

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest wytworzenie i dowieszenie do „Punktu Dystrybucji Posiłków” (dalej „PDP”), posiłków całodziennych (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów 16 oddziałów szpitalnych.
- 1.2. Posiłki WYKONAWCA dostarczać będzie tylko i wyłącznie do „PDP”.
- 1.3. Za przestrzeganie porządku w „PDP” odpowiada ZAMAWIAJĄCY i nie przewiduje wizji lokalnej dla przyszłych WYKONAWCÓW.
- 2.1. WYKONAWCA będzie dostarczał do Szpitala posiłki z wyłączeniem pieczywa.
- 2.2. Posiłki będą przygotowane w całości z surowców wykonującego i w jego zapleczu kuchennym.
- 2.3. Posiłki będą wykonane według diety podstawowej (3000–3600 kcal) oraz diet specjalnych indywidualnie uzgodnionych. Zestawienie diet specjalnych określa **tabela nr 1**.
- 2.4. W wyliczonej przez WYKONAWCĘ stawce osobodnia śniadanie będzie stanowiło 25% wartości, obiad będzie stanowił 50% wartości, kolacja będzie stanowiła 25 % wartości.
- 2.5. Poszczególne diety zawierają następującą ilość posiłków : Podstawowa – 3, Lekkostrawna – 3, Cukrzycowa – 5, Wątrobowa – 5, Niskocholesterolowa – 5, Ze większą zawartością żelaza – 5, Z ograniczoną ilością białka – 3, Wegetariańska – 5, Papkowata - 3 (5 – zalecenie lekarza), Papkowata wysokobiałkowa - 3 (5 – zalecenie lekarza), Do sondy - 3 (5 – zalecenie lekarza), Niskośluszczowa – 5, Bezmleczna lekka – 3, Wysokobiałkowa lekka – 5, Wysokobiałkowa (6 posiłków), 1500kcal – 5, Ze zwiększoną ilością potasu – 5, Dna cukrzycowa – 5, Wysokokaloryczna - 5 (6 – zalecenie lekarza), Wysokokaloryczna (7 posiłków), Bezglutenowa – 5, Bogatoresztkowa – 5, Nerkowa – 5, Niskoresztkowa - 3 (5 – zalecenie lekarza), Bezsolna – 3, Płynna – 3 (5 – zalecenie lekarza), 1000kcal – 5, Dna – 3 lub 5.
- 2.6. Przykład ilości i rodzajów diet w czasie od grudnia 2016 do maja 2017 przedstawiała **tabela nr 2**.
- 2.7. Przykładowy jadłospis dekadowy dla diety podstawowej i lekkostrawnej przedstawia **tabela nr 4**.
- 2.8. Przykłady innych diet, w tym cukrzycowej i cukrzycowej 6 posiłkowej przedstawia **tabela nr 5**.
- 2.9. Ilość chleba i jego kaloryczność nie mogą być doliczone do kaloryczności dostarczonych posiłków. W celu uzyskania ww kaloryczności obiad powinien być dwudaniowy.
- 2.10. Posiłki będą dostarczane do Szpitala w ilości wg bieżącego zapotrzebowania i o określonych godzinach przez siedem dni w tygodniu, przez cały okres trwania umowy z zachowaniem sezonowości, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3.1. Jadłospis będzie ustalony przez dietetyka zatrudnionego przez WYKONAWCĘ i zaakceptowany przez ZAMAWIAJĄCEGO. WYKONAWCA zapewnia niepowtarzalność posiłków co najmniej przez okres 7 dni. WYKONAWCA będzie opracowywał jadłospis urozmaicony, dostosowany do pór roku uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji i świąt.
- 3.2. Jadłospis dekadowy należy przesłać do ZAMAWIAJĄCEGO na dwa dni robocze przed rozpoczęciem jego realizacji.
- 3.3. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:
 - 1) przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia;
 - 2) zalecenia i wymagania Instytutu Żywności i Żywienia;
 - 3) indywidualne diety według zleceń lekarskich;
 - 4) zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań ZAMAWIAJĄCEGO;
 - 5) normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3.4. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez ZAMAWIAJĄCEGO w sposób przewidziany w § 8 niniejszej umowy.
- 3.5. WYKONAWCA będzie zobowiązany do sporządzenia jadłospisu dla pacjentów przebywających na leczeniu na okres 10 dni (3 razy w miesiącu), najpóźniej do czwartego dnia tygodnia poprzedzającego okres, dla którego

ustalany jest jadłospis.

- 3.6. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć WYKONAWCY.
 - 3.7. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę szpitala, niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt ZAMAWIAJĄCEGO, WYKONAWCA zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt. WYKONAWCA jest zobowiązany zapewnić do obiadu dodatek w postaci sosu i surówki. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wliczony w cenę oferty.
 - 3.8. ZAMAWIAJĄCY ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez WYKONAWCĘ.
- 4.1. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.
 - 4.2. Ilość i rodzaj posiłków (zapotrzebowanie na diety) określa ZAMAWIAJĄCY w codziennych, (tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku) pisemnych zamówieniach, t.j. w formie elektronicznej potwierdzonych przesłaniem fax-u, składanych do godziny 9:30 do realizacji na dzień następny. W przypadku weekendów oraz dni świątecznych ZAMAWIAJĄCY przesyła zestawienia ilości i rodzajów posiłków w dniu poprzedzającym w/w dni.
 - 4.3. W przypadkach szczególnych indywidualnych zleceń lekarskich, uważa się, że zgłoszenie zapotrzebowania zostało złożone, gdy ZAMAWIAJĄCY dokona zgłoszenia telefonicznie. Zgłoszenie to zostanie potwierdzone na żądanie WYKONAWCY niezwłocznie przez ZAMAWIAJĄCEGO na piśmie i wysłane faksem.
 - 4.4. W przypadku opisanym w punkcie poprzednim WYKONAWCA wykona zgłoszenie w możliwie najszybszym terminie.
 - 4.5. Dodatkowe zamówienie na artykuły spożywcze takie jak: dżem, smalec, ser topiony, konserwa rybna, pasztet, herbata, cukier, składane jest w formie pisemnej przez osobę wyznaczoną przez ZAMAWIAJĄCEGO nie później niż na dwa dni przed określonym w zamówieniu terminem dostawy.
 - 4.6. Dodatkowe artykuły winny być dostarczone w określonym w zamówieniu terminie, razem z posiłkami przewidzianymi w poprzednich artykułach i rozliczane oddzielnie.
 - 4.7. Rozliczenie za dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu osobnej faktury przez WYKONAWCĘ.
 - 4.8. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników ZAMAWIAJĄCEGO w obecności pracownika WYKONAWCY. ZAMAWIAJĄCY dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.
 - 4.9. ZAMAWIAJĄCY wyznaczy osobę do każdorazowej kontroli jakości posiłku oraz zgodności wykonania z postanowieniami umowy.
 - 4.10. WYKONAWCA zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.
 - 4.11. ZAMAWIAJĄCY ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
 - 4.12. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez WYKONAWCĘ przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie:
 - 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - 2) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - 3) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
 - 4.13. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
 - 1) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
 - 2) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez WYKONAWCĘ do świadczenia usług żywienia,
 - 3) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby WYKONAWCY.
 - 4.14. WYKONAWCA zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w której dokonano zapisów dotyczących odkładania próbek żywności.

- 4.15.** WYKONAWCA udzieli gwarancji na świeżość dostarczonych posiłków.
- 5.1.** Posiłki będą porcjowane i popakowane odpowiednio dla każdego oddziału wraz z dietami specjalnymi. Zestawienie oddziałów szpitalnych przedstawia **tabela nr 3**.
- 5.2.** Wszystkie posiłki muszą być zapakowane w pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemnikach zewnętrznych służących do transportu.
- 5.3.** WYKONAWCA będzie dostarczał posiłki we własnych termosach, termoportach lub pojemnikach zapewniających odpowiednią temperaturę dostarczonych posiłków (2 komplety). Wymienione sprzęty muszą posiadać atesty na kontakt z żywnością (do wglądu).
- 6.1.** WYKONAWCA będzie dowoził posiłki do ZAMAWIAJĄCEGO własnym transportem, na swój koszt, spełniającym wymagane normy techniczne i sanitarne – przystosowanym do przewozu żywności.
- 6.2.** Godziny dostarczenia posiłków do Szpitala i odbioru pustych termosów i pojemników ZAMAWIAJĄCY określa następująco:
- Śniadanie – 6:30, obiad i kolacja – 11:00
lub Śniadanie – 6:30, obiad – 11:00, kolacja – 12:30 .
- 6.3.** WYKONAWCA w dniu podpisania umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego zadeklaruje ZAMAWIAJĄCEMU wybrane godziny dostarczania posiłków do „PDP”. Uzgodnienie będzie obowiązywało przez cały okres obowiązywania umowy.
- 7.** Temperatuty potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń ZAMAWIAJĄCEGO powinny wynosić minimalnie odpowiednio:
- 1) 4°C – dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.),
 - 2) minimum 60°C – dla zup na gorąco,
 - 3) minimum 60°C – dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.),
 - 4) minimum 60°C – dla napojów gorących (kawa, herbata).
- 8.1.** WYKONAWCA zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z „PDP” oraz resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych (mycie opróżnionych termosów i pojemników należy do WYKONAWCY). Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do ZAMAWIAJĄCEGO. Koszt ich transportu (zgodnych z zaleceniami Sanepidu) ponosi WYKONAWCA.
- 8.2.** Zabezpieczenie pojemników przeznaczonych do zbierania resztek po posiłkach, leży po stronie WYKONAWCY. Odbiór resztek spożywczych może odbywać się 1 raz dziennie. Transport odpadów musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. WYKONAWCA musi poddać się kontroli w razie takowej przeprowadzanej w Szpitalu przez służby sanitarno–epidemiologiczne.
- 9.** WYKONAWCA jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności.
- 10.** WYKONAWCA w trakcie realizacji umowy będzie posiadał ważny certyfikat wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności **PN-EN ISO 22000** oraz ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej na wartość minimum 500 tys. zł w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia.
- 11.1.** Zapłata należności za dostarczony towar następować będzie przelewem bankowym w terminie minimum 30 dni po dostarczeniu i przyjęciu towaru oraz wystawieniu i doręczeniu faktury.
- 11.2.** ZAMAWIAJĄCY dokona stosownych potrąceń za niedostarczone przez WYKONAWCĘ posiłki.

12. Uzupełnieniem szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia są zapisy zawarte w załączniku do SIWZ nr 4 – Wzór umowy.

Tabela nr 1

Numer diety	Nazwa diety
1	Lekkostrawna
2	Cukrzycowa
3	Wątrobowa
4	Niskocholesterolowa
5	Ze zwiększoną ilością żelaza
6	Z ograniczoną ilością białka
7	Wegetariańska
8	Papkowata
9	Papkowata – wysokobiałkowa
10	Do sondy
11	Niskołuszcowa
12	Bezmleczna – lekka
13	Wysokobiałkowa – lekka
14	Wysokobiałkowa (6 posiłków)
15	1500 kcal
16	Ze zwiększoną ilością potasu
17	Dna – cukrzycowa
18	Wysokokaloryczna
19	Wysokokaloryczna (7 posiłków)
20	Bezglutenowa
21	Bogatoresztkowa
22	Nerkowa
23	Niskoresztkowa
24	Bezsolna
25	Płynna
26	1000 kcal
27	Dna
28	inna

Tabela nr 2

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 wątrobowa				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
niskotłuszczowa	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					
wątrobowa	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

Tabela nr 3

Numer oddziału	Ilość łóżek	Uwagi
I	30	Męski
II	30	Żeński
IIIA	30	Męski
IIIB	30	Męski
IV	30	Żeński
V	30	Żeński
VI	25	Koedukacyjny (dzieci)
VII	23	Koedukacyjny (dzieci)
IXA	30	Męski
IXB	30	Żeński
X	30	Męski
XIA	29	Męski
XIB	29	Męski
XIII	25	Męski
XIV	14	Koedukacyjny
XVI	60	Koedukacyjny

Tabela nr 4 str. 1/3

JADŁOPSIS		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 zieleciną 70g Wędlina wp.20g Kawa z mlekiem 300ml		Mix margaryny 30 g Twarożek z zieleciną 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 zieleciną 90g Kawa z mlekiem 300ml		Mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieleciną 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 Ryz 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	

Tabela nr 4 str. 2/3

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 serkiem topionym 70 g Kawa z mlekiem 300ml	Mix margaryny 30 g Pasta węgierska z serkiem 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

Tabela nr 4 str: 3/3

Czwartek 13.07. 20	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 ślaska 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 Pierogi 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

Tabela nr 5 str. 1/3

Posilek	piątek 16-06-2017				
	Podstawowa	Wątrobowia	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 kiszonej 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 Ogórek zielony 20 g Herbata 400 g	mix margaryny 15 g Ser topiony 50 g Dżem 20 g Herbata 400 g
Posilek nocny				mix margaryny 15 g Serek kanapkowy 50 g	

Tabela nr 5 str. 2/3

Posilek	piątek 16-06-2017				
	Lekkostrawna z żelazem	1500	Oddział dziecięcy	Podstawowa z potasem	Wegetariańska
Śniadanie	Lekkostrawna z żelazem mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	1500 mix margaryny 15 g Pasta z jaj z zieloną 50 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	Oddział dziecięcy Masło 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	Podstawowa z potasem mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	Wegetariańska mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml
2. śniadanie	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
Obiad	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 200 g Ziemniaki gotowane z zieloną 200 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 120 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 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 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 Surówka z kapusty kiszzonej 150 g Napój 300 ml
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
Posilek nocny					

Tabela nr 5 str. 3/3

Posilek	piątek 16-06-2017			
	Bezglutenowa	Watrobowo-cukrzycowa	Dieta niskosodowa	Cukrzyca
Śniadanie	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Herbata 400 g	mix margaryny 30 g Serek kanapkowy 50 g Pomidor 20 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml Koktajl mleczno-owocowy b/cukru 200 g	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną b/soli 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml	mix margaryny 30 g Pasta z jaj z zieloną 70 g Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml Koktajl mleczno-owocowy b/cukru 200 g
2. śniadanie				
Obiad	Krupnik z zieloną z kaszą jaglaną 500 g Ziemniaki gotowane z zieloną 300 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 80/100 b/glutenowe 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 b/soli 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		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				