ziemniaki gotowane z zielenną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Surówka z kapusty kiszzonej 150 g Napój 300 ml	Krupnik z zielenną 500 g Ziemniaki gotowane z zielenną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Surówka z kapusty kiszzonej 150 g Napój 300 ml	Krupnik z zielenną jarska 500 g Ziemniaki gotowane z zielenną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zielenną 500 g Ziemniaki gotowane z zielenną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Surówka z kapusty kiszzonej 150 g Napój 300 ml
Obiad						
Podwieczorek	Wafle ryżowe 2 szt			Wafle ryżowe 2 szt		Wafle ryżowe 2 szt
Kolacja	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 15 g Ser topiony 50 g Pomidor 20 g Herbata 400 g	Masło 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g
Posilek nocny						

Posilek	piątek 16.06-2017			
	Bezglutenowa	Wątrobowo-cukrzycowa	Dieta niskosodowa	Cukrzyca
Śniadanie	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieleniną 70 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Serek kanapkowy 50 g Pomidor 20 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieleniną b/soli 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieleniną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml
2. śniadanie		Koktajl mleczno -owocowy b/cukru 200 g		Koktajl mleczno -owocowy b/cukru 200 g
Obiad	Krupnik z zieleniną z kaszą jaglaną 500 g Ziemniaki gotowane z zieleniną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 b/glutenowe 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zieleniną 500 g Ziemniaki gotowane z zieleniną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zieleniną b/soli 500 g Ziemniaki gotowane z zieleniną b/soli 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml	Krupnik z zieleniną 500 g Ziemniaki gotowane z zieleniną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 180 g Seler gotowany 100 g Napój 300 ml
Podwieczorek		Wafle ryżowe 2 szt		Wafle ryżowe 2 szt
Kolacja	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Ogórek zielony 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Serek kanapkowy 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Ser topiony 50 g Ogórek zielony 20 g Herbata 400 g
Posilek nocny				