

## ***Szczegółowy Opis Zamówienia nr spr. 25/ZP/2021/K***

**po zmianie z dnia 29.10.2021 r.**

### **Załączniki:**

Załącznik nr 1 - Opis wózka bimarowego

Załącznik nr 2 - Wymagana minimalna gramatura produktów i potraw na talerzu pacjenta

Załącznik nr 3 - Karta kontroli dostawy posiłków

Załącznik nr 4 – Protokół wadliwych usług

## Informacje ogólne dotyczące usługi

1. Przedmiot zamówienia:
  - a) przygotowanie i dostawy całodziennych posiłków dla Szpitala Chorób Płuc im. św. Józefa w Pilchowicach,
  - b) doposażenie kuchni oddziałowej w 1 wózek bemaowy do dystrybucji posiłków 3x1/1 GN zgodnie z opisem zawartym w **Załączniku nr 1** (data produkcji bema nie może być wcześniejsza niż 01.01.2017r.). Sprzęt do dystrybucji należy dostarczyć do Zamawiającego do 30.12.2021 r. W przypadku nie dostarczenia bema do w/w terminu Zamawiający zakupi urządzenie we własnym zakresie, a kosztami zakupu obciąży Wykonawcę. Bema stanowi własność Wykonawcy, który pokrywa koszty jego ewentualnej naprawy w trakcie trwania umowy. Po zakończeniu umowy bema zostanie zwrócony Wykonawcy.
2. Termin wykonania zamówienia.  
Termin rozpoczęcia realizacji usługi od 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r.
3. Szpital posiada 92 łóżek z czego:
  - c) Oddział Rehabilitacji Oddechowej - 25 łóżek,
  - d) Oddział Chorób Płuc z Odcinkiem Zamkniętym Leczenia Gruźlicy i Odcinkiem Otwartym Diagnostyki i Chemioterapii Nowotworów – 67 łóżek
4. Szacunkowa ilość posiłków z podziałem na diety:

nazwa diety	śniadanie	obiad	kolacja
podstawowa	10823	11336	11159
łatwo strawna	2784	2847	2812
łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	85	86	86
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)	5104	5220	5156
papkowata	150	152	153
bogatobiałkowa	3466	3286	3283
bogatobiałkowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	212	214	210
bogatobiałkowa łatwostrawna	105	114	106
płynna wzmocniona	61	65	59
bezmleczna	15	15	23
ubogopurynowa	212	214	211
bogatoresztkowa	81	81	81
ubogoenergetyczna	85	80	80
bezglutenowa	19	18	19
<b>RAZEM</b>	<b>23202</b>	<b>23728</b>	<b>23438</b>

## **I. Wymagania dotyczące realizacji usługi.**

### **1. Godziny dostaw posiłków:**

1.1. Posiłki należy dostarczyć do wyznaczonego punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego w następujących godzinach:

- śniadanie: 7.00 – 7.15.
- obiad wraz z kolacją: 11.45 – 12.15.

### **2. Wykaz i charakterystyka diet stosowanych w Szpitalu:**

2.1. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. Przy realizacji poniższych diet należy uwzględniać normy żywienia oraz dozwolone produkty i techniki kulinarne, zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.; „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., Wyd. PZWL, Warszawa 2014, „Normy Żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie 2020”, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny 2020).

2.2. Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

- a) Dieta podstawowa.
- b) Dieta łatwo strawna.
- c) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- d) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
- e) Dieta łatwo strawna papkowata.
- f) Dieta łatwo strawna płynna.
- g) Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona.
- h) Dieta do żywienia przez sondę.
- i) Dieta bogatobiałkowa.
- j) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (potoczna nazwa: „cukrzycowa”).
- k) Dieta wysokokaloryczna.
- l) Dieta ubogoenergetyczna 1500; 1800 kcal.
- m) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (potoczna nazwa: „przeciwmiażdżycowa”)
- n) Dieta ubogopurynowa.
- o) Dieta niskosodowa.

2.3. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (**np. dieta bezmleczna, niskobiałkowa, bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.**). Diety te będą realizowane przez Wykonawcę na podstawie pisemnych zaleceń Zamawiającego. Dietetyk Zamawiającego będzie ustalał wszystkie jadłospisy, również na te diety, które nie będą uwzględnione w jadłospisach dekadowych, a Wykonawca będzie zobowiązany przygotować posiłku według zamówienia.

### **3. Opis diet oraz wymagana zawartość posiłków:**

**Minimalna wymagana gramatura produktów spożywczych i potraw na talerzu pacjenta znajduje się w załączniku nr 2.**

#### **3.1. Dieta podstawowa:**

- a) Dietę stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się różnorodne produkty i techniki obróbki potraw (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie), jednak zaleca się, aby ograniczyć potrawy ciężko strawne, smażone, wzdymające.
- b) Założenia diety (zawartość składników pokarmowych na dobę):
  - Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal
  - Białko – 10-15% całodiennej energii
  - Tłuszcze – 30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 45-65% energii

- Błonnik pokarmowy > 25g

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

- **Śniadanie: (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

## **I dekada**

1. Jajecznica na parze z koperkiem (1 jajko na jednego pacjenta) + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **\*w dniach kiedy jest jajecznica bez zupy mlecznej**
2. Plaster wędliny wieprzowej ok. 20g + plaster sera żółtego ok. 20g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g (**1szt jedn. opak.**) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + jajko gotowane 1szt + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor + ogórek zielony z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + galaretka z owocami 150g (w tym owoc 30g np.: banan, truskawki, mandarynka, pomarańcza, owoce jagodowe) \*galaretka porcjowana w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + ser topiony ok. 20g 1szt. (trójkąt, oryginalne małe opakowanie) + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Jajecznica na parze z pomidorem (1 jajko na jednego pacjenta) + plaster sera żółtego ok 20g + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Dżem owocowy w jedno. opak 2x25g + plaster wędliny drobiowej ok. 20g+ liść sałaty 5g + owoc 1szt + zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka maślana/rogał maślany (**zamiennie**) 1sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Pasta rybna/śledziowa 80g + liść sałaty + papryka 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + rzodkiewka 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Dwa plastry szynki wieprzowej ok. 40g + liść sałaty + ogórek zielony 50g + kefir naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

## **II dekada**

1. Jajecznica na parze (1 jajko na pacjenta) + plaster sera żółtego ok 20g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. Plaster wędliny wieprzowej ok. 20g + ser topiony 1szt 20g (trójkąt) + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

3. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + jajko gotowane 1szt + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor + rzodkiewka z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + kisiel owocowy z tartym jabłkiem 150g \*kisiel wyporcjować w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + miód 1szt ok. 25g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Jajecznica na parze z wędliną drobiową i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + plaster sera żółtego ok 20g + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Serek homogenizowany waniliowy/owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 1szt + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka maślana/rogał maślany 1 sztuka (**zamiennie**) – 50g+ kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Pasta rybna/śledziowa 80g + liść sałaty + papryka 50g + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Plaster szynki wieprzowej ok. 20g + liść sałaty + pasta z fasoli z cebulką 40g (ala smalczyk) + ogórek kiszony 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

### III dekada

1. Miód 50g (2x25g jedn. Opak) + ser topiony trójkąt 20g + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka maślana/rogał maślany 1sztuka – 50g (**zamiennie**) + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. Jajecznica na parze z szynką i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + dżem 1szt 25g + sałata zielona liść + papryka 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. Plaster szynki z indyka ok 20g + serek fromage 40g (1/2 sztuki) + sałata zielona liść + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Dwa plastry sera żółtego z ziołami ok 40g + liść sałaty + rzodkiewka 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Plaster szynki wieprzowej ok 20g + plaster ser żółtego ok 20g + liść sałaty + ogórek zielony 50g + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

7. Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + plaster sera twarogowego krajanka ok 30g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z makaronem gwiazdki (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Sałatka z jogurtem greckim, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak) + miód 25g 1szt + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Pasta z fasoli i cebulki (Ala smalczyk) 40g + ser topiony trójkąt 1szt ok. 20g + ogórek kiszony 50g + liść sałaty + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Pasta z ryby gotowanej 40g + miód 1szt ok. 25g + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa mlekiem z bez cukru 250ml

➤ **Obiad - (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

**I dekada**

1. Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + surówka z kapusty białej i marchewki 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Kasza pęczak 200g + gulasz drobiowy z papryką, kukurydzą i cukinią 180g (mięso w kawałku 80g ,sos 100g) + ogórek kiszony (słupki) 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Ziemniaki 200g + gołąbki tradycyjne z mięsa wieprzowego 250g 2 szt. + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Ziemniaki 200g + udko z kurczaka pieczone min. 150g + surówka z kapusty pekińskiej 150g + zupa krem z dyni 350ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet smażony 100g + surówka z kapusty kiszonej z marchewką 150g + zupa pomidorowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Naleśniki z serem 2szt 300g + owoc 1szt + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza gryczana 200g + schab z pieca 90g + sos 100g + mizeria 150g + zupa pieczarkowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + kotlet z jaj pieczony w piekarniku 100g + marchewka na gęsto 150g + zupa grochówka 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + kotlet schabowy 90g + sałatka z kapusty czerwonej 150g + zupa rosół z makaronem nitki 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu nadziewana szpinakiem 90g + buraczki 150g + zupa krem marchewkowa 350ml z groszkiem ptysiowym 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

**II dekada**

1. Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + sos pieczarkowy + surówka z kapusty pekińskiej/włoskiej 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Makaron spaghetti 200g + sos boloński 180g (80g mięso, 100g sos) \*dozwolone mięso mielone + zupa kapuśniak 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

3. Ziemniaki 200g + zraz wieprzowy pieczony z cebulką 90g + surówka z warzyw mieszanych 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Kasza gryczana 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie koperkowym 150g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa fasolowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet smażony 100g + surówka z marchwi, selera i kapusty czerwonej 150g + zupa jarzynowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Makaron z serem, masłem 300g (ser 80g) i sosem truskawkowym 100ml + owoc 1szt + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza pęczak 200g + bitka wieprzowa w sosie własnym 90g + mizeria 150g + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona z pomidorami 90g + mini marchewki gotowane 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100ml + rolada z schabu nadziewana marchewką 90g + sałatka kapusty czerwonej 150g + zupa rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Pierogi leniwe z serem polane bułką tartą z masłem i cukrem 300g + zupa krem brokułowa 350ml z groszkiem ptysiowym 10g (groszek przysyłany osobno) + owoc 1szt + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

### **III dekada**

1. Kasza pęczak 200g + pieczeń rzymska 100g + sos pieczeniowy 100g + buraczki 150g + zupa koperkowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Łazanki z mięsem, kapustą i pieczarkami 300g + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Kasza gryczana 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + sałatka z fasolki szparagowej 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + filet z piersi kurczaka gotowany 90g + sos śmietanowy 100g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Ziemniaki 200g + kotlet schabowy 90g + mizeria 150g + barszcz z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Knedle z truskawkami 5szt ok. 300g + sos waniliowy 100ml + jogurt owocowy 1szt + zupa krem z dyni 350g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + kotlet z kaszy i warzyw 100g + sałata z jogurtem 80g + zupa fasolowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + sałatka z kapusty czerwonej 150g + rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + ryba pieczona DORSZ z cytryną i pomidorem 100g + brokuły gotowane 150g + zupa pieczarkowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

➤ **kolacja : (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

## **I dekada**

1. Galaretką drobiową z marchewką 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Sałatka z pomidorem i jogurtem greckim 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + pasta jajeczna 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Ser topiony trójkąt ok. 20g + Plaster twarogu białego krajanka posypanego ziołami ok. 30g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Plaster sera żółtego z ziołami ok. 20g + pasta twarogowa z rzodkiewką 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek fromage naturalny 1szt ok. 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Pasta twarogowa z papryką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

## **II dekada**

1. Pasta jajeczna z chrzanem 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa pomidorowa 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pieczeń z warzywami 100g (marchewka, seler, mięso z kurczaka) + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Pasta twarogowa z rzodkiewką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Galaretką drobiową z warzywami 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml



10. Sałatka makaronowa z pomidorem, serem mozzarella i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

### **III dekada**

1. Sałatka jarzynowa z olejem 100g + liść sałaty + wędlina drobiowa 20g plaster + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa z rzodkiewką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Sałatka ryżowa z wędliną i warzywami 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek fromage 1szt ok. 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Plaster wędliny wieprzowej ok. 20g + ser topiony trójkąt 1szt ok. 20g + sałata zielona liść + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Galaretko drobiowa z warzywami 100g + sałata zielona liść + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

### **3.2 Dieta łatwo strawna:**

a) Stosowana w schorzeniach układu trawiennoego oraz u osób w podeszłym wieku.

b) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal
- Białko – 10-15% całodziennego energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy < 25g

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ **Śniadanie: (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

## **I dekada**

1. Jajecznica na parze z koperkiem (1 jajko na pacjenta) + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + plaster sera białego krajanka ok. 30g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + pasta z białka jaja z koperkiem 40g + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + galaretka z owocami 150g (w tym owoc 30g np. banan, truskawki, mandarynka, pomarańcza, owoce jagodowe) \*galaretka porcjowana w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Pieczeń z warzywami (marchewka, seler, mięso z kurczaka) 100g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Jajecznica na parze z pomidorem (1 jajko na jednego pacjenta) + plaster wędliny drobiowej ok 20g + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Dżem owocowy w jedno. opak 2x25g + plaster wędliny drobiowej ok. 20g+ liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka maślana/rogał maślany 1 sztuka – 50g (**zamiennie**) + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Pasta rybna 40g + liść sałaty + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Plaster drobiu (filet gotowany) ok 40g + liść sałaty + pomidorki koktajlowe 50g + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

## **II dekada**

1. Jajecznica na parze (1 jajko na pacjenta) + plaster sera białego krajanka ok 30g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + miód 1szt 25g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + białko jaja faszzerowane szpinakiem (2 połówki) + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor + koperek z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + kisiel owocowy z tartym jabłkiem 150g \*kisiel wyporcjować w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

5. Pasta mięsna drobiowa z marchewką 40g + miód 25g (jedn. Opak) + liść sałaty + owoc 1 szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Jajecznica na parze z wędliną drobiową i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + jogurt owocowy 1szt + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Serek homogenizowany waniliowy/owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 1szt + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka maślana/rogal maślany 1 sztuka – 50g (**zamiennie**) + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Pasta rybna 80g + liść sałaty + pomidor 50g + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Plaster szynki drobiowej ok. 20g + liść sałaty + pasta twarogowa z koperkiem 40g + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

### III dekada

1. Miód 50g (2x25g jedn. Opak) + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka maślana/rogal maślany (**zamiennie**) 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. Jajecznica na parze z szynką i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + dżem 1szt jedn .opak 25g + sałata zielona liść + pomidorki koktajlowe 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. Dwa plasterki szynki z indyka ok 40g + sałata zielona liść + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Dwa plastry sera białego krajanka z ziołami ok 60g + liść sałaty 5g + pomidorki koktajlowe 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + owoc 1 szt + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Plaster drobiu ok 20g (filet gotowany) + dżem 1szt 25g + liść sałaty + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Plaster wędliny drobiowej ok 20g + plaster sera twarogowego krajanka ok 30g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z makaronem gwiazdki (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Sałatka z jogurtem greckim, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak)+ miód 25g 1szt + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml
9. Pasta warzyw gotowanych 40g + białko jaja nadziewana twarożkiem z koperkiem (2 połówki), + pomidor 50g + liść sałaty + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

10. Pasta z ryby gotowanej 40g + miód 1szt ok 25g + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

➤ **Obiad - (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

**I dekada**

1. Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + włoszczyzna na gęsto 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Kasza jęczmienna 200g + gulasz drobiowy z cukinią 180g (80g mięso w kawałku, 100g sos) + marchewki mini gotowane 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Ziemniaki 200g + pulpety drobiowe z ryżem i warzywami 250g 2szt + sos pomidorowy + zupa brokułowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Ziemniaki 200g + udko z kurczaka gotowane min. 150g + buraczki 150g + zupa krem z dyni z grzankami 250ml (grzanki 10g przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 100g + szpinak 150g + zupa pomidorowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Pierogi z serem i masłem ok. 5szt 300g + owoc 1szt + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza jaglana 200g + schab z pieca 90g + sos 100ml + sałata z jogurtem 80g + zupa jarzynowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Risotto jarskie z warzywami 300g + sos pomidorowy 100g + kefir 1szt + zupa z jarmużem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + filet z piersi z kurczaka gotowany w sosie warzywnym 90g + bukiet jarzyn 150g + zupa rosół z makaronem nitki 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu nadziewana szpinakiem 90g + buraczki 150g + zupa krem marchewkowa 350ml z groszkiem ptysiowym 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

**II dekada**

1. Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + włoszczyzna na gęsto 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Makaron spaghetti 200g + sos mięsno– pomidorowy 180g (80g mięso, 100g sos)\* dozwolone mięso mielone + zupa koperkowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Ziemniaki 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie tymiankowym 90g + brokuły gotowane 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Kasza bulgur 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie koperkowym 150g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa ziemniaczana 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 100g + marchewka gotowana 150g + zupa jarzynowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Makaron z serem, masłem 300g (ser 80g) i sosem truskawkowym 100ml + owoc 1szt + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

7. Kasza jęczmienna 200g + filet z kurczaka gotowany w sosie śmietanowym 90g + brokuły gotowane 150g + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona w folii aluminiowej z pomidorami 90g + mini marchewki gotowane 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + rolada ze schabu nadziewana marchewką 90g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Pierogi leniwe z serem polane bułką tartą z masłem i cukrem 300g + zupa krem brokułowa 350ml z groszkiem tytysowym 10g + owoc 1szt + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

### **III dekada**

1. Kasza jaglana 200g + pieczeń rzymska 100g + buraczki 150g + zupa koperkowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Makaron 200g + sos mięsny (drobiowy) – jarzynowy 180g (80g mięso, 100g sos) + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Kasza bulgur 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + cukinia gotowana 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g + sos śmietanowy 100ml + buraczki z jabłkiem 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu 90g + szpinak gotowany 150g + barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Knedle z truskawkami 5szt ok. 300g + sos waniliowy 100ml + jogurt owocowy 1szt + zupa krem z dyni 350g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + pulpet gotowany z ryby mintaj w sosie cytrynowym 90g + mini marchewki gotowane 150g + zupa kalafiorowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + buraczki 150g + rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + ryba pieczona DOSZ z cytryną i pomidorem 100g + brokuły gotowane 150g + zupa makaronowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

➤ **kolacja : (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

### **I dekada**

1. Galaretko drobiowa z marchewką 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

3. Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Sałatka z pomidorem i jogurtem greckim 100g + liść sałaty + + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + pasta z białka jaja z koperkiem 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry twarogu białego krajanki posypyany ziołami ok. 60g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Dżem 1 szt ok. 25g + pasta twarogowa z koperkiem 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek do chleba naturalny 1szt (jednorazowe opak) + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Pasta twarogowa z ziołami/pieprzem ziołowym 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

## **II dekada**

1. Białko jaja nadziewane szpinakiem (2połówki) + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa pomidorowa 80g + liść sałaty + masło 10g + + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pieczeń z warzywami 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Pasta twarogowa z pietruszką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Galaretka drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Sałatka makaronowa z pomidorem, serem mozzarella i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

### **III dekada**

1. Sałatka jarzynowa z olejem 100g + liść sałaty + wędlina drobiowa 20g plaster + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa z koperkiem 80g + liść sałaty + masło 10g + + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Serek wiejski 150g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pasta twarogowa z ziołami / pieprzem ziołowym 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Sałatka ryżowa z wędliną i warzywami 100g + liść sałaty+ masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Plaster drobiu ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek naturalny homogenizowany 1szt (jednorazowe opakowanie) + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Plaster wędliny drobiowej ok 20g + dżem 25g 1szt + sałata zielona liść + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Galaretką drobiowa 100g + sałata zielona liść + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

### **3.3 Dieta bogatobiałkowa:**

- a) Stosowana jest w stanach ogólnego niedożywienia, wyniszczenia, u pacjentów onkologicznych.
- b) Założenia diety:
  - Wartość energetyczna diety – 2100 – 2300 kcal
  - Białko > 16 % całodiennej energii
  - Tłuszcze – 25-30 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 50- 55 % energii
  - Błonnik pokarmowy > 25g
- c) Dieta powinna mieć cechy diety łatwo strawnej.
- d) Produkty dozwolone w diecie określone są w publikacji M. Jarosz, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.;
- e) Dieta obejmuje 3 posiłki (jadłospis tak jak w diecie łatwo strawnej, z zwiększonymi dodatkami białkowymi do śniadania i kolacji – **w jadłospisie pogrubił**)

➤ **Śniadanie: (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

## **I dekada**

1. Jajecznica na parze z koperkiem (1 jajo na pacjenta) + **dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + pomidor 50g+ masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. **Dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + **dwa plastry** sera białego krajanka ok. 60g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. **Dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + pasta z białka jaja z koperkiem 40g+ sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor z olejem rzepakowym) + **budyń mleczny 150g** (wyporcjowany w jedn.opak) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. Serek wiejski 1szt + **białka jaja faszerowane twarożkiem z koperkiem (2 połówki)** + liść sałaty + galaretka z owocami 150g (w tym owoc 30g np. banan, truskawki, mandarynka, pomarańcza, owoce jagodowe) \*galaretka porcjowana w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Plaster pieczeni z warzywami (marchewka, seler, mięso z kurczaka) 100g + **jogurt owocowy 1szt** + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Jajecznica na parze z pomidorem (1 jajko na pacjenta) + **dwa plastry** wędliny drobiowej ok 40g + **kefir 1szt** + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Dżem owocowy w jedno. opak 2x25g + **dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + **deser ryż na mleku 1szt** + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka maślana/rogał maślany 1 sztuka + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Pasta rybna 40g + **budyń mleczny waniliowy 150g** (wyporcjowany w jednk. Opak) + liść sałaty + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + pomidor 50g + **ser biały krajanka ok. 30g** + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Plaster drobiu ok 40g (filet z kurczaka gotowany) + liść sałaty + pomidorki koktajlowe 50g + **budyń mleczny malinowy 150g** (wyporcjowany w jednk, opak) + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml

## **II dekada**

1. 1.Jajecznica na parze 60g (1 jajko na pacjenta) + **dwa plastry** sera białego krajanka ok 60g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. **Dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + miód 1szt 20g + **maślanka 1szt** + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z pł. Owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. **Dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + białko jaja faszerowane szpinakiem (2połówki) + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor + koperek z olejem rzepakowym) + **jogurt naturalny 1szt** + zupa mleczna



z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

4. Serek wiejski 1szt + **2 plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + kisiel owocowy z tartym jabłkiem 150g  
\*kisiel wyporcjować w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Pasta mięsna z marchewką 40g + miód 25g (jedn. Opak) + **budyń mleczny czekoladowy** 150g (wyporcjowany w jedn. Opak) + liść sałaty + owoc 1 szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Jajecznica na parze z wędliną drobiową i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + **dwa plastry sera żółtego ok. 40g** + jogurt owocowy 1szt + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
7. Serek homo waniliowy/owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 1szt + **dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + **owsianka na gęsto got. na mleku 2% z mussem jabłkowym 150g** (pakowane osobno do jedn.opak) + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka maślana/rogał maślany 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Pasta rybna 80g + liść sałaty + **białko jaja faszerowane szpinakiem (2połówki)** + pomidor 50g + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + pomidor 50g + **deser mleczny 1szt** + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
10. Dwa plastry szynki drobiowej ok 40g + liść sałaty + **pasta twarogowa z koperkiem 40g** + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt + masło 20g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

### III dekada

1. Miód 50g (2x25g jedn. Opak) + **dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + **budyń mleczny śmietankowy 150g** + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka maślana/rogał maślany 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
2. Jajecznica na parze z szynką i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + **dwa plastry sera żółtego ok. 40g** + dżem 1szt jedn .opak 25g + sałata zielona liść + pomidorki koktajlowe 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
3. Dwa plasterki szynki z indyka ok 40g + **kefir 1szt 150g** + sałata zielona liść + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
4. **Dwa plastry** sera białego krajanka z ziołami ok 40g + **2 plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty 5g + pomidorki koktajlowe 50g + jogurt owocowy 150g (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
5. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + **dwa plastry** sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + owoc 1 szt + jogurt owocowy 1szt + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
6. Plaster drobiu ok 20g + dżem 1szt 25g + **plaster sera twarogowego krajanka** ok 30g + liść sałaty + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml

7. **Dwa plastry** wędliny drobiowej ok 40g + **dwa plastry** sera twarogowego krajanka ok 60g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z makaronem gwiazdki (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
8. Sałatka z jogurtem greckim, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak)+ **2 plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + miód 1 szt jedn. Opak + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
9. Pasta z warzyw gotowanych 40g + białko jaja nadziewana twarożkiem z koperkiem (2 połówki), + **dwa plastry wędliny** drobiowej + pomidor 50g + liść sałaty + kefir 1szt ok. 200g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml
10. Pasta z ryby gotowanej 40g + miód 25g jedn opak + **jogurt owocowy 1szt** + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

➤ **Obiad - (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

**I dekada**

1. Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + włoszczyzna gotowana 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Kasza jęczmienna 200g + gulasz drobiowy cukinią i warzywami 180g (80g mięso, 100g sos) + marchewki mini gotowane 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Ziemniaki 200g + pulpety drobiowe z ryżem i warzywami 250g 2 szt + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Ziemniaki 200g + udko z kurczaka gotowane min. 150g + buraczki 150g + zupa krem z dyni z grzankami 250ml (grzanki 10g przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 100g + szpinak 150g + zupa pomidorowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Pierogi z serem i maselkiem ok. 5szt. 300g + owoc 1szt + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza jaglana 200g + schab z pieca 90g + sos + sałata z jogurtem 80g + zupa jarzynowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Risotto jarskie z warzywami + sos pomidorowy 100g + kefir 1szt + zupa z jarmużem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + filet z piersi z kurczaka gotowany w sosie warzywnym 90g + bukiet jarzyn 150g + zupa rosół z makaronem nitki 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu nadziewana szpinakiem 90g + buraczki 150g + zupa krem marchewkowa 350ml z groszkiem ptysiowym 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

**II dekada**

1. Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + włoszczyzna na gęsto 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Makaron spaghetti 200g + sos mięsno - pomidorowy 180g (80g mięso 100g sos) \*dozwolone mięso mielone + zupa koperkowa z ryżem 350ml + owoc 1szt + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

3. Ziemniaki 200g + pulpet gotowany w sosie tymiankowym 90g + brokuły gotowane 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Kasza bulgur 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie koperkowym 150g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa ziemniaczana 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 100g + marchewka gotowana 150g + zupa jarzynowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Makaron z serem, masłem 300g (ser 80g) i sosem truskawkowym 100ml + owoc 1szt + zupa barszcz z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza jęczmienna 200g + filet z kurczaka gotowany w sosie śmietanowym 90g + brokuły gotowane 150g + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona w foli aluminiowej z pomidorami 90g + mini marchewki gotowane 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + rolada ze schabu nadziewana marchewką 90g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Pierogi leniwe z serem polane bułką tartą z masłem i cukrem 300g + zupa krem brokułowa 350ml z groszkiem ptysiowym 10g + owoc 1szt + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

### **III dekada**

1. Kasza jaglana 200g + pieczeń rzymska 100g + buraczki 150g + zupa koperkowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Makaron 200g + sos mięsno (drobiowo) – jarzynowy 180g (80g mięso, 100g sos) + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Kasza bulgur 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + cukinia gotowana 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g (w całości) + sos śmietanowy + buraczki z jabłkiem 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu 90g + szpinak gotowany 150g + barszcz czerwony z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Knedle z truskawkami ok. 5szt 300g + sos waniliowy + jogurt owocowy + zupa krem z dyni 350g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Pulpet gotowany z ryby (mintaj) w sosie cytrynowym 90g + ziemniaki 200g + mini marchewki gotowane 150g + zupa kalafiorowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Kluski śląskie 200g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + buraczki 150g + rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + ryba pieczona DORSZ z cytryną i pomidorem 100g + brokuły gotowane 150g + zupa makaronowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

➤ kolacja : (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.

## **I dekada**

1. Galaretką drobiową z marchewką 100g + liść sałaty + **dwa plastry** sera żółtego ok. 40g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + **dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + **jogurt owocowy 1szt** + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Sałatka z pomidorem i jogurtem greckim 100g + liść sałaty + **2 plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. **Dwa plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + pasta z białka jaja z koperkiem 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. **Dwa plastry** twarogu białego krajanki posypyany ziołami ok. 60g + **deser mleczny 1szt** + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Dżem 1 szt ok. 25g + pasta twarogowa z koperkiem 40g + **plaster** wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek do chleba naturalny 1szt w jedn. opak + liść sałaty + **kefir 1szt** + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Pasta twarogowa z ziołami/pieprzem ziołowym 80g + **plaster sera** żółtego ok. 20g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + **deser mleczny ryż na mleku 1szt** + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

## **II dekada**

1. Białko jaja nadziewane szpinakiem (2 połówki) + liść sałaty + **2 plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa pomidorowa 80g + **jogurt owocowy 1szt** + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + **koktajl na maślanie z bananem 200g** (pakowany w jedn. plastikowy pojemnik shake z przykrywką) + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pieczeń z warzywami 100g + liść sałaty + **serek homogenizowany owocowy/waniliowy 1szt** + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Pasta twarogowa z pietruszką 80g + **2 plastry** wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 50g + **jogurt owocowy 1szt** + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Galaretką drobiową z warzywami 100g + **serek wiejski 1 szt** + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + **plaster sera białego** krajanka ok. 30g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

9. Serek wiejski 1szt ok. 150-200g + **2 plastry wędliny** drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Sałatka makaronowa z pomidorem, serem mozzarella i wędliną 100g + liść sałaty + **2 plastry wędliny** drobiowej ok. 40g masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

### III dekada

1. Sałatka jarzynowa z olejem 100g + liść sałaty + wędlina drobiowa 20g plaster + **maślanka 1szt** ok. 150ml + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa z koperkiem 80g + liść sałaty + **koktajl na bazie jogurtu naturalnego z owocami jagodowymi 200g** (pakowany w jedn. plastikowy pojemnik shake z przykrywką) + masło 10g + + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Serek wiejski 1szt+ liść sałaty + **plaster sera** żółtego ok. 20g + masło 10g + + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pasta twarogowa z ziołami 80g + liść sałaty + **dwa plastry wędliny** drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Sałatka ryżowa z wędliną i warzywami 100g + liść sałaty+ **jogurt owocowy 1szt**+ masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + **plaster twarogu białego** krajanka ok. 30g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Plaster drobiu ok. 40g + liść sałaty + **deser ryżowy na mleku 1szt** + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek naturalny 1 szt + liść sałaty + **plaster sera żółtego** ok. 20g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + dżem 25g 1szt + sałata zielona liść + **kefir 1szt** + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Galaretka drobiowa 100g + sałata zielona liść + **koktajl na bazie maślanki z bananem 200g** (pakowany w jedn. Plastikowy pojemnik shake z przykrywką)+ masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g + herbata czarna bez cukru 250ml

### **3.4 Dieta bogatobiałkowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**

a) Stosowana jest w stanach ogólnego niedożywienia, wyniszczenia, u pacjentów onkologicznych z współistniejącą cukrzycą

b) założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2100 – 2300 kcal
- Białko > 16 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 50- 55 % energii
- Błonnik pokarmowy > 25g

c) Dieta powinna mieć cechy diety łatwo strawnej i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

d) Produkty dozwolone w diecie określone są w publikacji M. Jarosz, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.;

e) Dieta obejmuje 3 posiłki: tak jak w diecie bogatobiałkowej opisanej w punkcie 3.3 ze zmianą dodatków “słodzonych” na “niesłodkie” np. jogurt owocowy na jogurt naturalny, budyń mleczny na koktajl na bazie maślanki niesłodzony z owocami jagodowymi, bułka maślana na bułka grahamka itp. Dieta obejmuje również II śniadanie: tak jak w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Jadłospis ma być jak najbardziej zbliżony do narzuconych jadłospisów z niewielkimi modyfikacjami .

### **3.5 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).**

- a) Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się również tłuszcze nasycone.
- b) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety -2100 - 2300 kcal.
  - Dieta może występować w wersji niskokalorycznej - 1500 kcal lub 1800 kcal.
  - Białko – 15-20 % całodiennej energii
  - Tłuszcze – 30-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 40-50 % energii, głównie o niskim indeksie glikemicznym (IG<50)
  - Błonnik pokarmowy >30g.
- c) Dieta może występować w wersji łatwo strawnej (będzie to uwzględnione w zamówieniu).
- d) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę w ramach II śniadania:

➤ **Śniadanie: (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

#### **I dekada**

1. Jajecznica na parze z koperkiem (1 jajko na pacjenta) + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: sok warzywny 100% 200ml**
2. Plaster wędliny wieprzowej ok. 20g + plaster sera żółtego ok. 20g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami Owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: orzechy włoskie luskane 30g (wyporcjowane w jedn. Opak)**
3. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + jajko gotowane 1szt + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor + ogórek zielony z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: płatki owsiane z jogurtem naturalnym i musem jabłkowym 150g (wyporcjowane w jedn. Opak)**
4. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + owoc 1 szt + zupa mleczna z płatkami żytnimi(250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: wafle ryżowe/kukurydziane/jaglane ok 40g (jednostkowe.opak)**
5. Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + ser topiony ok. 20g 1szt. (trójkąt, oryginalne małe opakowanie) + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: mus owocowy – warzywny (np. marchewkowo jabłkowy) 150g (w jedn. Opak)**
6. Jajecznica na parze z pomidorem (1 jajko na pacjenta) + plaster sera żółtego ok 20g + liść sałaty + owoc 1szt + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: płatki żytnie z jogurtem naturalnym z malinami 150g (wyporcjowane w jedn. Opak)**

7. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + pomidor 50g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: maślanka naturalna 1szt**
8. Pasta rybna/śledziowa 80g + liść sałaty + papryka 50g + jogurt naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: owoc 1szt**
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt + liść sałaty + rzodkiewka 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: owoc 1szt**
10. Dwa plastry szynki wieprzowej ok 40g + liść sałaty + ogórek zielony 50g + masło 10g + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: pomidorki koktajlowe 50g**

## **II dekada**

1. Jajecznica na parze 60g (1 jajko na pacjenta) + plaster sera żółtego ok 20g + liść sałaty + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: płatki owsiane z jogurtem naturalnym i truskawkami 150g (pakowane w jedn. opak)**
2. Plaster wędliny wieprzowej ok. 20g + ser topiony 20g (trójkąt) + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z pł. Owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: sok pomidorowy 100% 200ml**
3. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + jajko gotowane 1szt + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor + rzodkiewka z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: migdały blanszowane 30g (wyporcjowane w jedn. Opak)**
4. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami żytnimi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: wafle ryżowe ok. 40g (jednostkoweopakowanie)**
5. Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + plaster sera twarogowego krajanka 30g + liść sałaty + owoc 1 szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: koktajl z jabłka, szpinaku i siemienia lnianego 200g (wyporcjowany w jedn. Plastikowy pojemnik shake z pokrywką)**
6. Jajecznica na parze z wędliną drobiową i koperkiem (1 jajko na pacjenta) + plaster sera żółtego ok 20g + liść sałaty + owoc 1szt + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: płatki owsiane gotowane na gęsto na wodzie z musem jabłkowym 150g (wyporcjowane w jedn. Opak)**
7. Serek homo naturalny 1szt + owoc 1szt + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: sok warzywny 100% 200ml**
8. Pasta rybna/śledziowa 80g + liść sałaty + papryka 50g + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml **II śniadanie: owoc 1szt**
9. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml **II śniadanie: koktajl na bazie maślanki z owocami jagodowymi i siemieniem lnianym 200ml (wyporcjowane w jedn. Plastikowy pojemnik shake z przykrywką)**
10. Plaster szynki wieprzowej ok 20g + liść sałaty + pasta z fasoli z cebulką 40g (ala smalczyk) + ogórek kiszony 50g + jogurt naturalny 1szt + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: owoc 1szt**

### III dekada

1. Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + ser topiony 1szt trójkąt 20g + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: orzechy włoskie luskane 30g (porcjowane w jedn. opak)**
2. Jajecznicza na parze z szynką i koperkiem (1 jajko na jednego pacjenta) + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + sałata zielona liść + papryka 50g + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: wafle ryżowe ok. 40g (jednostkowe opak.)**
3. Plaster szynki z indyka ok 20g + serek fromage 40g (1/2 sztuki) + sałata zielona liść 5g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: owoc 1szt**
4. Dwa plastry sera żółtego z ziołami ok 40g + liść sałaty 5g + rzodkiewka 50g + jogurt naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: sok pomidorowy 1szt 100%**
5. Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 80g + liść sałaty + owoc 1 szt + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: kefir naturalny 1szt**
6. Plaster szynki wieprzowej ok 20g + plaster ser żółtego ok 20g r + liść sałaty + ogórek zielony 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: owsianka gotowana na gęsto na wodzie z tartym jabłkiem 150g (porcjowane w jedn. Opak)**
7. Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + plaster sera twarogowego krajanka ok 30g + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z płatkami żytnimi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: koktajl ze szpinaku, jabłka, siemienia lnianego 200ml (porcjowany w jedn. Plastikowe opak shake z przykrywką)**
8. Sałatka z jogurtem greckim, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak)+ plaster wędliny drobiowej ok. 20g+ + liść sałaty + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 100ml **II śniadanie: mus owocowy warzywny (gotowany burak, jabłko, sok z cytryny) 150g porcjowany w jedn. opak.**
9. Pasta z fasoli i cebulki (Ala smalczyk) 40g + ser topiony trójkąt 1szt 20g jedno. opak, + ogórek kiszony 50g + liść sałaty + kefir 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: owoc 1szt**
10. Pasta z ryby gotowanej 40g + plaster sera żółtego ok. 20g + sałata zielona liść + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g, bułka pszenna 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml **II śniadanie: sok warzywny 100% 1szt**

➤ **Obiad - (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

### I dekada

1. Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + surówka z kapusty białej i marchewki 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Kasza pęczak 200g + gulasz drobiowy z papryką, kukurydzą i cukinią 180g (80g mięso, 100g sos) + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Ziemniaki 200g + gołąbki tradycyjne z mięsa wieprzowego 250g + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru



4. Ziemniaki 200g + udko z kurczaka gotowane min. 150g + surówka z kapusty pekińskiej 150g + zupa krem z dyni 350ml z grzankami 10g (grzanki przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 100g + surówka z kapusty kiszonej z marchewką 150g + zupa pomidorowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Naleśniki z mąki pełnoziarnistej z serem i szpinakiem na wytrawnie 2szt 300g + owoc 1szt + zupa barszcz z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza gryczana 200g + schab z pieca 90g + mizeria 150g + zupa pieczarkowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + kotlet z jaj pieczony w piekarniku 100g + surówka z marchewki i jabłka 150g + zupa grochówka 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Ziemniaki 200g + filet z piersi kurczaka gotowany w sosie 90g + sałatka z kapusty czerwonej 150g + zupa rosół z makaronem nitki 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu nadziewana szpinakiem 90g + buraczki 150g + zupa krem marchewkowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

## **II dekada**

1. Kaszotto z kaszy gryczanej z mięsem i warzywami 300g + sos pieczarkowy 100ml + surówka z kapusty pekińskiej/włoskiej 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
2. Makaron razowy 200g + sos boloński 180g (80g mięso 100g sos)\* dozwolone mięso mielone + zupa kapuśniak 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Ziemniaki 200g + pulpet gotowany w sosie tymiankowym 90g + surówka z warzyw mieszanych 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Kasza gryczana 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie koperkowym 150g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa fasolowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 100g + surówka z marchwi, selera i kapusty czerwonej 150g + zupa jarzynowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Makaron razowy z serem i szpinakiem 300g (ser 80g) + owoc 1szt + zupa barszcz z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Kasza pęczak 200g + filet gotowany w sosie śmietankowym 90g + mizeria 150g + zupa szpinakowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona z pomidorami 90g + surówka z marchewki i jabłka 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu nadziewana marchewką 90g + sałatka kapusty czerwonej 150g + zupa rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + pulpet z ryby w sosie cytrynowym 90g + bukiet jarzyn gotowany 150g + zupa krem brokułowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

## **III dekada**

1. Kasza pęczak 200g + pieczeń rzymska 100g + buraczki 150g + zupa koperkowa z ryżem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

2. Makaron razowy z sosem mięsno (drobiowo) – jarzynowym 180g (80g mięso, 100g sos) + zupa szpinakowa 350ml + owoc 1szt + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
3. Kasza gryczana 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 150g + zupa ziemniaczana z majerankiem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
4. Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + sałatka z fasolki szparagowej 150g + zupa krupnik 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
5. Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g + buraczki z jabłkiem 150g + zupa pomidorowa z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
6. Ziemniaki 200g + rolada ze schabu 90g + mizeria 150g + barszcz z ziemniakami 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
7. Ziemniaki 200g + pulpet rybny 90g + sałatka z warzyw mieszanych 150g + zupa krem z dyni 350g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
8. Kotlet z kaszy i warzyw 100g + ziemniaki 200g + sałata z jogurtem 80g + zupa fasolowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
9. Ziemniaki 200g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + sałatka z kapusty czerwonej 150g + rosół z makaronem 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru
10. Ziemniaki 200g + ryba pieczona DORSZ z cytryną i pomidorem 100g + brokuły gotowane 150g + zupa pieczarkowa 350ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

➤ **kolacja : (zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

## **I dekada**

1. Galaretkę drobiową z marchewką 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Sałatka z pomidorem i jogurtem greckim 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Plaster wędliny drobiowej ok. 20g + pasta jajeczna 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Ser topiony trójkąt 1szt ok. 20g + plaster twarogu biały krajanki posypany ziołami ok. 30g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Plaster sera żółtego z ziołami ok. 20g + pasta twarogowa z rzodkiewką 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek fromage naturalny 1szt 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Pasta twarogowa z papryką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml

## **II dekada**

1. Pasta jajeczna z chrzanem 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa pomidorowa 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pieczeń z warzywami 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Pasta twarogowa z rzodkiewką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Galaretką drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Sałatka makaronowa z pomidorem, serem mozzarella i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml

## **III dekada**

1. Sałatka jarzynowa z olejem 100g + liść sałaty + plaster wędliny drobiowej ok. 20g + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
2. Pasta twarogowa z rzodkiewką 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
3. Serek wiejski 1szt + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
4. Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
5. Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
6. Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
7. Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
8. Serek fromage naturalny 1szt ok. 80g + liść sałaty + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
9. Plaster wędliny wieprzowej ok. 20g + ser topiony trójkąt 1szt ok. 20g + sałata zielona liść + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml
10. Galaretką drobiowa 100g + sałata zielona liść + masło 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml

### **3.6 Dieta łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

- a) Stosowana w schorzeniach układu trawiennego oraz u osób w podeszłym wieku ze współistniejącą cukrzycą.
- b) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal
  - Białko – 10-15% całodiennej energii
  - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 45-65% energii
  - Błonnik pokarmowy < 25g
- c) dieta obejmuje 3 posiłki: tak jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ale z cechami diety łatwo strawnej oraz łatwo strawną przekąskę w formie II śniadania. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów narzuconych, należy ograniczyć ilość surowych warzyw i zastąpić je gotowanymi, kasze gruboziarniste, kaszami drobnoziarnistymi.

### **3.7 Dieta wysokokaloryczna.**

- a) Stosowana jest w stanach niedożywienia. Może mieć jednocześnie cechy diety bogatobiałkowej i/lub łatwo strawnej/podstawowej.
- b) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety – 2600 – 2800 kcal
  - Białko – 15-20 % całodiennej energii
  - Tłuszcze – 30-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 45-55 % energii
  - Błonnik pokarmowy > 25g
- c) Dieta obejmuje 3 posiłki (tak jak w diecie podstawowej lub łatwo strawnej) + dodatkową przekąskę do śniadania i kolacji np.: jogurt owocowy, deser mleczny, budyń mleczny, koktajl, owsiankę, kisiel, sok warzywny, sok owocowy, herbatniki ok. 30g 1opak, wafle ryżowe ok. 40g 1opak, owoc, drożdżówkę itp. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów narzuconych z niewielkimi modyfikacjami.

### **3.8 Dieta ubogoenergetyczna .**

- a) Dla osób z nadwagą lub otyłych.
- b) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety: 1500;1800 kcal.
  - Białko – 20-25 % całodiennej energii
  - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 45-50 % energii
  - Błonnik pokarmowy > 30g
- c) Dieta obejmuje 3 posiłki: Śniadanie: tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bez II śniadania, z ograniczeniem pieczywa tylko do bułki grahamki – 50g, bez zupy mlecznej. Obiad – tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, z uwzględnieniem kasz gruboziarnistych 5 razy w ciągu dekady po 100g Kolacja: - tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z ograniczeniem pieczywa graham do 60g. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów narzuconych z niewielkimi modyfikacjami.

### **3.9 Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeciwmiążdźcowa).**

- a) Dla osób z hiperlipidemią i miażdżycą, profilaktyka choroby niedokrwiennej serca.
- b) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety: 2100 -2300 kcal.
  - Białko – 20-25 % całodiennej energii
  - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <7% energii
  - Węglowodany – 45-55 % energii
  - Błonnik pokarmowy > 30g
- c) Dieta obejmuje 3 posiłki: Śniadanie: tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bez II śniadania. Obiad – tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, z uwzględnieniem kasz gruboziarnistych do obiadu 5 razy w dekadzie, gotowanej porcji filetu z ryby 2 razy w dekadzie, oraz wszystkich dań mięsnych przyrządzonych w formie gotowanej. Kolacja: tak jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zawartość posiłków Zamawiający będzie na bieżąco ustalał z dietetykiem Wykonawcy. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów narzuconych z niewielkimi modyfikacjami.

### **3.10 Dieta niskopurynowa.**

- a) Stosowana u osób chorujących na dnę moczanową. Celem diety jest obniżenie poziomu kwasu moczowego we krwi poprzez ograniczenie spożycia pokarmów obfitujących w związki purynowe. W diecie należy ograniczyć spożycie mięsa i wędlin do 3 razy na tydzień, optymalna dietą jest dieta z przewagą produktów mlecznych, jaj, przetworów zbożowych, owoców i warzyw. Zalecane techniki sporządzania posiłków to: gotowanie, duszenie bez obsmażania. Mięsa należy gotować w dużej ilości wody. Tłuszcz roślinny dodawać na surowo do sałatek i surówek. Zup i sosów nie przygotowywać na wywarach z mięsa. Nie uwzględniać esencjonalnych rosółów czy galaretek mięsnych, a także takich warzyw jak: szpinak, szczaw, wędliny podrobowe, wątroba, serca wołowe, konserw rybnych, ograniczać ryby - śledzie, szproty, sardynki, sola, makrela, pstrąg, halibut. Nie powinno się stosować ostrych przypraw, musztardy, octu, marynat.
- b) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal
  - Białko – 10-15% całodiennej energii
  - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 55-65% energii
  - Błonnik pokarmowy < 25g
- c) Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację – których zawartość Zamawiający będzie na bieżąco ustalany z dietetykiem Wykonawcy. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów narzuconych z niewielkimi modyfikacjami.

### **3.11 Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:**

- a) Założenia diety:
- Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal
  - Białko – 10-15% całodiennej energii
  - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
  - Węglowodany – 45-65% energii
  - Błonnik pokarmowy < 25g
- b) Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację – których zawartość Zamawiający będzie na bieżąco ustalał z dietetykiem Wykonawcy. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów narzuconych z niewielkimi modyfikacjami.

### **3.12 Dieta łatwo strawna papkowata:**

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo strawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.

- śniadanie i kolacja - o konsystencji papkowej,
- obiad – zupa jarzynowa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, kompot.

### **3.13 Dieta łatwo strawna płynna:**

Stosowana głównie w przypadkach, kiedy chory nie toleruje pożywienia (nudności, wymioty, biegunka). Głównym zadaniem diety jest dostarczenie odpowiedniej ilości płynu, nie bierze się pod uwagę wartości energetycznej i odżywczej diety. Skład diety: przecedzony kleik, herbata, napar z rumianku, sucharki.

### **3.14 Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona:**

Dieta ma konsystencję płynną i dostarcza 2000-2400 kcal/dzień oraz odpowiednią ilość składników odżywczych. Przykłady wymaganych posiłków w ramach diety:

- śniadanie:
  - posiłek mleczny o składzie: mleko 2% - 300ml, ryż/kasza kukurydziana/kasza manna – 40g, cukier – 10g, margaryna roślinna miękka kubkowa – 20g, mleko w proszku – 10g + bułka lub biszkopty (namoczone w mleku),
  - bułka lub biszkopty namoczone w mleku + kleik na mleku zaciągnięty żółtkiem z dodatkiem masła,
  - budyń mleczny z dodatkiem żółtka,
  - twaróg zmiśowany z mlekiem lub słodką śmietaną do konsystencji płynnej,
  - jogurty owocowe ew. naturalne/serki homogenizowane/jajko gotowane na miękko.
- obiad:
  - zupa jarzynowa zmiśowana ze 100g chudego mięsa drobiowego lub wołowego z 1 żółtkiem, olejem rzepakowym 10g i śmietaną 18% tłuszczu 20g lub masłem 82% tł.
- kolacja:
  - płynny posiłek mleczny o składzie: mleko 2% - 300ml, kasza kukurydziana/kasza manna – 40g, żółtko jaja, cukier – 15g, jabłko -110g, masło – 5g, mleko w proszku – 15g, lub
  - płynny posiłek mięsny o składzie: mięso wołowe – 100g, marchew – 40g, pietruszka korzeń – 15g, seler – 15g, ziemniaki – 25g, pomidor – 200g, kasza manna – 40g, olej rzepakowy – 10g, cukier – 10g.

## **4 Zamawianie posiłków:**

- 4.2** Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez dietetyka lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zapotrzebowanie na posiłki będzie przesyłane pocztą elektroniczną ew. faksem. Wzór zamówienia zostanie ustalony z przedstawicielem Wykonawcy po podpisaniu umowy.
- 4.3** Zamawianie posiłków odbywa się na następujących zasadach:
  - do godziny 14.00 – przysyłanie zapotrzebowania na posiłki na dzień następny (z możliwością telefonicznej korekty do godz. 6.00 dnia następnego),
  - do godz. 10.00 – przysyłanie zamówienia na obiad i kolację na dany dzień.
- 4.4** Telefoniczne korekty zapotrzebowania będą potwierdzane przez Zamawiającego e-mailem.
- 4.5** W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godz. 14.35 zmiany w dietach i ilościach posiłków będą zgłaszane telefonicznie bezpośrednio przez poszczególne oddziały.
- 4.6** Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację i przedstawiał tą ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie dostarczonych posiłków będące podstawą do wystawienia faktury musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

## **5 Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:**

- 5.2** Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków. Termosy i pojemniki GN należy oznakować informacjami ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków: nr oddziału, rodzaj diety, ilość porcji.
- 5.3** Posiłki winny być dostarczane w termosach i pojemnikach GN w odpowiedniej konfiguracji. Pojemniki transportowe nie mogą być uszkodzone czy popękane.
- 5.4** Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury, określonej w pkt. 5.11.
- 5.5** Pieczywo należy dostarczać pokrojone i zapakowane w folię.
- 5.6** Dodatki do pieczywa – wędliny, ser żółty, ser krajanka, pasztet muszą być pokrojone i rozdzielone na porcję, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna.
- 5.7** Dodatki takie jak: galaretki owocowe, kisiele, budynie, muszą być wyporcjowane przez Wykonującego w jednorazowe plastikowe opakowania oraz szczelnie zamknięte pokrywką. Kisiele i budynie muszą być przygotowywane na świeżo, w dniu w którym produkt jest serwowany.
- 5.8** Napoje należy dostarczać w termosach.
- 5.9** Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.
- 5.10** Wzór karty kontroli stanowi **załącznik nr 3**. Kontrola będzie obejmowała m.in.:
- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
  - ocenę higieny kierowcy,
  - ocenę organoleptyczną posiłków,
  - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
  - sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
  - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.
- 5.11** Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
- dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- od 2 °C do 8°C (+/-2 °C),
  - dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 75°C, II danie temp. nie niższą niż 63°C (+/-2 °C).
- 5.12** Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i zdezynfekowaniu rąk.
- 5.13** Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wózek dla kierowcy służący do transportu termosów do pomieszczenia przyjęcia posiłków.

## **6. Niezgodności w dostawie posiłków/nadzór i kontrola.**

- 6.2** W sytuacji, gdy Wykonawca w danym miesiącu nie zrealizuje dostaw zgodnie z zamówieniem ilościowym, bądź w przypadku nieprzestrzegania harmonogramu dostaw albo zaniedbań w jakości i higienie dostaw posiłków oraz innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją (a także zawartą umową), Zamawiający ma prawo do wystawienia w terminie do 3 dni roboczych od zakończenia miesiąca Protokołu wadliwej usługi (Wzór - **załącznik nr 4**) i obciążenia karą umowną wynikającą z zapisów umowy.
- 6.3 Reklamacje:**  
W przypadku nie zrealizowania dostawy zgodnie z zamówieniem ilościowym lub jakościowym, Zamawiający zgłasza Wykonawcy telefonicznie lub mailowo (zgłoszenie telefoniczne zostanie następnie potwierdzone emailem) ilość brakujących porcji lub ilość porcji o niewłaściwej jakości czy zaniżonej wadze, a Wykonawca w ciągu 45 min od momentu zgłoszenia telefonicznego ma obowiązek dostarczyć brakujące porcje/dostarczyć porcje o odpowiedniej jakości/uzupełnić brakującą wagę posiłków.
- 6.4** Wszystkie reklamacje, bieżące zastrzeżenia i uwagi będą na bieżąco zapisywane w elektronicznym pliku „Uwagi do posiłków” i na bieżąco w formacie PDF przesyłane drogą elektroniczną pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi - z obowiązkiem potwierdzenia odbioru i zapoznania się z treścią wiadomości.
- 6.3** Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia kontroli doraźnej oraz audytu w miejscu przygotowywania posiłków. Audyt będzie przeprowadzony w ustalonym terminie po uzgodnieniu z przedstawicielem wykonawcy i podaniu zakresu, natomiast kontrola doraźna nie będzie zapowiedziana. Kontroli doraźnej podlega m.in. przestrzeganie

przez wykonawcę zasad higieniczno-sanitarnych produkcji i transportu posiłków, warunków magazynowania żywności, kontrola badań lekarskich personelu.

## **7 Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów i realizacji usługi:**

### **7.2 Wykonawca ma obowiązek realizować narzucone jadłospisy dekadowe, kolejno jeden po drugim bez możliwości ich modyfikacji.**

a) kolejność propozycji w posiłkach (śniadanie, obiad, kolacja) od 1 do 10 (w danej dekadzie) nie jest narzucona i nie musi być chronologiczna. Ważne jest żeby każdy z pakietów 1-10 został zrealizowany w trakcie trwania danej dekady. Wykonawca powinien tak określić kolejność pakietów, by zapobiec powtarzalności danych produktów np.: jogurt do śniadania i do obiadu. W przypadku miesiący w których ostatnia dekada wydłuża się o 1 dzień, lub jest krótsza i trwa np.: 9 dni, wykonawca wydłuża lub skraca dekadę o obojętnie który pakiet, z zachowaniem niepowtarzalności produktów dzień wcześniej i dzień później.

b) konkretne produkty w pakietach nie mogą ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do braku zmian w narzuconych jadłospisach i nie wyraża zgody na obecność adnotacji na jadłospisach Wykonującego brzmiącej następująco: 'jadłospis może ulec zmianie'.

c) zamawiający nie narzuca wykonawcy konkretnych owoców serwowanych do śniadania, natomiast zastrzega sobie prawo do tego, by w ciągu danej dekady (do śniadania) dany owoc **nie powtórzył się więcej niż 2 razy**. Wykonawca musi zachować różnorodność i sezonowość owoców:

- listopad/grudzień/styczeń/luty/marzec/kwiecień – mandarynki, pomarańcze, jabłka, banany, winogrona, kiwi, gruszki

- maj/czerwiec/lipiec/sierpień/wrzesień/październik – arbuz, brzoskwinia, nektaryna, morela, śliwki, jabłka wczesne, banany, winogrona, kiwi

Jedna sztuka owocu jest porcją, prócz winogron wtedy 1 porcja to 80g, niedozwolone jest dzielenie owoców (oprócz arbuza, którego wykonawca będzie dostarczał w całości, a zamawiający dzielił przy serwowaniu na oddziały, porcja arbuza to 100g)

Dla diet łatwo strawnych i bogatobiałkowych zaleca się wybór owoców łatwo strawnych z uwzględnieniem **banana** przynajmniej raz w ciągu każdej dekady

Dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zalecane jest wybieranie owoców o niskim IG

d) zupy:

- zupa krem z dyni będzie serwowana tylko w miesiącach od września do listopada (sezon na dynie) w pozostałych miesiącach Wykonawca może proponować zaserwowanie innej zupy, którą dietetyk Zamawiającego musi zatwierdzić

- zupa kapuśniak będzie serwowana tylko w miesiącach od października do lutego (sezon jesienno-zimowy) w pozostałych miesiącach Wykonawca może proponować zaserwowanie innej zupy, którą dietetyk Zamawiającego musi zatwierdzić.

e) w każdy piątek, oraz we wszystkie dni, w które obowiązuje ścisły post wszystkie posiłki muszą być jarskie. (Nie dotyczy to np.: dodatku wędliny dla diet bogatobiałkowych)

f) wszystkie produkty użyte do przygotowania konkretnego dania lub tworzą jego całość muszą posiadać termin przydatności do spożycia ważny przynajmniej przez kolejne 7 dni od daty serwowania dania/produktu.

g) Zamawiający nie narzuca Wykonawcy konkretnych receptur dań (zupy, mięso, sosy, sałatki, pasty itp.) natomiast zastrzega sobie prawo do ich bieżącej modyfikacji i zgłaszania wykonującemu uwag, tak aby zapewnić należyłą: jakość, smak, konsystencję, barwę i wygląd potraw.

h) Wykonawca ma obowiązek dostarczyć sałatę zieloną w ilości 1 liść na pacjenta do każdego śniadania i kolacji. Prócz sałaty masłowej wykonawca może dostarczyć zamiennie sałatę lodową, rukolę lub roszponkę. Produkty te muszą być dostarczone zamawiającemu w postaci już podzielonej (nie całe główki sałaty), umytej w pojemnikach typu GN



i) Zamawiający zastrzega sobie prawo do tego, że w ciągu jednej dekady zaserwowane muszą być przynajmniej 3 różne rodzaje wędlin drobiowych i 3 różne rodzaje wędlin wieprzowych, których konkretną nazwę wykonawca ma umieścić w jadłospisie np.: polędwica sopocka, kurczak po królewsku, szynka konserwowa itp. Wędliny, parówki muszą mieć przynajmniej 80% wkładu mięsnego. Każdorazowo wykonawca musi dostarczyć etykietę serwowanej wędliny, a na życzenie zamawiającego wykonać fotografię w kolorze na której będzie widoczna konkretna wędlina w oryginalnym opakowaniu z widoczną etykietą ze składem. Zdjęcie to zostanie wysłane na adres mailowy Zamawiającego.

j) Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z niektórych produktów takich jak: galaretki owocowe, galaretki mięsne czy pasty rybne w miesiącach letnich, kiedy przez wysoką temperaturę otoczenia, produkt będzie narażony na zepsucie podczas transportu. Zamiennek potraw Zamawiający będzie uzgadniał z Wykonującym na bieżąco.

k) Wykonawca ma obowiązek dostarczyć zamawiającemu zapas plastikowych pojemników jednorazowych: prostokątnych 150ml wraz z pokrywką do serwowania sałatek, owsianek, musów; dipówek/sosjerek 80ml wraz z pokrywką do serwowania past, orzechów oraz plastikowych pojemników z pokrywką typu shaker 200ml do serwowania koktajli. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy na bieżąco braki do uzupełnienia.

l) Zamawiający będzie sam porcjował do plastikowych pojemników produkty typu:

- pasty
- sałatki serwowane do śniadania i kolacji
- owsianki
- koktajle
- musy

Natomiast wykonawca zobowiązany jest do wysłania już wyporcjowanych w jednorazowy pojemnik z pokrywką produktów typu:

- galaretki owocowe
- kisiele owocowe z tartym jabłkiem
- budynie mleczne
- orzechy/migdały

**k) Wykaz produktów które muszą być serwowane w jednostkowych/ jednorazowych opakowaniach (1 sztuka na jednego pacjenta):**

- masło prawdziwe 82% tłuszczu 1szt ok. 10g w jednorazowych opakowaniach
- miód 1szt ok. 25g w jednorazowych opakowaniach
- dżem owocowy 1szt ok. 25g w jednorazowych opakowaniach
- jogurt owocowy/naturalny 1szt w jednorazowych opakowaniach ok. 100-150g
- serek wiejski 1szt jednorazowe opakowanie ok. 150-200g
- desery mleczne kaszki/ryż na mleku/ puddingi 1szt jednorazowe opakowanie ok. 100g
- kefir naturalny/ maślanka naturalna 1szt w jednorazowych opakowaniach ok. 150-200g
- sok pomidorowy/ warzywny 100% 1szt w jednorazowych opakowaniach ok. 200ml
- serek homogenizowany waniliowy/owocowy/naturalny 1szt jednorazowe opakowanie ok. 100g
- wafle ryżowe/jaglane 1szt jednorazowe opakowanie ok. 40g
- ser topiony 1szt jednorazowe opakowanie typu trójkąt ok. 25g

7.3 Wykonawca ma obowiązek sporządzić 10-dniowy jadłospis zawierający śniadania, obiady i kolacje dla diety podstawowej, łatwo strawnej, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, bogatobiałkowej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, diety wysokokalorycznej oraz niskokalorycznej zgodnie z wymogami przedstawionymi w pkt.3. „Zawartość posiłków”.

7.4 Jadłospis dekadowy należy przedłożyć Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań oraz wyliczenia dziennej wartości energetycznej i odżywczej tzn.: energię (kcal), białko, tłuszcze ogółem, tłuszcze nasycone, węglowodany dla diety podstawowej, łatwo strawnej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, bogatobiałkowej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskokalorycznej i wysokokalorycznej. Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w

odniesieniu do części jadalnych produktów. Wykonawca z jadłospisem 10 dniowym zobowiązany jest również dostarczyć receptury (skład produktów) danych potraw.

- 7.5 W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczaćienne zestawienie uwzględniające: objętość diety, wykaz ilości produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem kaloryczności i wartości odżywczej diety.
- 7.6 Informacje dotyczące wartości energetycznej i odżywczej dla innych diet, nie wymienionych w pkt. 7.3 i 7.4, przedstawione będą w wyznaczonym terminie na żądanie Zamawiającego.
- 7.7 Dietetyk Zamawiającego w ciągu 3 dni ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w sytuacji, kiedy nie będzie on spełniał wymogów zawartych w pkt. 3. – „Zawartość jadłospisów”, a także będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy zasadami układania jadłospisów (np. brak urozmaicenia w doborze produktów i technik kulinarnych, nieodpowiednie zestawienie kolorystyczne, smakowe.). Po uzgodnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu. Jadłospis dla innych diet, niż te które pojawią się w jadłospisie dekadowym np.: wegetariańska, ubogopurynowa, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych zamawiający będzie zgłaszał wykonującemu do realizacji. Jadłospisy te będą jak najbardziej zbliżone do pozostałych jadłospisów narzuconych.
- 7.8 Każdy jadłospis należy opatrzyć pieczętą i podpisem osoby sporządzającej oraz pieczętą firmową.
- 7.9 **Wykonawca ma obowiązek dostarczyć dzień wcześniej (do kolacji dnia poprzedniego) 4 szt. jadłospisu dziennego na dzień następny lub najpóźniej do śniadania danego dnia, uwzględniającego każdą zamówioną dietę.**
- 7.10 W jadłospisie należy umieścić informację o alergenach, zgodnie z listą alergenów zawartą w załączniku II do Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Sposób umieszczenia informacji o alergenach zostanie ustalony z Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi.
- 7.11 Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 7.12 Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
- 7.13 Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości.
- 7.14 Pieczywo musi być świeże, dobrej jakości, oznakowane datą przydatności do spożycia oraz etykietą ze składem. Chleb należy dostarczać pokrojony, zapakowany w folię spożywczą.
- 7.15 Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 70%.
- 7.16 Wędliny, parówki muszą zawierać min. 80% wkładu mięsnego. Wykonawca zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego przedłożyć etykiety serwowanych wędlin
- 7.17 Zamawiający wyklucza:
- a) substytuty oryginalnych produktów spożywczych np. miód sztuczny, produkty seropodobne,
  - b) ryby z intensywnych hodowli – panga, tilapia,
  - c) stosowanie przeznaczonych do gastronomii gotowych jaj w zalewie,
  - d) stosowanie konserw np. pasztet konserwowy.
  - e) przygotowywanie posiłków z półproduktów/produktów wysokoprzetworzonych (np. gotowe gołąbki/pulpety, paluszki rybne, panierowane mrożone kostki rybne, koncentraty w proszku, puree w proszku,
  - f) produkty, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM),
  - g) pieczywo z ciasta głęboko mrożonego, pieczywo z dodatkiem polepszaczy i konserwantów.
  - h) pieczywo zabarwione karmelem czy słodem.
  - i) stosowanie gotowych musów jabłkowych jako jabłka prażone przeznaczonych do wyrobów cukierniczych
  - j) stosowanie suszonych przypraw z dodatkiem glutaminianu sodu
  - k) stosowanie kostek rosołowych
- 7.18 Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia wymagań dotyczących środków spożywczych (np. podczas audytu u Wykonawcy), może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet, specyfikacji itp.
- 7.19 W przypadku diet eliminacyjnych np. bezglutenowa, bezlaktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. przetwory mleczne bez laktozy, produkty bezglutenowe itp. Każdorazowo należy przedstawić etykietę produktu i/lub fotografię w kolorze zawierającą danych produkt w oryginalnym opakowaniu.
- 7.20 Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość pojemników jednorazowych do serwowania: sałatek do śniadania i kolacji, past, owsianek, musów, koktajli

- 7.21 Przez cały rok do zup oraz ziemniaków należy dodawać drobno posiekaną zieleninę – koperek (do ziemniaków) i pietruszkę (do zupy). Które należy dostarczyć osobno, umyte i drobno posiekane w plastikowym pojemniku.
- 7.22 Cała ilość kawy zbożowej może być dostarczona jako gorzka. Ze względu na lepszą jakość herbaty świeżo przygotowanej, Zamawiający będzie samodzielnie ją zaparzał do kolacji;
- 7.23 W okresie świąt Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i uwzględniania tradycyjnych posiłków:
- skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kielbasą 100g, jajko 1 szt., masło 82% tł. 20g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 150g,
  - skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony 300ml z uszkami 8 szt. lub krokietem 150g lub zupa grzybowa z makaronem 300ml, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,
  - dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję ww. posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego,
  - w Tłusty Czwartek – 1 paczek/pacjenta, dla diety cukrzycowej, niskokalorycznej- po uzgodnieniu z Zamawiającym zostanie ustalony produkt zastępczy (np. owoc, jogurt naturalny).
- 7.24 Zamawiający pokrywa koszty związane z naczyniami jednorazowymi oraz jest odpowiedzialny za utylizację resztek pokonsumpcyjnych wraz z opakowaniami jednorazowymi po osobach chorych na COVID-19.

#### **8. Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy, zatrudnionego przy realizacji usługi:**

- 8.1 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na piśmie w dniu podpisania umowy informacji o osobie wyznaczonej do bieżących kontaktów z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia i bieżącego aktualizowania tej informacji w przypadku zmian personalnych. Należy podać imię i nazwisko tej osoby oraz numer służbowego telefonu komórkowego.
- 8.2 Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe oraz zezwolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem i dystrybucją posiłków.

#### **9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.**

- 9.1 Środek transportu musi posiadać decyzję inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności. W przypadku zmiany środka transportu niezwłocznie należy przedstawić Zamawiającemu nową decyzję sanitarną.
- 9.2 Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji.
- 9.3 Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć higieniczny i estetyczny wygląd, być ubrany w czysty fartuch ochronny wraz z identyfikatorem. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

#### **10. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.**

- 10.1 Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy, którego nr należy udostępnić przedstawicielowi Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
- 10.2 W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia różnicy w kosztach ich zakupu.
- 10.3 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej prod. spożywczych w jednorazowych opakowaniach w ramach suchego prowiantu. Produkty te będą użyte w sytuacjach awaryjnych np. w przypadku nagłych przyjęć. Koszty zakupu niżej wymienionych ilości prowiantu należy wliczyć w cenę oferty.

Nazwa produktu	Wymagana ilość /rok
dżem 25g	100 szt.
Masło 82% jedn. opak 10g	70szt
pasztet drobiowy konserwa 50g	100 szt.



## **OPIS WÓZKA BEMAROWEGO**

Wózek bemarowy jezdny 3 komorowy o wymiarach: dł.1320 mm, szerokość 690 mm, wysokość 900 mm.

Moc grzejników: 2,1 kW, zasilanie 230 V, termostat, kółka, liczba modułów 3x1/1 GN 200,

głębokość komory = 200 mm, wyposażony w rozsuwany blat

Posiada 3 niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem – elementy grzejne nie są zanurzone w wodzie lecz umieszczone są pod zbiornikiem, przekazując ciepło w sposób pośredni.



**Data produkcji bemara nie może być wcześniejsza niż 01.01.2017.**

**Bemar musi być sprawny technicznie, mieć gładkie powierzchnie, elementy metalowe nie mogą być skorodowane, elementy plastikowe nie uszkodzone.**

### WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW NA TALERZU PACJENTA

**1. Pieczywo na śniadanie:**

- a) Dieta podstawowa:
  - chleb pszenno-żytni – min. 70 max. 105g,
  - pieczywo razowe – 30g,
  - bułka pszenna typu kajzerka – 50g (1 sztuka);
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
  - chleb pszenno-żytni – min. 70g max. 140g,
  - bułka pszenna typu kajzerka – 50g (1 sztuka);
- c) Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
  - chleb razowy – min. 60g – max. 90g,
  - bułka razowa – 1 szt. 50g
- d) Dieta niskokaloryczna:
  - chleb razowy – 60g, lub
  - bułka razowa – 1 szt. 50g
- e) Bułka pszenna typu wek – 1-2 szt.

**2. Pieczywo na kolację:**

- a) Dieta podstawowa:
  - chleb pszenno-żytni – min. 70g – max. 140g
  - pieczywo razowe – 30g
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
  - chleb pszenno-żytni – min. 100 max. 140g,
- c) Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
  - chleb razowy – min. 60g, max. 120g
- d) Dieta niskokaloryczna:
  - chleb razowy – min. 60g max. 90g

**3. Dodatki do śniadania i kolacji:**

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
		Śniadanie	kolacja	
1	Kawa zbożowa z mlekiem / kakao	250 ml	-	
2	Herbata	-	250	
3	Zupa mleczna (na mleku 2% tł., od pon do pt.)	250 ml	-	.
4	Masło 82% 1szt	10g jednorazowe opak.	10g jednorazowe opak	
5	Mniejszy dodatek do pieczywa typu wędlina/ser żółty (w przypadku dwóch różnych dodatków)	Plaster 20g	Plaster 20g	Dla diety bogatobiałkowej/wysokokalorycznej podwójny
6	Większy dodatek do pieczywa typu wędlina/ser żółty (w przypadku jednego dodatku)	Dwa plastry 40g	Dwa plastry 40g	

7	Mniejszy dodatek do pieczywa typu pasty (w przypadku dwóch różnych dodatków)	40g	
8	Większy dodatek do pieczywa typu pasty (w przypadku jednego dodatku)	80g	
9	Mniejszy dodatek do pieczywa typu pasztet/ser krajanka (w przypadku dwóch różnych dodatków)	30g	
10	Większy dodatek do pieczywa typu pasztet/ser krajanka (w przypadku jednego dodatku)	60g	
11	Salatki do śniadania i kolacji	100g	
12	Jajecznica/ jajko gotowane	1 szt na pacjenta	
13	Galaretki drobiowe/ pieczenie	100g	
14	Plaster drobiu (filet gotowany)	Z zależności 20 lub 40g	
15	Miód 1szt	25g jednorazowe opak.	
16	Ser topiony 1szt	20g trójkąt jednorazowe opakowanie	
17	Serek fromage 1szt	80g jednorazowe opakowanie	
18	Galaretki owocowe/kisiele/musy/owsianki na gęsto	150g	
19	Koktajle	200g	
20	Orzechy/migdały	30g	
21	Jogurty/kefiry/serki/soki	1szt ok. 100-200g	
22	Warzywa serwowane do śniadania	50g	
	Owoce	1szt	Wyjątek stanowią winogrona – 80g i arbuz – 100g
23	Salata masłowa do śniadania i kolacji	1 liść	

#### 4. Obiad:

1	Zupa	350 ml	Groszek ptysiowy/grzanki 10g (przysyłane osobno)
2	Ziemniaki / kasza/ryż – II danie	200g	
3	Kluski śląskie, kopytka	200g	
4	Makaron do zup	50g	
5	Sosy	100g	
6	Surówki, salatkę, warzywa duszone	150g	
7	Salata zielona z jogurtem	80g	
8	Udka z kurczaka	1 szt. / 150g	
9	Gulasze, potrawy	180g, mięso– 80g, sos -100g	
10	Kotlet z kurczaka / schabowy	90g	
11	Zrazy zawijane/ gotowane	90g	
12	Kotlet mielony, pulpet	90g	
13	sztuka mięsa - pieczeń wieprzowa, filet z kurczaka/indyka, schab	90g	
14	Wątróbka	100g	
15	Bitek wieprzowy/drobiowy	90g	
16	Ryba smażona	100g	
17	Ryba pieczona	100g	
18	Pieczeń rzymska	100g	
19	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	

22	Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
23	Kluski z mięsem	300g	
24	Kotlet z jaj	100g	
25	Gołąbki tradycyjne i bez zawijania z mięsem i ryżem	250g	
26	Naleśniki z serem/szpinakiem	300g	
27	Pulpety z ryżem i warzywami	250g	
28	Makaron z serem białym	300g	
29	Makaron, ryż na sypko do II dania	200g	
30	Makaron z mięsem i warzywami	300g	
31	Knedle z truskawkami	300g	
32	Kompot	250ml	



Szpital Chorób Płuc  
im. Św. Józefa w Pilchowicach

**KARTA KONTROLI DOSTAWY POSILKÓW**

<b>data</b>	<b>Rodzaj posilku: SN – śniadanie OB – obiad KOL - kolacja</b>	<b>Ocena środka transportu i opakowań P, N <sup>1)</sup></b>	<b>Ocena organoleptycz na P, N <sup>2)</sup></b>	<b>Temperatura posilku P, N <sup>3)</sup></b>	<b>Gramatura i ilość porcji P, N <sup>4)</sup></b>	<b>Uwagi/Działania korygujące</b>	<b>podpis pracownika Wykonawcy obecnego przy dostawie</b>	<b>Podpis osoby kontrolującej dostawę</b>

1) **P**- prawidłowo (auto czyste, stan higieniczny kierowcy bez zastrzeżeń, opakowania transportowe czyste), **N**- auto i pojemniki zabrudzone, zły stan higieniczny kierowcy

2) **P** – smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny - właściwe dla danej potrawy; **N** - smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny nieodpowiednie dla danej potrawy

3) **P** – temperatura posiłków w chwili dostawy: dla potraw kuchni zimnej T = 2 - 8°C (+/-2°C), dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące T ≥ 75°C (+/-2°C),  
II danie T ≥ 63°C(+/-2°C); **N** - temperatura posiłków nie spełnia podanych parametrów

4) **P** – zgodna ze zgłoszonym zapotrzebowaniem; **N** – niezgodna z zapotrzebowaniem

Szpital Chorób Płuc im. Św. Józefa  
w Pilchowicach

**QED-012**

## **PROTOKÓŁ WADLIWYCH USŁUG**

Nr ...../ .....

**Nazwa i adres dostawcy wadliwej usługi**

.....  
.....  
.....

**Data przyjęcia wadliwej usługi** .....

**Nazwa i/lub typ** dostarczonego towaru/wykonanej usługi

.....  
.....  
.....

**Rodzaj i/lub numer** /wykonanej usługi, umowy .....

**Stwierdzone Usterki / Niezgodności**

.....  
.....  
.....  
.....

.....  
Podpis dostawcy

### **Wynik Reklamacji**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

.....  
data i podpis osoby upoważnionej -  
stwierdzającej niezgodność

.....  
Data i podpis osoby przyjmującej  
protokół do **Działu Zamówień Publicznych**