

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **kompleksowa obsługa żywienia pacjentów Ośrodka Leczenia Odwykowego (OLO) w Woskowicach Małych polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków oraz myciu naczyń i odbiorze odpadów pokonsumpcyjnych.**

Przygotowywanie, dostarczanie i wydanie posiłków realizowane będzie w kuchni Wykonawcy, przez pracowników Wykonawcy w naczyniach należących do Wykonawcy z zachowaniem wszelkich warunków higieniczno – sanitarnych.

**Główny kod CPV:**

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

**Dodatkowe kody CPV:**

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem przede wszystkim:

- a) diety podstawowej,
- b) diety lekkostrawnej,
- c) diety cukrzycowej.

**Dieta podstawowa** tzw. dieta normalna – obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi o zdrowym przewodzie pokarmowym, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw, stosuje się gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.

**Dieta lekkostrawna** – stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, w chorobach serca i układu krążenia. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wyklucza ostre potrawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologie sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

**Dieta cukrzycowa** – przy sporządzaniu posiłków należy unikać stosowania cukru, dżemu, miodu. Stosuje się chude mięso, ryby, jaja, mleko i sery. Normy uwzględniają drugie śniadanie i podwieczorek.

#### **Wymagania jakościowe:**

1. Przedmiot zamówienia należy wykonywać zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) oraz wymaganiami właściwych przepisów szczególnych.
2. Wykonawca przy sporządzaniu posiłków uwzględniać będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów tj.: kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, itp.
3. Posiłki mają być przygotowane i dostarczone punktualnie przez pracowników Wykonawcy w odpowiednich pojemnikach przeznaczonych wyłącznie do tego celu z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych.
4. Zamawiający wymaga by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
5. Wykonawca musi przestrzegać realizacji zaleceń Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p.poż., systemu HACCP, itp.
6. Pracownicy wykonawcy realizujący zamówienie powinni je wykonywać w odpowiednim ubraniu roboczym zgodnym z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie oraz powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia. Podczas wydawania posiłków winni używać rękawiczek jednorazowych.
7. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

8. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami. Pojemniki winny być wykonane z materiałów umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej.
9. Wykonawca musi posiadać aktualne dokumenty dopuszczające samochód do transportu posiłków i na każde żądanie Zamawiającego zobowiązuje się je dostarczyć. – dostarcza ten dokument Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.
10. W przypadku niedostarczenia posiłków zgodnie z zamówieniem Zamawiający będzie stosować kary umowne określone umową.

**Wykonawca zobowiązany będzie w szczególności do:**

- a) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana,
- b) pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbki należy pobrać i przechowywać zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545),
- c) w przypadku stwierdzenia przez personel Zamawiającego nieodpowiedniej, niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka,
- d) unieszkodliwiania i odbioru odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego

mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

- e) dostarczania posiłków świeżych z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi,
- f) ponoszenia pełnej odpowiedzialności za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków,
- g) prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje,
- h) wyznaczenia pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

**Dostarczane i podawane posiłki powinny:**

- a) zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
- b) zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych
- c) być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.

**Wymagania sanitarne.** Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- a) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
- b) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
- c) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- d) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- e) Higienę produkcji, zmywania naczyń.
- f) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- g) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
- h) Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- i) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną.

Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

Ilości wydanych posiłków w latach poprzednich kształtowały się następująco:

Lp.	Rodzaj posiłku	Ilość wydanych posiłków w szt.		
		czerwiec 2019 r. – maj 2020 r.	czerwiec 2020 r. – maj 2021 r.	czerwiec 2021 r. – maj 2022 r.
1.	Śniadanie	26 808	24 853	27 810
2.	Obiad	26 793	24 939	27 894
3.	Kolacja	26 757	24 856	27 820

Ilości podane powyżej mogą być niemiarodajne, ponieważ w roku 2020 zaczęła się pandemia zakaźnej choroby COVID-19 wywoływanej przez koronawirusa SARS-CoV-2 i w związku z powyższym pacjenci Ośrodka Leczenia Odwykowego w Woskowicach Małych byli przyjmowani z zachowaniem reżimu sanitarnego.

Obecnie ilość zakontraktowanych łóżek z NFZ wynosi 88, przewiduje się, że w okresie realizacji zamówienia (12 miesięcy od dnia podpisania umowy), szacowana maksymalna ilość wydawanych posiłków będzie wyglądała następująco:

śniadania – 32 120 szt.

obiady – 32 120 szt.

kolacje – 32 120 szt.

Podane ilości są ilościami szacunkowymi, rzeczywiste ilości wynikać będą z aktualnych potrzeb, tj. faktycznej ilości leczonych pacjentów.

Posiłki należy dostarczać punktualnie. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania posiłków łącznie bez pogorszenia jakości dostarczanych posiłków.

Posiłki należy wydać pacjentom w następujących godzinach:

Śniadanie w godz. 7.30 - 8.00

Obiad w godz. 13.00 - 13.30

Kolacja w godz. 18.00 – 18.30

Posiłki należy przygotowywać wg jadłospisów dekadowych, które zostały zawarte w tabelach I, II i III zamieszczonych w niniejszym dokumencie. Jadłospisy winny być realizowane cyklicznie przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie w przypadku zup i surówek, uwzględniając sezonowość występowania warzyw i owoców.

Przewiduje się następujące zróżnicowanie diet:

- dieta cukrzycowa – do 4% ilości zamawianych posiłków,
- dieta lekkostrawna – do 20% ilości zamawianych posiłków,
- dieta podstawowa – pozostała ilość zamawianych posiłków.

Realizacja przedmiotu zamówienia odbywa się w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia i święta. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowania w okresie Świąt Bożego Narodzenia (jadłospis stanowi załącznik do niniejszego dokumentu – tabela nr IV) i Wielkanocy (jadłospis stanowi załącznik do niniejszego dokumentu – tabela nr V) posiłków o charakterze świątecznym z dodatkiem ciast z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. Posiłki te winny być uzgodnione z Zamawiającym

Osoba wyznaczona przez Zamawiającego będzie z jednodniowym wyprzedzeniem zgłaszała telefonicznie, faxem lub za pomocą e-mail ilość zamawianych posiłków na wskazany w umowie numer, adres. Posiłki zamawiane będą do godz. 14:00 dnia poprzedniego. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 16.00 tego samego dnia (godz. do uzgodnienia z Zamawiającym).

Posiłki mają być przygotowane, dostarczone i wydane przez pracowników Wykonawcy w naczyniach należących do Wykonawcy z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno – sanitarnych. Wykonawca zapewni pacjentom sztucze niezbędne do spożycia posiłków.

**Podawane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę. Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków na oddział. Dla dań gorących powinien wynosić min: zupy 75°C, gorące drugie dania 63°C, gorące napoje 80°C, przystawki, surówki 4°C.**

W przypadku wątpliwości co do jakości, składu i rodzaju dostarczonego pożywienia Zamawiający ma prawo do zlecenia zbadania dostarczonych posiłków:

- a) w przypadku zgodności dostarczonego posiłku z zamówionym koszty badania ponosi Zamawiający,
- b) w przypadku niezgodności dostarczonego posiłku z zamówionym koszty badania ponosi Wykonawca i zostaną one potrącone z najbliższej faktury Wykonawcy,
- c) w przypadku niezgodności dostarczonego posiłku z zamówionym potwierdzonej kontrolą przeprowadzoną przez Powiatowy Inspektorat Sanitarny lub inną instytucję do tego

upoważnioną Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ten posiłek w wysokości 50% kwoty jaką Wykonawca złożył w ofercie.

Zamawiający na zasadzie odrębnej umowy udostępni Wykonawcy zmywarkę mechaniczną do naczyń wraz ze zmywalniami, pomieszczeniem do wydawania posiłków i magazynem naczyń z nieodpłatnym dostępem do energii elektrycznej i wody. Pomieszczenia oraz sprzęt należy utrzymywać w należytej czystości. Eksploatacja urządzeń musi być zgodna z instrukcją obsługi na koszt Wykonawcy.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zabezpieczył transport posiłków w termosach do pomieszczenia buforowego (czystego).

Zamawiający wymaga, aby po zmyciu naczyń Wykonawca odebrał odpady w pojemnikach Wykonawcy.

Przy dokonywaniu wyceny należy uwzględnić sezonowość występowania jarzyn i owoców, Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie w przypadku zup i surówek.



TABELA I – dieta lekkostrawna

JADŁOSPIS DEKADOWY

Dieta lekkostrawna **Uwaga:** *Ilekoć w opisie użyte jest słowo: pieczywo oznacza ono pieczywo mieszane chleb i bułkę w ilości nie mniejszej niż 150 g. Pacjent powinien otrzymać 1 bułkę codziennie.*

*masło - mix masła(50%) i innego tłuszczu*

Dzień	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
I	Kiełbasa szynkowa 60g Ser topiony 40g w Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Lane ciasto na rosole 450ml Filet drobiowy duszony 80g W sosie szpinakowym 20 g Makaron rurki 200g Surówka z kapusty pekińskiej 100g Kompot 200ml	Ser żółty 80g Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
II	Parówka na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa jarzynowa 450ml Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym (80g mięsa + 20 g sos) Kasza jęczmienna 200g Surówka z ogórków konserwowych 100g Kompot 200ml	Polędwica drobiowa 80g Ogórek świeży 20g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
III	Twaróg ze śmietaną 60g, w opakowaniu jednorazowym Salceson drobiowy 40 g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Drożdżówka 1szt.	Barszcz czerwony zabieleny 450ml Schab duszony (80g mięsa) + 20g sos Ziemniaki 200g Sałatka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200ml	Kiełbasa śląska na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250g

<b>Dzień</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
IV	Mielonka drobiowa 80g Ogórek konserwowy lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa jarzynowa z koperkiem 450ml Pierogi ruskie z masłem 400 g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200ml	Pasztet pieczony 80g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
V	Pasta jajeczna 60g Ser żółty 40g Ogórek konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml Kluski z mięsem 400g Surówka z buraków 100g Kompot 200ml	Szynka drobiowa 80g Ogórek lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g herbata 250g
VI	Szynka 80g Ogórek zielony lub konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Rosół z makaronem 450ml Rolada drobiowa ze szpinakiem lub pieczarkami w sosie (80g mięsa + sos 20g) Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Kompot 200ml	Parówka na gorąco 100g Musztarda, Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
VII	Polędwica drobiowa 60g Ser żółty 40g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa ogórkowa 450ml Pulpet wieprzowo-wołowy 80 g, gotowany podawany z sosem pomidorowym 20g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzywna 100g Kompot 200ml	Sałatka żydowska 100g Pasztet drobiowy 40g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
VIII	Ser topiony 40g Salceson drobiowy 60g Pieczywo 150g Masło 15g	Krupnik z zielenią 450ml Pulpety rybne z sosem jarzynowym lub paluszki rybne 100 g Ziemniaki 200g	Sałatka jarzynowa z majonezem 100g Szynka drobiowa 40g Pieczywo 150g

<b>Dzień</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
	Kakao z mlekiem 250 ml Drożdżówka 1szt.	Surówka z marchwi i selera 100g Kompot 200ml	Masło 15g, Herbata 250g
IX	Kiełbasa szynkowa 80g Ogórek, papryka lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Żurek z ziemniakami 450 ml + kiełbasa 80g Kopytka z masłem 350g Kompot 200ml	Ser żółty 40g Połędwica drobiowa 40g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
X	Jajko gotowane 50g +15g Majonez lub sos tatarski Mielonka wieprzowa 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250ml Galaretka z owocami 150ml w opakowaniu jednorazowym	Zupa pomidorowa z makaronem 450ml Gulasz węgierski (80g mięsa różnego rodzaju (nie stosować kiełbasy) + 20 g sos) Kasza gryczana 200g Sałatka z fasolki szparagowej 100g Kompot 200ml	Pieczeń rzymska 80g Ogórek konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 150 ml

**TABELA II – dieta podstawowa**

JADŁOSPIS DEKADOWY

DIETA PODSTAWOWA

**Uwaga: Ilekroć w opisie użyte jest słowo pieczywo oznacza ono pieczywo mieszane chleb i bułkę w ilości nie mniejszej niż 150 g. Pacjent powinien otrzymać 1 bułkę codziennie. masło - mix masła(50%) i innego tłuszczu**

Dzień	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
I	Kiełbasa szynkowa 60g Ser topiony 40g w Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Lane ciasto na rosole 450ml Łazanki z mięsem 400g Kompot 200ml	Ser żółty 80g Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
II	Parówka na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250m	Zupa jarzynowa 450ml Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym (80g mięsa + 20 g sos) Kasza jęczmienna 200g Surówka z ogórków konserwowych 100g Kompot 200ml	Polędwica drobiowa 80g Ogórek świeży 20g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
III	Twaróg ze śmietaną 60g, w opakowaniu jednorazowym Salceson drobiowy 40 g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Drożdżówka 1szt	Barszcz czerwony zabieleny 450ml Schab panierowany (80g mięsa + panierka) Ziemniaki 200g Sałatka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200ml	Kiełbasa śląska na gorąco 100g, Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250g
IV	Mielonka drobiowa 80g Ogórek konserwowy	Zupa jarzynowa z koperkiem 450ml Pierogi ruskie z cebulką 400 g	Pasztet pieczony 80g Pieczywo 150g

<b>Dzień</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
	lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200ml	Masło 15g Herbata 250ml
V	Pasta jajeczna 60g Ser żółty 40g Ogórek konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml Kluski z mięsem 400g Surówka z buraków 100g Kompot 200ml	Bigos 300g na gorąco Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250g
VI	Szynka 80g Ogórek zielony lub konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Rosół z makaronem 450ml Pieczeń wieprzowa z sosem (80g mięsa + sos 20g) Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Kompot 200ml	Parówka na gorąco 100g Musztarda Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
VII	Polędwica drobiowa 60g Ser żółty 40g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa ogórkowa 450ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzywna 100g Kompot 200ml	Sałatka żydowska 100g Paszтет drobiowy 40g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
VIII	Ser topiony 40g Salceson drobiowy 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250 ml Drożdżówka 1 szt.	Krupnik z zieleniną 450ml Pulpety lub paluszki rybne w sosie 100 g Ziemniaki 200g Surówka z marchwi i selera 100g Kompot 200ml	Sałatka jarzynowa z majonezem 100g Szynka drobiowa 40g Pieczywo 150g Masło 15g, Herbata 250g
IX	Kiełbasa szynkowa 80g Ogórek, papryka lub pomidor	Żurek z ziemniakami 450 ml + kiełbasa 60g	Ser żółty 50g Polędwica drobiowa

<b>Dzień</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
	50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Kopytka z boczkiem 350g Kompot 200ml	50g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml
X	Jajko gotowane 50g +15g majonez lub sos tatarski Mielonka wieprzowa 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250ml Galaretka z owocami 150ml w opakowaniu jednorazowym	Zupa pomidorowa z makaronem 450ml Gulasz węgierski (80g mięsa różnego rodzaju (nie stosować kiełbasy) + 20 g sos) Kasza gryczana 200g Sałatka z fasolki szparagowej 100g Kompot 200ml	Pieczeń rzymska 80g Ogórek konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 150 ml.

**TABELA III – dieta cukrzycowa**

JADŁOSPIS DEKADOWY

Dieta cukrzycowa

***Uwaga: Ilekroć w opisie użyte jest słowo pieczywo oznacza ono chleb i bułkę graham w ilości nie mniejszej niż 150 g. Pacjent powinien otrzymać 1 bułkę codziennie***

***Kompot i inne napoje podawane są pacjentom bez dodatku cukru***

***masło o zawartości tłuszczu 82%***

Dzień	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
I	Kiełbasa szynkowa 60g Ser topiony 50g w Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Owoc cytrusowy 100g	Lane ciasto na rosole 450ml Łazanki z mięsem 400g Kompot 200ml	Jajko w majonezie 50g Sos tatarski lub majonez 15g Pieczeń rzymska 40g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Jabłko 1 szt.
II	Parówka na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sałatka owocowa 100g w opakowaniu jednorazowym	Zupa jarzynowa 450ml Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym (80g mięsa + 20 g sos) Kasza jęczmienna 200g Surówka z ogórków konserwowych 100g Kompot 200ml	Polędwica drobiowa 80g Ogórek świeży 20g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 200ml
III	Twaróg ze śmietaną 60g, w opakowaniu jednorazowym, Salceson drobiowy 40 g Sałatka warzywna z papryką 100g w opakowaniu jednorazowym	Barszcz czerwony zabieleny 450ml Schab duszony (80g mięsa) +20g sos Ziemniaki 200g Sałatka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200ml	Kiełbasa śląska na gorąco 100 Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g,

<b>Dzień</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
	Pieczywo 150g Masło 15g, Kawa z mlekiem 250ml		Herbata 250g Sok wielowarzywny 200 ml
IV	Mielonka drobiowa 80g Ogórek konserwowy lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Jogurt naturalny 200ml	Zupa jarzynowa z koperkiem 450ml Pierogi ruskie z cebulką 400 g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200ml	Pasztet pieczony 80g Pieczywo 150g Masło 15g, Herbata 250ml Sok pomidorowy 200 ml
V	Pasta jajeczna 60g Ser żółty 40g Ogórek konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Owoce sezonowe 100g	Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml Kluski z mięsem 400g, Surówka z buraków 100g Kompot 200ml	Bigos 300g na gorąco Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250g Sok pomarańczowy 200 ml
VI	Szynka 80g Ogórek zielony lub konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sałatka z pomidorów 100g w opakowaniu jednorazowym	Rosół z makaronem 450ml Rolada drobiowa ze szpinakiem lub pieczarkami w sosie (80g mięsa + sos 20g) Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Kompot 200ml	Parówka na gorąco 100g Musztarda Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Jabłko 1 szt.
VII	Polędwica drobiowa 60g Ser żółty 40g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml	Zupa ogórkowa 450ml Pulpet wieprzowo-wołowy 80 g gotowany z sosem pomidorowym 20g Ziemniaki 200g	Sałatka żydowska 100g Pastet drobiowy 40g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml



<b>Dzień</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
	Sok z marchwi i jabłka 200ml	Surówka wielowarzywna 100g Kompot 200ml	Owoce sezonowe 100g
VIII	Serek topiony 40g Salceson drobiowy 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250 ml Kisiel z jabłkiem bez cukru w opakowaniu jednorazowym	Krupnik z zieleniną 450ml Pulpety rybne w sosie jarzynowym lub paluszki rybne 100 g Ziemniaki 200g Surówka z marchwi i selera 100g Kompot 200ml	Sałatka jarzynowa z majonezem 100g Mielonka wieprzowa 40g Pieczywo 150g Masło 15g, Herbata 250g Owoc cytrusowy 100g
IX	Kiełbasa szynkowa 80g Ogórek, papryka lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sałatka z kapusty pekińskiej 100 g w opakowaniu jednorazowym	Żurek z ziemniakami 400 ml + kiełbasa 80g Kopytka z boczkiem 350g Kompot 200ml	Ser żółty 40g Połędwica drobiowa 50g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok wielowarzywny 100 ml
X	Jajko gotowane 50g +15g majonez lub sos tatarski Mielonka wieprzowa 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250ml Galaretka z owocami 150ml w opakowaniu jednorazowym	Zupa pomidorowa z makaronem 450ml Gulasz węgierski (80g mięsa różnego rodzaju (nie stosować kiełbasy) + 20 g sos) Kasza gryczana 200g Sałatka z fasolki szparagowej 100g Kompot 200ml	Pieczeń rzymska 80g Ogórek konserwowy 50g Pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 150 ml

**TABELA nr 4 - JADŁOSPIS NA OKRES  
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA**

**DIETA PODSTAWOWA:**

**Dzień 24.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser żółty 80g</li> <li>- Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Łazanki z kap. i grzyb. 300g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz z uszkami 300/40 g</li> <li>- Śledź w oleju 60g</li> <li>- Ryba panierowana 70g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>

**Dzień 25.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sałatka jarzynowa z maj. 100g</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem 450ml</li> <li>- Rolada wieprzowa w sosie 80/100g</li> <li>- ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka / sałatka 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> <li>- Ciasto z makiem (kostka min 7cmx7cm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Galaretki Drobiowa 150g</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> </ul>

**Dzień 26.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jajka po tatarsku</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Herbata 250ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manna na rosole 450ml</li> <li>- Pieczeń w sosie 80/100 g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka / sałatka 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> <li>- Ciasto (kostka min 7cmx7cm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiełbasa na gorąco 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Musztarda</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Herbata 250ml</li> </ul>

**DIETA CUKRZYCOWA:****Dzień 24.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jajko w majonezie 50g</li> <li>- Sos tatarski lub majonez 15g</li> <li>- Ser topiony 50g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Owoc cytrusowy 100g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Łazanki z kap. i grzyb. 300g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz z uszkami 300/40 g</li> <li>- Śledź w oleju 60g</li> <li>- Ryba panierowana 70g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Sałatka owocowa 100g</li> </ul>

**Dzień 25.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sałatka jarzynowa z maj. 100g</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata, 250 ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Jabłko 1 szt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem 450ml</li> <li>- Rolada duszona – drobiowa w sosie 80/100 g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka / sałatka 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Galaretka drobiowa 150g</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Owoce 100g</li> </ul>

**Dzień 26.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jajka po tatarsku</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> <li>- Sok wielowarzywny 100ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manna na rosole 450ml</li> <li>- Pieczeń w sosie 80/100 g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka / sałatka</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiełbasa na gorąco 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Musztarda</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> <li>- Owoc 100g</li> </ul>

**DIETA LEKKOSTRAWNA:****Dzień 24.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser żółty 80g</li> <li>- Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g.</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Makaron z warzywami w sosie 300g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz z uszkami 300/40 g</li> <li>- Śledź w oleju 60g</li> <li>- Ryba panierowana 70g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Ciasto z makiem (kostka min 7cmx7cm)</li> </ul>

**Dzień 25.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sałatka jarzynowa z olejem. 100g</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem 450ml</li> <li>- Rolada duszona - drobiowa w sosie 80/100 g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Marchew gotowana 100g</li> <li>- Kompot 200 ml</li> <li>- Ciasto z makiem (kostka min 7cmx7cm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Galaretką Drobiowa 150g</li> <li>- Wędlina 40g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> </ul>

**Dzień 26.12.**

<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
- Jajka po tatarsku - Wędlina 40g - Masło 15g - Pieczywo 150g - Herbata 250 ml	- Manna na rosole 450ml - Schab duszony 80/100 g - Ziemniaki 200g - Surówka / sałatka 100g - Kompot 200ml - Ciasto (kostka min 7cmx7cm)	- Kiełbasa na gorąco 100g - Ogórek 50g - Masło 15g - Musztarda - Pieczywo 150g - Herbata 250 ml

**TABELA nr 5 – JADŁOSPIS NA OKRES ŚWIĄT WIELKANOCNYCH****DIETA PODSTAWOWA:**

<b>DZIEŃ</b>	<b>DATA</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
1	<b>Wielki Piątek</b>	-Ser żółty 80g -Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g -Pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml	- Zupa koperkowa 450 ml - Jajko w sosie chrzanowym 2 szt. - Ziemniaki 200g - Surówka z marchwi 100g - Kompot 200 ml	- Sałatka jarzynowa 100g - Masło 15g - Pieczywo 150g - Herbata 250 ml
2	<b>Wielka Sobota</b>	- Serek fromage 80g - Masło 15g - Kawa 250 ml - Pieczywo 150g	- Krupnik 450ml - Pierogi 400g - Kompot 200 ml	- Ser żółty 40g - Ogórek zielony 40g - Masło 15g - Pieczywo 150g - Herbata 250 ml

DZIEŃ	DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
3	<b>Niedziela Wielkanocna + ciasto</b> (kostka min. 7cmx7cm)	- Żurek 450 + kiełbasa biała 100g - Jajko w sosie tatarskim 2 szt. - Wędlina 2 plastry - Kawa 250ml - Masło 15g - Pieczywo 150g	- Rosół z makaronem 450ml - Kotlet schabowy 100g - Ziemniaki 200g - buraczki 100g - Kompot 200ml	- Wędlina drobiowa 100g - Pieczywo 150g - Masło 15g - Herbata 250 ml
4	<b>Poniedziałek Wielkanocny + ciasto</b> (kostka min 7cmx7cm)	- Kiełbasa szynkowa 80g - Ogórek kiszony - Masło 15g - Kawa z mlekiem 250 ml - Pieczywo 150g	- Barszcz czerwony 450g - Udko smażone 200g - Ziemniaki 200g - Surówka 100g - Kompot 200ml	- Parówka 2 szt. - Pieczywo 150g - Masło 15g - Herbata 250 ml

#### DIETA LEKKOSTRAWNA:

DZIEŃ	DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	<b>Wielki Piątek</b>	-Ser żółty 80g -Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g -Pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml	- Zupa koperkowa 450 ml - jajko w sosie chrzanowym 2 szt. - ziemniaki 200g - surówka z marchwi 100g - kompot 200ml	- Sałatka jarzynowa 100g - Masło 15g - Pieczywo 150g - Herbata 250 ml

2	<b>Wielka Sobota</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serek fromage 80g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Kawa 250 ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krupnik 450 ml</li> <li>- Pierogi 400g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser żółty 40g</li> <li>- Ogórek zielony 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> </ul>
3	<b>Niedziela Wielkanocna</b> + ciasto (kostka min 7cmx7cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Żurek 450 ml + kiełbasa biała 100g</li> <li>- Jajko w sosie tatarskim 2 szt.</li> <li>- Wędlina 2 plastry</li> <li>- Kawa 250 ml</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem 450ml</li> <li>- Schab duszony 100g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Buraczki 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wędlina drobiowa 100g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> </ul>
4	<b>Poniedziałek Wielkanocny</b> + ciasto (kostka min 7cmx7cm)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiełbasa szynkowa 80g</li> <li>- Ogórek kiszony</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Kawa z mlekiem 250 ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz czerwony 450g</li> <li>- Udko gotowane 200g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parówka 2 szt.</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> </ul>

#### DIETA CUKRZYCOWA:

DZIEŃ	DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	<b>Wielki Piątek</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Jajko w majonezie 50g</li> <li>-Sos tatarski lub majonez 15g</li> <li>-Ser topiony 50g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zupa koperkowa 450 ml</li> <li>- Jajko w sosie chrzanowym 2 szt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sałatka jarzynowa 100g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pieczywo 150g</li> <li>-Masło 15g</li> <li>-Herbata 250ml</li> <li>-Owoc cytrusowy 100g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka z marchwi 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herbata 250 ml</li> <li>- Owoc 100g</li> </ul>
2	<b>Wielka Sobota</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serek fromage 80g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Kawa 250 ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Sałatka owocowa 100g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krupnik</li> <li>- Pierogi 400g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser żółty 40g</li> <li>- Ogórek zielony 40g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Herbata 250 ml</li> <li>- Sok wielowarz. 100ml</li> </ul>
3	<b>Niedziela Wielkanocna</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Żurek 450 + kielbasa biała 100g,</li> <li>- Jajko w sosie tatarskim 2 szt.</li> <li>- wędlina 2 plastry</li> <li>- Kawa 250ml</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Owoc 100g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosół z makaronem 450ml</li> <li>- Schab duszony 100g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Buraczki 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wędlina drobiowa 100g</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Owoc 100g</li> </ul>
4	<b>Poniedziałek Wielkanocny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kielbasa szynkowa 80g</li> <li>- Ogórek kiszony</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Kawa z mlekiem 250ml</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Sok pomarańczowy 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz czerwony 450g</li> <li>- Udko gotowane 200g</li> <li>- Ziemniaki 200g</li> <li>- Surówka 100g</li> <li>- Kompot 200ml</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parówka 2 szt.</li> <li>- Pieczywo 150g</li> <li>- Masło 15g</li> <li>- Herbata 250ml</li> <li>- Sałatka owocowa 100g</li> </ul>



**Uwagi, dotyczące wszystkich diet:**

- 1) Gramatura mięsa, ryb oznacza ilość wagową mięsa, ryb w porcji bez panierki.
- 2) Zupy powinny być gęste, nie wodniste.
- 3) Zamawiający zaleca stosowanie świeżych sezonowych warzyw do zup i surówek przy jednoczesnym uwzględnieniu zmienności podawania.
- 4) Surówki ze śmietaną lub jogurtem podawane muszą być w osobnych opakowaniach jednorazowych.

Jeżeli Zamawiający przy opisie przedmiotu zamówienia wskazuje oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych, co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych parametrach lub lepszych. Te określenia zostały zastosowane, aby opisać minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe jakim muszą odpowiadać towary, aby spełnić wymagania stawiane przez Zamawiającego i stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia.