

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

W ostatnich 12 miesiącach, tj. maj 2018 r. – kwiecień 2019 r., ilość wydanych posiłków przedstawiała się następująco:

śniadania – 29 334 szt.

obiady – 29 317 szt.

kolacje – 29 220 szt.

Obecnie ilość zakontraktowanych łóżek z NFZ wynosi 88, przewiduje się, że w okresie realizacji zamówienia, tj. 01.08.2019 – 31.07.2020 szacowana maksymalna ilość wydawanych posiłków będzie wyglądała następująco:

śniadania – 32 120 szt.

obiady – 32 120 szt.

kolacje – 32 120 szt.

Podane ilości są ilościami szacunkowymi, rzeczywiste ilości wynikać będą z aktualnych potrzeb, tj. faktycznej ilości leczonych pacjentów. Niepełna realizacja zamówienia ze strony Zamawiającego nie będzie pociągała za sobą naliczania kar umownych ani nie będzie naruszała postanowień umowy.

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

Posiłki należy wydać pacjentom w następujących godzinach:

Śniadanie w godz. 7.30 - 8.00

Obiad w godz. 13.00 - 13.30

Kolacja w godz. 18.00 – 18.30

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

Przewiduje się następujące zróżnicowanie diet:

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

Realizacja przedmiotu zamówienia odbywa się w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia i święta. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowania w okresie Świąt Bożego Narodzenia (jadłospis stanowi załącznik do niniejszego dokumentu – tabela nr IV) i Wielkanocy (jadłospis stanowi załącznik do niniejszego dokumentu – tabela nr V) posiłków o

charakterze świątecznym z dodatkiem ciast z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. Posiłki te winny być uzgodnione z Zamawiającym

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

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

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

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

- a) w przypadku zgodności dostarczonego posiłku z zamówionym koszty badania ponosi Zamawiający,
- b) w przypadku niezgodności dostarczonego posiłku z zamówionym koszty badania ponosi Wykonawca i zostaną one potrącone z najbliższej faktury Wykonawcy,
- c) w przypadku niezgodności dostarczonego posiłku z zamówionym potwierdzonej kontrolą przeprowadzoną przez Powiatowy Inspektorat Sanitarny lub inną instytucję do tego upoważnioną Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ten posiłek w wysokości 50% kwoty jaką Wykonawca złożył w ofercie.

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

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

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

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

TABELA I – dieta lekkostrawna

JADŁOSPIS DEKADOWY

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

masło - mix masła(50%) i innego tłuszczu

| Dzień | SNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|-------|---|---|--|
| I | Kiełbasa szynkowa 60g Ser topiony 40g w pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Lane ciasto na rosole 450ml Filet drobiowy duszony 80g, W sosie szpinakowym 20 g Makaron rurki 200g Surówka z kapusty pekińskiej 100g Kompot 200ml | Ser żółty 80g Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g. pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml |
| II | Parówka na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250m | Zupa jarzynowa 450ml Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym (80g mięsa + 20 g sos) Kasza jęczmienna 200g Surówka z ogórków konserwowych 100g Kompot 200ml | Południca drobiowa 80g Ogórek świeży 20g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml |
| III | Twaróg ze śmietaną 60g, w opakowaniu jednorazowym, Salceson drobiowy 40 g Pieczywo 150g Masło 15g, Kawa z mlekiem 250ml Drożdżówka 1szt | Barszcz czerwony zabieleny 450ml Schab duszony (80g mięsa) +20g sos Ziemniaki 200g Sałatka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200ml | Kiełbasa śląska na gorąco 100g, musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g |
| IV | Mielonka drobiowa 80g Ogórek konserwowy lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250m | Zupa jarzynowa z koperkiem 450ml Pierogi ruskie z masłem 400 g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200ml | Pasztet pieczony 80g pieczywo 150g masło 15g, herbata 250ml |
| V | Pasta jajeczna 60g Ser żółty 40g ogórek konserwowy 50g pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml. Kluski z mięsem 400g, Surówka z buraków 100g Kompot 200ml | Szynka drobiowa 80g Ogórek lub pomidor 50g. Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g |

| | | | |
|------|--|--|--|
| VI | Szynka 80g ogórek zielony lub konserwowy 50g. Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Rosół z makaronem 450ml Rolada drobiowa ze szpinakiem lub pieczarkami w sosie (80g mięsa + sos 20g) Ziemniaki 200g Surówka z kiszzonej kapusty 100g Kompot 200ml | Parówka na gorąco 100g Musztarda, pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml |
| VII | Polędwica drobiowa 60g Ser żółty 40g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Zupa ogórkowa 450ml Pulpet wieprzowo-wołowy 80 g. gotowany podawany z sosem pomidorowym 20g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzywan 100g Kompot 200ml | Sałatka żydowska 100g Paszтет drobiowy 40g pieczywo 150g Masło 15g herbata 250ml |
| VIII | Ser topiony 40g Salceson drobiowy 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250 ml Drożdżówka | Krupnik z zieleniną 450ml Pulpety rybne z sosem jarzynowym lub paluszki rybne 100 g ziemniaki 200g Surówka z marchwi i selera 100g Kompot 200ml | Sałatka jarzynowa z majonezem 100g Szynka drobiowa 40g Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g |
| IX | Kiełbasa szynkowa 80g Ogórek , papryka lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Żurek z ziemniakami 450 ml. + kiełbasa 80g Kopytka z masłem 350g. Kompot 200ml | Ser żółty 40g polędwica drobiowa 40g pieczywo 150g masło 15g herbata 250ml |
| X | Jajko gotowane 50g +15g majonez lub sos tatarski Mielonka wieprzowa 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250ml Galaretką z owocami 150ml w opakowaniu jednorazowym | Zupa pomidorowa z makaronem 450ml Gulasz węgierski (80g mięsa różnego rodzaju (nie stosować kiełbasy) + 20 g sos) Kasza gryczana 200g Sałatka z fasolki szparagowej 100g Kompot 200ml | Pieczeń rzymska 80g Ogórek konserwowy 50g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 150 ml. |

TABELA II – dieta podstawowa

JADŁOSPIS DEKADOWY
DIETA PODSTAWOWA

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

| dzień | Śniadanie | OBIAD | KOLACJA |
|-------|---|--|--|
| I | Kiełbasa szynkowa 60g Ser topiony 40g w pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Lane ciasto na rosole 450ml Łazanki z mięsem 400g. Kompot 200ml | Ser żółty 80g Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g. pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml |
| II | Parówka na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250m | Zupa jarzynowa 450ml Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym (80g mięsa + 20 g sos) Kasza jęczmienna 200g Surówka z ogórków konserwowych 100g Kompot 200ml | Polędwica drobiowa 80g Ogórek świeży 20g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml |
| III | Twaróg ze śmietaną 60g, w opakowaniu jednorazowym, Salceson drobiowy 40 g Pieczywo 150g Masło 15g, Kawa z mlekiem 250ml Drożdżówka 1szt | Barszcz czerwony zabieleny 450ml Schab panierowany (80g mięsa + panierka) Ziemniaki 200g Sałatka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200ml | Kiełbasa śląska na gorąco 100g, musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g |
| IV | Mielonka drobiowa 80g Ogórek konserwowy lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250m | Zupa jarzynowa z koperkiem 450ml Pierogi ruskie z cebulką 400 g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200ml | Pasztet pieczony 80g pieczywo 150g masło 15g, herbata 250ml |

| | | | |
|------|--|--|--|
| V | Pasta jajeczna 60g Ser żółty 40g ogórek konserwowy 50g pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml. Kluski z mięsem 400g, Surówka z buraków 100g Kompot 200ml | Bigos 300g na gorąco, Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g |
| VI | Szynka 80g ogórek zielony lub konserwowy 50g. Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Rosół z makaronem 450ml Pieczeń wieprzowa z sosem (80g mięsa + sos 20g) Ziemniaki 200g Surówka z kiszonej kapusty 100g Kompot 200ml | Parówka na gorąco 100g Musztarda pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml |
| VII | Polędwica drobiowa 60g Ser żółty 40g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Zupa ogórkowa 450ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzynna 100g Kompot 200ml | Sałatka żydowska 100g Paszтет drobiowy 40g pieczywo 150g Masło 15g herbata 250ml |
| VIII | Ser topiony 40g Salceson drobiowy 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250 ml Drożdżówka 1 szt | Krupnik z zieleniną 450ml Pulpety lub Paluszki rybne w sosie 100 g ziemniaki 200g Surówka z marchwi i selera 100g Kompot 200ml | Sałatka jarzynowa z majonezem 100g Szynka drobiowa 40g Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g |
| IX | Kiełbasa szynkowa 80g Ogórek , papryka lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml | Żurek z ziemnikami 450 ml. + kiełbasa 60g Kopytka z boczkiem 350g. Kompot 200ml | Ser żółty 50g polędwica drobiowa 50g pieczywo 150g masło 15g herbata 250ml |
| X | Jajko gotowane 50g +15g majonez lub sos tatarski Mielonka wieprzowa 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250ml Galaretka z owocami 150ml w opakowaniu jednorazowym | Zupa pomidorowa z makaronem 450ml Gulasz węgierski (80g mięsa różnego rodzaju (nie stosować kiełbasy) + 20 g sos) Kasza gryczana 200g Sałatka z fasolki szparagowej 100g Kompot 200ml | Pieczeń rzymska 80g Ogórek konserwowy 50g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 150 ml. |

TABELA III – dieta cukrzycowa

JADŁOSPIS DEKADOWY

Dieta cukrzycowa

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

Kompot i inne napoje podawane są pacjentom bez dodatku cukru

masło o zawartości tłuszczu 82%

| dzień | Śniadanie | OBIAD | KOLACJA |
|-------|--|--|--|
| I | Kiełbasa szynkowa 60g Ser topiony 50g w pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Owoc cytrusowy | Lane ciasto na rosole 450ml Łazanki z mięsem 400g Kompot 200ml | Jajko w majonezie 50g. 15g sos tatarski lub majonez Pieczeń rzymska 40g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Jabłko 1 szt |
| II | Parówka na gorąco 100g Musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sałatka owocowa 100g w opakowaniu jednorazowym | Zupa jarzynowa 450ml Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym (80g mięsa + 20 g sos) Kasza jęczmienna 200g Surówka z ogórków konserwowych 100g Kompot 200ml | Polędwica drobiowa 80g Ogórek świeży 20g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 200ml |
| III | Twaróg ze śmietaną 60g, w opakowaniu jednorazowym, Salceson drobiowy 40 g Sałatka warzywna z papryką 100g w opakowaniu jednorazowym Pieczywo 150g Masło 15g, Kawa z mlekiem 250ml | Barszcz czerwony zabieleny 450ml Schab duszony (80g mięsa) +20g sos Ziemniaki 200g Sałatka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200ml | Kiełbasa śląska na gorąco 100g, musztarda lub chrzan Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g Sok wielowarzywny 200 |
| IV | Mielonka drobiowa 80g Ogórek konserwowy lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Jogurt naturalny 200ml | Zupa jarzynowa z koperkiem 450ml Pierogi ruskie z cebulką 400 g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot 200ml | Pasztet pieczony 80g pieczywo 150g masło 15g, herbata 250ml sok pomidorowy 200 |
| V | Pasta jajeczna 60g Ser żółty 40g ogórek konserwowy 50g pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Owoce sezonowe 100g | Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml. Kluski z mięsem 400g, Surówka z buraków 100g Kompot 200ml | Bigos 300g na gorąco Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g sok pomarańczowy 200 ml |

| | | | |
|------|--|---|--|
| VI | Szynka 80g ogórek zielony lub konserwowy 50g. Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sałatka z pomidorów 100g w opakowaniu jednorazowym | Rosół z makaronem 450ml Rolada drobiowa ze szpinakiem lub pieczarkami w sosie (80g mięsa + sos 20g) Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Kompot 200ml | Parówka na gorąco 100g Musztarda, pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Jabłko 1 szt |
| VII | Polędwica drobiowa 60g Ser żółty 40g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sok z marchwi i jabłka 200ml | Zupa ogórkowa 450ml Pulpet wieprzowo-wołowy 80 g. gotowany z sosem pomidorowym 20g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzywna 100g Kompot 200ml | Sałatka żydowska 100g Paszтет drobiowy 40g pieczywo 150g Masło 15g herbata 250ml Owoce sezonowe 100 g |
| VIII | Serek topiony 40g. Salceson drobiowy 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250 ml Kisiel z jabłkiem bez cukru w opakowaniu jednorazowym | Krupnik z zieleniną 450ml Pulpety rybne w sosie jarzynowym lub paluszki rybne 100 g ziemniaki 200g Surówka z marchwi i selera 100g Kompot 200ml | Sałatka jarzynowa z majonezem 100g Mielonka wieprzowa 40g Pieczywo 150g Masło 15g, herbata 250g owoc cytrusowy 100g |
| IX | Kiełbasa szynkowa 80g Ogórek , papryka lub pomidor 50g Pieczywo 150g Masło 15g Kawa z mlekiem 250ml Sałatka z kapusty pekińskiej 100 g w opakowaniu jednorazowym | Żurek z ziemniakami 400 ml. + kiełbasa 80g Kopytka z boczkiem 350g. Kompot 200ml | Ser żółty 40g polędwica drobiowa 50g pieczywo 150g masło 15g herbata 250ml sok wielowarzywny 100 ml |
| X | Jajko gotowane 50g +15g majonez lub sos tatarski Mielonka wieprzowa 60g Pieczywo 150g Masło 15g Kakao z mlekiem 250ml Galaretka z owocami 150ml w opakowaniu jednorazowym | Zupa pomidorowa z makaronem 450ml Gulasz węgierski (80g mięsa różnego rodzaju (nie stosować kiełbasy) + 20 g sos) Kasza gryczana 200g Sałatka z fasolki szparagowej 100g Kompot 200ml | Pieczeń rzymska 80g Ogórek konserwowy 50g pieczywo 150g Masło 15g Herbata 250ml Sok owocowy 150 ml. |

TABELA nr 4 - JADŁOSPIS NA OKRES ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

DIETA PODSTAWOWA:

Dzień 24.12.

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

Dzień 25.12.

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

Dzień 26.12.

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

DIETA CUKRZYCOWA:**Dzień 24.12.**

| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|---|--|---|
| -Jajko w majonezie 50g. 15g sos - -tatarski lub majonez -Ser topiony 50g -pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml -Owoc cytrusowy | - Łazanki z kap. i grzyb. 300g - Kompot | - Barszcz z uszkami 300/40 g - Śledź w oleju 60g - Ryba panierowana 70g - Herbata, - pieczywo 150g - Sałatka owocowa |

Dzień 25.12.

| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|--|--|--|
| - Sałatka jarzynowa z maj. 100g - Wędlina 40g - Masło 15g - Herbata, - pieczywo 150g - Jabłko | - Rosół z makaronem 450ml - Rolada duszona – drobiowa w sosie 80/100 g - Ziemniaki 200g - Surówka / sałatka - Kompot | - Galaretka Drobiowa 150g. - Wędlina 40g - Pieczywo 150g, - masło 15g - Herbata - Owoce |

Dzień 26.12.

| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|---|--|---|
| - Jajka po tatarsku - Wędlina 40g - Masło 15g, - pieczywo 150g - Herbata - Sok wielowarzywny | - Manna na rosole 450ml - Pieczeń w sosie 80/100 g - Ziemniaki 200g - Surówka / sałatka - Kompot | - Kiełbasa na gorąco 150g. - Masło 15g - Musztarda - Pieczywo 150g - Herbata - Owoce |

DIETA LEKKOSTRAWNA

Dzień 24.12.

| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|--|--|---|
| -Ser żółty 80g -Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g. -pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml | - Makaron z warzywami w sosie 300g - Kompot | - Barszcz z uszkami 300/40 g - Śledź w oleju 60g - Ryba panierowana 70g - Herbata, - pieczywo 150g - Ciasto z makiem(kostka min 7cmx7cm) |

Dzień 25.12.

| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|---|--|---|
| - Sałatka jarzynowa z olejem. 100g - Wędlina 40g - Masło 15g - Herbata, - pieczywo 150g | - Rosół z makaronem 450ml - Rolada duszona - drobiowa w sosie 80/100 g - Ziemniaki 200g - Marchew gotowana 100g. - Kompot - Ciasto z makiem(kostka min 7cmx7cm) | - Galaretka Drobiowa 150g. - Wędlina 40g - Pieczywo 150g, - masło 15g - Herbata |

Dzień 26.12.

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

TABELA nr 5 – JADŁOSPIS NA OKRES ŚWIĄT WIELKANOCNYCH

| DZIEŃ | DATA | DIETA | ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|-------|---|------------|---|---|---|
| 1 | Wielki Piątek | Podstawowa | -Ser żółty 80g -Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g. -pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml | - zupa koperkowa 450 ml - jajko w sosie chrzanowym 2 szt. - ziemniaki 200g - surówka z marchwi - kompot | - sałatka jarzynowa 100g - masło 15g - pieczywo 150g - herbata |
| 2 | Wielka Sobota | Podstawowa | serek fromage 80g - masło 15g, - kawa - pieczywo 150g | - krupnik - pierogi 400g - kompot | - ser żółty 40g - ogórek zielony 40 - masło 15g - pieczywo 150g - herbata |
| 3 | Niedziela Wielkanocna + ciasto (kostka min 7cmx7cm) | Podstawowa | - żurek 450 + kiełbasa biała 100g, - jajko w sosie tatarskim 2 szt. - wędlina 2 plastry - kawa - masło 15g - pieczywo 150g | - rosół z makaronem 450ml - kotlet schabowy 100g - ziemniaki 200g - buraczki - kompot | - wędlina drobiowa 100g - pieczywo 150g - masło 15g - herbata |
| 4 | Poniedziałek Wielkanocny + ciasto (kostka min 7cmx7cm) | Podstawowa | - kiełbasa szynkowa 80g - ogórek kiszony - masło 15g - kawa z mlekiem - pieczywo 150g | - barszcz czerwony 450g - udko smażone 200g - ziemniaki 200g - surówka - kompot | - parówka 2 szt - pieczywo 150g - masło 15g - herbata |

| DZIEŃ | DATA | DIETA | ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|-------|---|--------------|---|---|---|
| 1 | Wielki Piątek | lekkostrawna | -Ser żółty 80g -Dżem w opakowaniu jednorazowym min 25g. -pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml | - zupa koperkowa 450 ml - jajko w sosie chrzanowym 2 szt. - ziemniaki 200g - surówka z marchwi - kompot | - sałatka jarzynowa 100g - masło 15g - pieczywo 150g - herbata |
| 2 | Wielka Sobota | lekkostrawna | - serek fromage 80g - masło 15g, - kawa - pieczywo 10g | - krupnik - pierogi 400g - kompot | - ser żółty 40g - ogórek zielony 40 - masło 15g - pieczywo 150g - herbata |
| 3 | Niedziela Wielkanocna + ciasto (kostka min 7cmx7cm) | lekkostrawna | - żurek 450 + kiełbasa biała 100g, - jajko w sosie tatarskim 2 szt. - wędlina 2 plastry - kawa - masło 15g - pieczywo 150g | - rosół z makaronem 450ml - schab duszony 100g - ziemniaki 200g - buraczki - kompot | - wędlina drobiowa 100g - pieczywo 150g - masło 15g - herbata |
| 4 | Poniedziałek Wielkanocny + ciasto (kostka min 7cmx7cm) | lekkostrawna | - kiełbasa szynkowa 80g - ogórek kiszony - masło 15g - kawa z mlekiem - pieczywo 150g | - barszcz czerwony 450g - udko gotowane 200g - ziemniaki 200g - surówka - kompot | - parówka 2 szt - pieczywo 150g - masło 15g - herbata |

| DZIEŃ | DATA | DIETA | ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
|-------|---------------------------------|----------|---|---|--|
| 1 | Wielki Piątek | cukrzyca | -Jajko w majonezie 50g. 15g sos --tatarski lub majonez -Ser topiony 50g -pieczywo 150g -Masło 15g -Herbata 250ml -Owoc cytrusowy | - zupa koperkowa 450 ml - jajko w sosie chrzanowym 2 szt. - ziemniaki 200g - surówka z marchwi - kompot | - sałatka jarzynowa 100g - masło 15g - pieczywo 150g - herbata, owoc |
| 2 | Wielka Sobota | cukrzyca | - serek fromage 80g - masło 15g, - kawa - pieczywo 150g - sałatka owocowa | - krupnik - pierogi 400g - kompot | - ser żółty 40g - ogórek zielony 40g - masło 15g - pieczywo 150g - herbata - sok wielowarz. |
| 3 | Niedziela Wielkanocna | cukrzyca | - żurek 450 + kielbasa biała 100g, - jajko w sosie tatarskim 2 szt. - wędlna 2 plastry - kawa - masło - pieczywo - owoc | - rosół z makaronem 450ml - schab duszony 100g - ziemniaki 200g - buraczki - kompot | - wędlna drobiowa 100g - pieczywo - masło - herbata - owoc |
| 4 | Poniedziałek Wielkanocny | cukrzyca | - kielbasa szynkowa 80g - ogórek kiszony - masło 15g - kawa z mlekiem - pieczywo 150g - sok pomarańczowy | - barszcz czerwony 450g - udko gotowane 200g - ziemniaki 200g - surówka - kompot | - parówka 2 szt - pieczywo 150g - masło 15g - herbata - sałatka owocowa |

Uwagi, dotyczące wszystkich diet:

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

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