

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia nr spr 51/ZP/2023/K.

Załączniki:

Załącznik nr 1 - Wymagana minimalna gramatura produktów i potraw na talerzu pacjenta

Załącznik nr 2 - Karta kontroli dostawy posiłków

Załącznik nr 3 – Protokół wadliwych dostaw/usług

Informacje ogólne dotyczące usługi

1. Przedmiot zamówienia:
 - a) przygotowanie i dostawy całodziennych posiłków dla Szpitala Chorób Płuc im. św. Józefa w Pilchowicach,
2. Termin wykonania zamówienia.
12 miesięcy od daty zawarcia umowy
3. Szpital posiada 95 łóżek z czego:
 - b) Oddział Rehabilitacji Oddechowej - 28 łóżek,
 - c) 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	12781	12853	12790
łatwo strawna	1041	1053	1045
łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	380	398	382
łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	301	311	301
łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	1065	1085	1085
z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)	7211	7425	7335
bogatobiałkowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	332	349	343
bogatobiałkowa łatwostrawna	5233	5360	5227
papkowata	342	376	365
płynna wzmocniona	52	59	56
bezmleczna	32	40	35
ubogopurynowa	344	353	352
bogatoresztkowa	58	66	63
ubogoenergetyczna	57	63	61
bezglutenowa	290	308	305
RAZEM	29509	30099	29745

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 Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej (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 łatwo strawna 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):
 - Białko – 10-20 % całodziennej energii

- Tłuszcze – 20-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy > 25g

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

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

I dekada

1. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + 2 plastry wędliny drobiowej ok. 40g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno - żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (płatki osobno 20g na porcję) 250ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + kapusta gotowana 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokułem, kukurydzą, wędliną i majonezem 100g + dżemik 1szt 25g + margaryna 10g (jedn.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny wieprzowej ok. 40g + plaster sera żółtego ok. 20g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza pęczak 200g + gulasz drobiowy z warzywami 180g (mięso w kawałku 80g ,sos 100g) + ogórek kiszony (słupki) 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiowa z marchewką 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedn. opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + 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 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + gołąbki tradycyjne ok 160g 1 szt. + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + ser topiony trójkąt 25g (jedno. Opak) + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Serek wiejski 100g + galaretkę z owocami 150g (w tym owoc sezonowy 30g) *galaretkę porcjowaną w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + udko z kurczaka pieczone min. 130g + surówka z kapusty 130g + zupa krem z dyni 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pasztetu pieczonego ok 40g + ser topiony ok. 20g 1szt. (trójkąt, oryginalne małe opakowanie) + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Naleśniki z serem 2szt 300g + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salceson czosnkowy 2 plastry ok 40g + ogórek kiszony 50g + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + dwa plastry sera żółtego ok 40g + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet smażony 90g + surówka z kapusty kiszonej z marchewką 130g + zupa pomidorowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka z pomidorem i jogurtem 100g + miód 1szt 25g + margaryna 10g (jedno. opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

1szt Dżem owocowy w jedno. opak 25g + dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + owoc 50g + zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet z jaj 100g + marchewka na gęsto 130g + zupa grochówka 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna/śledziowa/ paprykarz 50g + papryka 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + kotlet drobiowy 90g + sałatka z kapusty czerwonej 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 50g + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 100g + rzodkiewka 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g, + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

Obiad:

Kasza gryczana 200g + schab z pieca 90g + sos 100g + surówka 130g + zupa pieczarkowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

10. Śniadanie:

Dwa plastry szynki wieprzowej ok. 40g + ogórek zielony 50g + kefir naturalny 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z mięsem i zrumieniona cebulką 300g + buraczki 130g + zupa krem marchewkowa 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta z sera żółtego i papryki 50g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

II dekada

1. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na pacjenta) + dwa plaster sera żółtego z ziołami ok 40g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z makaronem 250ml

Obiad:

Makaron spaghetti 200g + sos boloński 180g (80g mięso, 100g sos) *dozwolone mięso mielone + zupa kapuśniak 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Dwa Plastry wędliny wieprzowej ok. 40g + ser topiony 1szt 20g (trójkąt) + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zraz wieprzowy pieczony z cebulką 90g + surówka z warzyw mieszanych 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta jajeczna z chrzanem 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

3. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + 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 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + sos pieczarkowy 100ml + surówka z kapusty 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pieczeń z warzywami 40g (marchewka, seler, mięso) + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Serek wiejski ze szczypiorkiem 100g + 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, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza gryczana 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie min. 130g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa fasolowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pasztetu pieczonego ok 40g + miód 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Makaron z serem, masłem 300g (ser 80g) i sosem owocowym 100ml + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + dżem 1szt 25g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze z wędliną drobiową (1 jajko na pacjenta) + plaster sera białego ok 40g + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona z warzywami 90g + marchewki gotowane 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretko drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

Serek homogenizowany waniliowy/owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 50gszt + dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g, + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z serem polane bułką tartą z masłem i cukrem 300g + zupa krem brokułowa 300ml z grzankami 10g (grozek przysyłany osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka makaronowa z pomidorem, serem i wędliną 100g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna/śledziowa 50g + papryka 50g + kefir 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet schabowy 90g + surówka 130g + zupa szpinakowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z rzodkiewką 50g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Kiełbaski na ciepło 100g + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100ml + rolada ze schabu nadziewana marchewką 90g + salatka kapusty czerwonej 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + ogórek zielony 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Pasta z fasoli z cebulką 50g (ala smalczyk) + ogórek kiszony 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet smażony w cieście 90g + surówka z marchwi 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa pomidorowa 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200g

III dekada

1. Śniadanie:

Miód 50g (2x25g jedn. Opak) + ser topiony trójkąt 20g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza pęczak 200g + pieczeń rzymska 100g + sos pieczeniowy 100g + buraczki 130g + zupa koperkowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka jarzynowa z majonezem 100g + liść sałaty + wędlina drobiowa 40g 2 plastry + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Śledzik rolmops 2szt ok 100g + papryka konserwowa 50g + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z kaszą manną 250ml

Obiad:

Łazanki z mięsem, kapustą i pieczarkami 300g + zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z rzodkiewką 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Dwa Plastry szynki z indyka ok 40g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek wiejski z pomidorem 100g+ liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Dwa plastry sera żółtego z ziołami ok 40g + rzodkiewka 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g+ kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet schabowy 90g + surówka 130g + barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Kiełbaska na ciepło 1szt ok. 100g + liść sałaty + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + sałatka z kapusty czerwonej 130g + rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny ok 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Plaster szynki wieprzowej ok 20g + dwa plastry sera żółtego ok 40g + ogórek zielony 50g + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + sałatka z fasolki szparagowej 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretka drobiowa z warzywami 100g + sałata zielona liść + margaryna 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

7. Śniadanie:

Plaster pasztetu pieczonego ok 40g + plaster sera twarogowego krajanka ok 20g + owoc 50g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z truskawkami 5szt ok. 300g + sos waniliowy 100ml + zupa krem z dyni 300g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka ryżowa z wędliną i warzywami 100g + 2 plastry sera żółtego 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Sałatka z jogurtem, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak) + miód 25g 1szt + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z piersi kurczaka gotowany 90g + sos śmietanowy 100g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Pasta z fasoli i cebulki (Ala smalczyk) 50g + ser topiony trójkąt 1szt ok. 20g + ogórek kiszony 50g + kefir 100g (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba po grecku 90g + brokuły gotowane 130g + zupa pieczarkowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + rzodkiewka 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Paprykarz 50g + miód 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb pszenno żytni 105g, pieczywo graham 30g + kawa zbożowa mlekiem z bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet z kaszy i warzyw 100g + sałata z jogurtem 100g + zupa fasolowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 250ml

3.2 Dieta łatwo strawna:

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

b) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal
- Białko – 10-20 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy < 25g

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

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

I dekada

1. Śniadanie;

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + 2 plastry wędliny drobiowej ok. 40g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (płatki osobno 20g na porcję) 250ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + bukiet jarzyn 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokułem, wędliną i jogurtem 100g + dżemik 1szt 25g + margaryna 10g (jedn.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie;

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + plaster sera białego ok. 20g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g, bułka + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + gulasz drobiowy z warzywami 180g (mięso w kawałku 80g ,sos 100g) + brokuł gotowany 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiowa z marchewką 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedn. Opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + białko jaja nadziewane twarożkiem z 50g + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pulpety z mięsem drobiowym, ryżem i warzywami ok 160g 1 szt. + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + dżemik 1szt 25g (jedno. Opak) + margaryna 10g (jedno. opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie :

Serek wiejski 100g + galaretką z owocami 150g (w tym owoc 30g owoc sezonowy) *galaretką porcjowana w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + udko z kurczaka gotowane min. 130g + sos 100ml + warzywa gotowane 130g + zupa krem z dyni 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pieczeni z warzywami ok 40g + ser biały ok. 20g 1szt + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z serem 300g + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Wędlina drobiowa 40g + sałata liść 5g + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + plaster sera białego ok 40g + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 90g + sos 100ml + marchew gotowana 130g + zupa pomidorowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka z pomidorem i jogurtem 100g + miód 1szt 25g + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

1szt Dżem owocowy w jedno. opak 25g + dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + owoc 1szt + zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Risotto mięsno – jarzynowa 300g + sos pomidorowy 100g + zupa koperkowa z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek kanapkowy z ziołami ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna z ryby gotowanej 50g + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo:wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + filet gotowany w sosie 90g + brokuły gotowane 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z koperkiem 50g + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 100g + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + schab z pieca 90g + sos 100g + warzywa gotowane 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

10. Śniadanie:

Dwa plastry szynki drobiowej ok. 40g + pomidor 50g + kefir naturalny 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z mięsem 300g + buraczki 130g + zupa krem marchewkowa 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa pomidorowa 50g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

II dekada

1. Śniadanie :

Jajecznica na parze (1 jajko na pacjenta) + twaróg z ziołami ok 40g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g, + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z makaronem 250ml

Obiad:

jarzynowa
Makaron spaghetti 200g + sos boloński 180g (80g mięso, 100g sos) *dozwolone mięso mielone + zupa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiową z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Dwa Plastry wędliny drobiowej ok. 40g + dżem/szt 25g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zraz drobiowy na parze 90g + szpinak 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta z białka z koperkiem 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

3. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + białko jaja nadziewane twarogiem 50g + 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: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + sos jarzynowy 100ml + warzywa gotowane 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pieczeń z warzywami 40g (marchewka, seler, mięso z kurczaka) + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Serek wiejski 100g + 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: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie min. 130g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa koperkowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pieczeni z warzywami ok 40g + miód 1szt ok. 25g + owoc 1szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Makaron z serem, masełkiem 300g (ser 80g) i sosem owocowym 100ml + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + dżem 1szt 25g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze z wędliną drobiową (1 jajko na pacjenta) + plaster sera białego ok 40g + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona z warzywami 90g + marchewki gotowane 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

Serek homogenizowany waniliowy/owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 50g+ dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g, + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z serem polane bułką tartą z masełkiem i cukrem 300g + zupa krem brokułowa 300ml z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka makaronowa z pomidorem, serem i wędliną 100g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna 50g + pomidor 50g + kefir 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g, + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g + sos 100ml + warzywa gotowane 130g + zupa szpinakowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z koperkiem 50g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: bułka kanapkowa/wek 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Kiełbaski na drobiowe ciepło 100g + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: bułka kanapkowa/wek 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100ml + rolada z schabu nadziewana marchewką 90g + jarzyny gotowane paski 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Wędlina drobiowa ok. 40g + sałata zielona 5g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Pasta warzyw gotowanych 50g + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet gotowana 90g + marchew oprószana 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa pomidorowa 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

III dekada

1. Śniadanie:

Miód 50g (2x25g jedn. Opak) + ser biały 20g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + pieczeń rzymska 100g + sos pieczeniowy 100g + buraczki 130g + zupa koperkowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka jarzynowa z jogurtem 100g + liść sałaty + wędlna drobiowa 40g 2 plastry + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Białko jaja nadziewane szpinakiem 50g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z kaszą manną 250ml

Obiad:

Makaron 200g + sos mięsno jarzynowy 150g + zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z pietruszką 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Dwa Plastry szynki z indyka ok 40g + serek naturalny 40g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek wiejski z pomidorem 100g+ liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

ser biały z ziołami ok 40g + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g + sos 100ml + bukiet jarzyn 130g + barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z koperkiem 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Kiełbaska drobiowa na ciepło 1szt ok. 100g + liść sałaty + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + brokuły gotowane 130g + rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny ok 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + wek/bułka kanapkowa 110g+ herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Dwa Plastry szynki drobiowej ok 40g + plaster sera białego 20g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + brokuły gotowane 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretka drobiowa z warzywami 100g + sałata zielona liść + margaryna 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

7. Śniadanie:

Plaster pieczeni z warzywami ok 40g + plaster sera twarogowego krajanka ok 20g + owoc 50g + zupa mleczna z makaronem gwiazdki (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z truskawkami 5szt ok. 300g + sos waniliowy 100ml + zupa krem z dyni 300g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z wędliną i warzywami 100g + dżem 1szt 25g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Salatka z jogurtem, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak) + miód 25g 1szt + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z piersi kurczaka gotowany 90g + sos śmietanowy 100g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Pasta warzyw gotowanych z olejem 50g + wędlina drobiowa 40g + sałata 50g + kefir 100g (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba gotowana 90g + jarzyny w sosie pomidorowym 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowo pomidorowa ok. 40g + sałata 5g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Pasta z ryby gotowanej 50g + miód 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa mlekiem z bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet z kaszy i warzyw 100g + sałata z jogurtem 100g + zupa koperkowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

3.3 Dieta łatwo strawna 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 pogrubię**)
- **zamawiający narzuca 3 jadłospisy dekadowe, które kolejno będą realizowane jeden po drugim.**

I dekada

1. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + **4 plastry wędliny drobiowej ok. 80g** + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (płatki osobno 20g na porcję) 250ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + bukiet jarzyn 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokułem, wędliną i jogurtem naturalnym **150g** + **dżemik 2szt 50g** + margaryna 10g (jedn.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + **plaster sera białego ok. 40g** + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + gulasz drobiowy z warzywami 180g (mięso w kawałku 80g ,sos 100g) + brokuł gotowany 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiową z marchewką 100g + liść sałaty + **koktajl z owocami na bazie jogurtu naturalnego 150ml** + margaryna 10g (jedn. Opak) + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Cztery plastry wędliny drobiowej ok. 80g + białko jaja nadziewane twarożkiem z 50g + sałatka 50g (mix sałat lub sałata masłowa/lodowa+ pomidor z olejem rzepakowym) + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pulpety z mięsem drobiowym, ryżem i warzywami ok 160g 1 szt. + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem **150g** + **dżemik 2szt 50g** (jedno. Opak) + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie :

Serek wiejski 200g + galaretka z owocami 150g (w tym owoc 30g owoc sezonowy) *galaretka porcjowana w plastikowy jednorazowy pojemnik o pojemności ok. 150g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + udko z kurczaka gotowane min. 130g + sos 100ml + warzywa gotowane 130g + zupa krem z dyni 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Cztery plastry wędliny drobiowej ok. 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pieczeni z warzywami ok 40g + **ser biały ok. 40g** 1szt + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z serem 300g + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Wędlina drobiowa 80g + sałata liść 5g + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznicza na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + plaster sera białego ok 40g + owoc 1szt + **jogurt owocowy 100ml** + masło 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 90g + sos 100ml + marchew gotowana 130g + zupa pomidorowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka z pomidorem i jogurtem 150g + miód 2szt 50g + margaryna 10g (jedno. opak) + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

1szt Dżem owocowy w jedno. opak 25g + **cztery plastry wędliny drobiowej ok. 80g** + owoc 50g + zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Risotto mięsno – jarzynowa 300g + sos pomidorowy 100g + zupa koperkowa z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek kanapkowy z ziołami ok. 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna z ryby gotowanej 80g + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo:wek/ bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + filet gotowany w sosie 90g + brokuły gotowane 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z koperkiem 80g + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: chleb pszenno żytni 70g, pieczywo graham 30g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 100g + pomidor 50g + **budyń mleczny 150ml** + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + schab z pieca 90g + sos 100g + warzywa gotowane 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny 50g + **wędlina drobiowa 40g 2 plastry** + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

10. Śniadanie:

cztery plastry szynki drobiowej ok. 80g + pomidor 50g + kefir naturalny 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z mięsem 300g + buraczki 130g + zupa krem marchewkowa 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa pomidorowa 80g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

II dekada

1. Śniadanie :

Jajecznica na parze (1 jajko na pacjenta) + twaróg z ziołami ok 40g + **wędlina drobiowa 40g** + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z makaronem 250ml

Obiad:

Makaron spaghetti 200g + sos boloński 180g (80g mięso, 100g sos) *dozwolone mięso mielone + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + **pasta twarogowa z koperkiem 40g** + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Cztery Plastry wędliny drobiowej ok. 80g + dżem 1szt 25g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zraz drobiowy na parze 90g + szpinak 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta z białka z koperkiem 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

3. Śniadanie:

Cztery plastry wędliny drobiowej ok. 80g + białko jaja nadziewane twarożkiem 50g + 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: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + sos jarzynowy 100ml + warzywa gotowane 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pieczeń z warzywami 40g (marchewka, seler, mięso z kurczaka) + pomidor + **kefir 150ml** + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Serek wiejski z koperkiem 200g + 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: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie koperkowym min. 130g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa koperkowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Cztery plastry wędliny drobiowej ok. 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pieczeni z warzywami ok 60g + miód 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Makaron z serem, maselkiem 300g (ser 80g) i sosem truskawkowym 100ml + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokulem i wędliną 150g + dżem 2szt 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze z wędliną drobiową (1 jajko na pacjenta) + **plaster sera białego ok 80g** + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona z warzywami 90g + marchewki gotowane 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretko drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + **koktajl na bazie jogurtu naturalnego z owocami 150ml** + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

Serek homogenizowany waniliowy/owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 50g + **Cztery plastry wędliny drobiowej ok. 40g** + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z serem polane bułką tartą z masłem i cukrem 300g + zupa krem brokułowa 300ml z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka makaronowa z pomidorem, serem mozzarella i wędliną 100g + **serek kanapkowy 40g** + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna 80g + pomidor 50g + kefir 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g + sos 100ml + warzywa gotowane 130g + zupa szpinakowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z koperkiem 80g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: bułka kanapkowa/wek 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Kiełbaski na drobiowe ciepło 100g + pomidor 50g + **ser żółty 40g** + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: bułka kanapkowa/wek 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100ml + rolada z schabu nadziewana marchewką 90g + jarzyny gotowane paski 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Wędlina drobiowa ok. 80g + sałata zielona 5g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Pasta warzyw gotowanych 50g + pomidor 50g + **wędlina drobiowa 40g** + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet gotowana 90g + marchew oprószana 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa pomidorowa 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

III dekada

1. Śniadanie:

Miód 50g (2x25g jedn. Opak) + **ser biały 40g** + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kasza jęczmienna 200g + pieczeń rzymska 100g + sos pieczeniowy 100g + buraczki 130g + zupa koperkowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka jarzynowa z jogurtem 100g + liść sałaty + **wędlina drobiowa 80g 4 plastry** + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Białko jaja nadziewane szpinakiem 50g + **budyń mleczny czekoladowy 150g** + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z kaszą manną 250ml

Obiad:

Makaron 200g + sos mięsno jarzynowy 150g + zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z pietruszką 80g + liść sałaty 5g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Cztery plastry szynki z indyka ok 80g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek wiejski z pomidorem 200g+ liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

ser biały z ziołami ok 80g + pomidor 50g + jogurt owocowy 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z kurczaka gotowany 90g + sos 100ml + bukiet jarzyn 130g + barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z koperkiem 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Kielbaska drobiowa na ciepło 1szt ok. 100g + liść sałaty 5g + **koktajl na jogurcie naturalnym z owocami 150ml** + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Kluski śląskie 200g + sos pieczeniowy 100g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + brokuły gotowane 130g + rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny ok 50g + **jajko 1szt** + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + wek/bułka kanapkowa 110g+ herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Cztery plastry szynki drobiowej ok 80g + plaster sera białego 20g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszą manną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + brokuły gotowane 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretko drobiowa z warzywami 100g + **kefir 150ml** + sałata zielona liść + margaryna 10g + pieczywo: wek/ bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 250ml

7. Śniadanie:

Plaster pieczeni z warzywami ok 40g + **plaster sera twarogowego krajanka ok 40g** + owoc 50g + zupa mleczna z makaronem gwiazdki (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Pierogi z truskawkami 5szt ok. 300g + sos waniliowy 100ml + zupa krem z dyni 300g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z wędliną i warzywami 150g + **dżem 2szt 50g** + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Salatka z jogurtem, pomidorem i koperkiem 150g (porcjowana w jedn opak) + miód 25g 1szt + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z piersi kurczaka gotowany 90g + sos śmietanowy 100g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Cztery plastry wędliny drobiowej ok. 80g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Pasta warzyw gotowanych z olejem 50g + **wędlina drobiowa 80g** + sałata 50g + kefir 100g (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba gotowana 90g + jarzyny w sosie pomidorowym 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowo pomidorowa ok. 80g + sałata 5g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Pasta z ryby gotowanej 80g + miód 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + kawa zbożowa mlekiem z bez cukru 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet z kaszy i warzyw 100g + sałata z jogurtem 100g + zupa koperkowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 80g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: wek/bułka kanapkowa 110g + 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 – 25-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 40- 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:

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

I dekada

1. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + 2 plastry wędliny drobiowej ok. 40g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami żytnimi 250ml
II ŚN – sok jarzynowy 1szt ok 200ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + zrazik z indyka duszony w sosie pietruszkowym 90g + kapusta biała gotowana 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z brokułem, kukurydzą, wędliną i majonezem 100g + ser topiony 1szt 25g + margaryna 10g (jedn.opak) +, pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny wieprzowej ok. 40g + plaster sera żółtego ok. 20g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – owsianka gotowana na wodzie z musem jabłkowym 150ml

Obiad:

Kasza pęczak 200g + gulasz drobiowy z warzywami 180g (mięso w kawałku 80g ,sos 100g) + ogórek kiszony (słupki) 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretka drobiowa z marchewką 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedn. Opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + 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 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – migdały blanszowane 30g

Obiad:

Ziemniaki 200g + gołąbki tradycyjne ok 160g 1 szt. + sos pomidorowy 100ml + zupa brokułowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka makaronowa z wędliną i pomidorem 100g + ser topiony trójkąt 25g (jedno. Opak) + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie :

Serek wiejski 100g + owoc 50g + zupa mleczna z makaronem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – wafle ryżowe 30g

Obiad:

Ziemniaki 200g + udko z kurczaka pieczone min. 130g + surówka 130g + zupa krem z dyni 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pasztetu pieczonego ok 40g + ser topiony ok. 20g 1szt. (trójkąt, oryginalne małe opakowanie) + owoc 50g szt + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – jogurt naturalny z nasionami chia i owocami leśnymi 150g

Obiad:

Naleśniki z serem i szpinakiem z mąki razowej 2szt 300g + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salceson czosnkowy 2 plastry ok 40g + ogórek kiszony 50g + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na jednego pacjenta) + dwa plastry sera żółtego ok 40g + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml

II ŚN – mus warzywno - owocowy z burakiem 150g

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet gotowany 90g + surówka z kapusty kiszonej z marchewką 130g + zupa pomidorowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka z pomidorem i jogurtem 100g + ser topiony 1szt 25g + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

Ser biały 20g + dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + owoc 50g+ zupa mleczna z zacierką (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – maślanka naturalna 150ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet z jaj 100g + surówka z marchewki 130g + zupa grochówka 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna/śledziowa/ paprykarz 50g + papryka 50g + jogurt naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – orzechy włoskie 30g

Obiad:

ziemniaki 200g + filet drobiowy gotowany 90g + sałatka z kapusty czerwonej 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 50g + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Parówka drobiowa na ciepło 2szt ok. 100g + rzodkiewka 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml

II ŚN – koktajl na bazie maślanki z owocami jagodowymi

Obiad:

Kasza gryczana 200g + schab z pieca 90g + sos 100g + surówka 130g + zupa pieczarkowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml

10. Śniadanie:

Dwa plastry szynki wieprzowej ok. 40g + ogórek zielony 50g + kefir naturalny 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – owoc 1szt

Obiad:

Pierogi z mięsem i zrumieniona cebulką 300g + buraczki 130g + zupa krem marchewkowa 300ml z grzankami 10g (przysyłane osobno) + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta z sera żółtego i papryki 50g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

II dekada

1. Śniadanie:

Jajecznica na parze (1 jajko na pacjenta) + dwa plaster sera żółtego z ziołami ok 40g + pomidor 50g + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml

II ŚN – jogurt naturalny z nasionami chia i owocami leśnymi 150ml

Obiad:

Makaron spaghetti razowy 200g + sos boloński 180g (80g mięso, 100g sos) *dozwolone mięso mielone + zupa kapuśniak 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretko drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Dwa Plastry wędliny wieprzowej ok. 40g + ser topiony 1szt 20g (trójkąt) + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – owsianka z musem jabłkowym

Obiad:

Ziemniaki 200g + zraz wieprzowy pieczony z cebulką 90g + surówka z warzyw mieszanych 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta jajeczna z chrzanem 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml

3. Śniadanie:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + 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: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – sok pomidorowy 1szt ok 200ml

Obiad:

Kluski z mięsem 5szt ok. 300g + sos pieczarkowy 100ml + surówka z kapusty 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pieczeń z warzywami 40g (marchewka, seler, mięso z kurczaka) + pomidor 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Serek wiejski ze szczypiorkiem 100g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami żytnimi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – wafle ryżowe 30g

Obiad:

Kasza gryczana 200g + udko z kurczaka gotowane w sosie koperkowym min. 130g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa fasolowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno. Opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Plaster pasztetu pieczonego ok 30g + ser topiony 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: chleb graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – koktajl na maślanie z owocami 150ml

Obiad:

Makaron razowy z serem i szpinakiem 300g (ser 80g) + zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka ryżowa z brokułem i wędliną 100g + jajko 1szt + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Jajecznica na parze z wędliną drobiową (1 jajko na pacjenta) + plaster sera białego ok 40g + owoc 50g + masło 10g + pieczywo: graham 90g, bułka grahamka 1 sztuka – 50g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – orzechy włoskie 30g

Obiad:

Ziemniaki 200g + pierś z kurczaka pieczona z warzywami 90g + sałatka szwedzka 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretką drobiowa z warzywami 100g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

7. Śniadanie:

Serek homogenizowany naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + owoc 50g+ dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – sok jarzynowy 1szt – ok 200ml

Obiad:

Pierogi ruskie ze zrumienioną cebulką 300g + zupa krem brokułowa 300ml z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Sałatka makaronowa z pomidorem, serem i wędliną 100g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Pasta rybna/śledziowa 50g + papryka 50g + kefir 100ml (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: chleb graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – owoc 50g

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet drobiowy gotowany 90g + surówka 130g + zupa szpinakowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z rzodkiewką 50g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bezcukru 200ml

9. Śniadanie:

Kiełbaski na ciepło 100g + pomidor 50g + zupa mleczna z ryżem (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – migdały blanszowana 30g

Obiad:

Ziemniaki z koperkiem 200g + sos pieczeniowy 100ml + rolada ze schabu nadziewana marchewką 90g + sałatka kapusty czerwonej 130g + zupa rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + ogórek zielony 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Pasta z fasoli z cebulką 50g (ala smalczyk) + ogórek kiszony 50g + jogurt naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – mus jarzynowy 150g

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba filet gotowana 90g + surówka z marchwi, selera i kapusty czerwonej 130g + zupa jarzynowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa pomidorowa 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

III dekada

1. Śniadanie:

Ser topiony trójkąt 2szt 40g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo graham 120g+ kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – mus warzywno – owocowy 150ml

Obiad:

Kasza pęczak 200g + pieczeń rzymska 100g + sos pieczeniowy 100g + buraczki 130g + zupa koperkowa z ryżem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Salatka jarzynowa z majonezem 100g + liść sałaty + wędlina drobiowa 40g 2 plastry + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

2. Śniadanie:

Śledzik rolmops 2szt ok 100g + papryka konserwowa 50g + masło 10g + pieczywo: graham 120g+ kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml + zupa mleczna z kaszą maną 250ml

II ŚN – migdały 30g

Obiad:

Makaron razowy 200g + sos mięsno jarzynowy 180g + zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa z rzodkiewką 50g + liść sałaty 5g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

3. Śniadanie:

Dwa Plastry szynki z indyka ok 40g + pomidor 50g + zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – owsianka z musem jabłkowym 150g

Obiad:

Ziemniaki 200g + pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowo - tymiankowym 90g + surówka marchwi i jabłka 130g + zupa ziemniaczana z majerankiem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek wiejski z pomidorem 100g+ liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

4. Śniadanie:

Dwa plastry sera żółtego z ziołami ok 40g + rzodkiewka 50g + jogurt naturalny 1szt (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo: graham 120g+ kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – wafle ryżowe 30g

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet gotowany 90g + surówka 130g + barszcz czerwony z ziemniakami 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

5. Śniadanie:

Kiełbaska na ciepło 1szt ok. 100g + liść sałaty + zupa mleczna z płatkami owsianymi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – kefir 150ml

Obiad:

ziemniaki 200g + sos pieczeniowy 100g + rolada drobiowa nadziewana brokułem 90g + sałatka z kapusty czerwonej 130g + rosół z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Serek naturalny 50g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

6. Śniadanie:

Plaster szynki wieprzowej ok 20g + dwa plastry sera żółtego ok 40g + ogórek zielony 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – orzechy włoskie 30g

Obiad:

Wątróbka drobiowa gotowana w sosie 100g + ziemniaki 200g + sałatka z fasolki szparagowej 130g + zupa krupnik 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Galaretko drobiowa z warzywami 100g + sałata zielona liść + margaryna 10g + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 250ml

7. Śniadanie:

Plaster pasztetu pieczonego ok 40g + plaster sera twarogowego krajanka ok 20g + owoc 50g + zupa mleczna z płatkami żytnimi (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml
II ŚN – jogurt naturalny z nasionami chia i owocami 150g

Obiad:

Kaszotto z kaszy gryczanej z warzywami i mięsem 300g + zupa krem z dyni 300g z grzankami 10g + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Salatka ryżowa z wędliną i warzywami 100g + 2 plastry sera żółtego 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

8. Śniadanie:

Salatka z jogurtem, pomidorem i koperkiem 100g (porcjowana w jedn opak) + miód 25g 1szt + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jęczmienną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: graham 120g, + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – mus owocowo – warzywny 150ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + filet z piersi kurczaka gotowany 90g + sos śmietanowy 100g + buraczki z jabłkiem 130g + zupa pomidorowa z makaronem 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

9. Śniadanie:

Pasta z fasoli i cebulki (Ala smalczyk) 50g + ser topiony trójkąt 1szt ok. 20g + ogórek kiszony 50g + kefir 100g (zamiast zupy mlecznej) + masło 10g + pieczywo graham 120g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 200ml

II ŚN – owoc 1szt

Obiad:

Ziemniaki 200g + ryba po grecku 90g + brokuły gotowane 130g + zupa pieczarkowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 200ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry sera żółtego ok. 40g + rzodkiewka 50g + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: graham 90g + herbata czarna bez cukru 200ml

10. Śniadanie:

Paprykarz 50g + miód 1szt ok. 25g + owoc 50g + zupa mleczna z kaszą jaglaną (250ml na mleku 2%) + masło 10g + pieczywo: pieczywo graham 120g + kawa zbożowa mlekiem z bez cukru 200ml

II ŚN – koktajl owocowy na maślanie 150ml

Obiad:

Ziemniaki 200g + kotlet z kaszy i warzyw 100g + sałata z jogurtem 100g + zupa fasolowa 300ml + kompot (z mrożonej mieszanki kompotowej) 250ml bez cukru

Kolacja:

Dwa plastry wędliny drobiowej ok. 40g + liść sałaty + margaryna 10g (jedno.opak) + pieczywo: 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 – 15-20% całodiennej energii
 - Tłuszcze – 20-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 40-50% 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 – 20-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 45-65 % 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 lopak, wafle ryżowe ok. 40g lopak, 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 (przeciwmiażdżycowa).

- a) Dla osób z hiperlipidemią i miażdżycą, profilaktyka choroby niedokrwiennej serca.

b) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety: 2100 -2300 kcal.
- Białko – 10-20 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <7% energii
- Węglowodany – 45-65 % 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 związku purynowe. W diecie należy ograniczyć spożycie mięsa i wędlin do 3 razy na tydzień, optymalną 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 – 10-20 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 20-35% 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 – 10-20 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 20-35 % 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.

- c) 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 papkowatej,
- 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 Dodatek onkologiczny.

Dla pacjentów leczonych onkologicznie przewidziany jest dodatek w postaci podwieczorku np.: Drożdżówka 1szt, koktajl owocowy 150ml , mus owocowy 150ml , owoc 1szt, sałatka owocowa ok 150g, budyń mleczny 150ml, jogurt owocowy/naturalny 100g 1szt, wafelek 1szt, herbatniki 2opak po 16g - dodatek będzie dostarczany codziennie do obiadu w ilości szacunkowej ok 15 porcji dziennie. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonującemu ilość pacjentów onkologicznych w danym dniu do zamówienia zbiorczego obejmującego obiad i kolację.

3.15 Dodatek mleczny fermentowany

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w każdym pierwszym dniu każdej nowej dekady dodatku mlecznego fermentowanego w postaci np. maślanki, kefiru, jogurtu naturalnego, jogurtu owocowego itp. Zamawiający będzie dostarczał odpowiednią ilość wskazanego dodatku do śniadań. Dodatek powinien być wcześniej uwzględniony w jadłospisie dekadowym i zaakceptowany przez Zamawiającego. Ilość dodatków będzie określana na podstawie pisemnego zapotrzebowania, które Zamawiający składa każdego dnia. Wykonawca jest zobowiązany o dostosowanie rodzaju dodatków mlecznych fermentowanych do odpowiednich diet stosowanych w szpitalu zgodnie z zaleceniami NCEZ (np. dla diet podstawowych – jogurt owocowy, dla diet z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów – jogurt naturalny itp.).

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 – przesyłanie zapotrzebowania na posiłki na dzień następny (z możliwością telefonicznej korekty do godz. 6.00 dnia następnego),
 - do godz. 10.00 – przesyłanie 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 tę 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, ilość porcji na osobę.

5.3 Posiłki winny być dostarczane w kompletnych 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 z nieuszkodzoną etykietą, widocznym składem, datą ważności i tabelą wartości odżywczych.

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. Muszą zostać dostarczone w naczyniach lub pojemnikach, z których może odbyć się bezpośrednia dystrybucja na talerze pacjentów.

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 Dodatki warzyw i/lub owoców serwowanych do śniadania i kolacji również muszą być dostarczone umyte, pokrojone i podzielone na porcje, aby umożliwić właściwe serwowanie i kontrolowanie masy każdej z porcji.

5.9 Napoje należy dostarczać w termosach.

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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).

5.13 Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i zdezynfekowaniu rąk.

5.14 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 nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź w przypadku nieprzestrzegania harmonogramu dostaw albo rażących zaniedbań w jakości i higienie dostaw posiłków oraz powtarzających się uwag oraz innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, Zamawiający ma prawo do wystawienia protokołu wadliwej dostawy/usługi (Wzór - **załącznik nr 4**).

a) **Reklamacja:**

W przypadku nie zrealizowania dostawy zgodnie z zamówieniem ilościowym lub jakościowym, Zamawiający zgłasza Wykonawcy telefonicznie lub mailowo ilość brakujących lub niewłaściwej jakości porcji, a wykonujący w ciągu min (*stanowi kryterium oceny ofert*) od momentu zgłoszenia ma obowiązek dostarczyć brakujące porcje. Zamawiający w trakcie trwania danego miesiąca ma prawo każdą niekompletną pod względem ilościowym bądź jakościowym porcję odliczyć od zamówienia (nawet w przypadku w którym brakować będzie tylko części posiłku). Nie zwalania to jednak Wykonującego od dowiezienia brakujących porcji. Wszystkie uwagi będą na bieżąco zapisywane w 'pliku uwag' i dostarczane mailowo do zapoznania się pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi z obowiązkiem potwierdzenia odbioru wiadomości.

b) **Kary umowne:**

Zamawiający ma prawo wystawić Wykonawcy protokół wadliwej usługi (Wzór - **załącznik nr 4**), w przypadkach określonych we wzorze umowy. Wszystkie uwagi będą na bieżąco zapisywane w 'pliku uwag' i dostarczane mailowo do zapoznania się pracownikowi wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi z obowiązkiem potwierdzenia odbioru wiadomości.

6.3 Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą przekazywane wykonawcy telefonicznie/mailowo oraz zapisywane w "pliku uwag" w programie word, który w formacie PDF będzie wysyłany drogą elektroniczną do zapoznania się pracownikowi wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi z obowiązkiem potwierdzenia odbioru wiadomości.

6.4 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 dań 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. W przypadku miesięcy 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', wykonawca może zaproponować zmianę dania lub produktu ale zamawiający musi ją zatwierdzić.

c) w przypadku nagłej zmiany w zaakceptowanym jadłospisie, której Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć, Wykonawca jest zobowiązany do poinformowania o zmianie i uzyskania akceptacji Zamawiającego nie później niż dzień przed planowaną zmianą. Zabrania się wprowadzania zmian w obrębie różnych produktów np. polędwicę wiśniową na dżem, kotleta z ryby na makaron.

d) 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 3 razy**. Wykonawca musi zachować różnorodność i sezonowość owoców:

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

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

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

e) zupy:

- zupy mleczne muszą być sporządzane z mleka minimum 2% bez dodatku wody

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

f) 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)

g) termin przydatności do spożycia wszystkich produktów, które zostały użyte do przygotowania konkretnego dania lub tworzą jego całość nie może być krótszy niż 7 dni (od daty serwowania dania/produktu).

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

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 60% 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. Zamiennik potraw Zamawiający będzie uzgadniał z Wykonującym na bieżąco.

k) Wykonawca ma obowiązek dostarczyć zamawiającemu zapas plastikowych pojemników jednorazowych: prostokątnych 150ml wraz z pokrywką oraz kubeczków plastikowych 200ml. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy na bieżąco braki do uzupełnienia.

Szacunkowa ilość danych naczyń jednorazowych na rok:

Kubeczki jednorazowe: ok 10 tysięcy sztuk

Prostokątny pojemnik jednorazowy z pokrywką: ok 7 tysięcy sztuk

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

- owsianki

- koktajle

- musy

- kefir

- deser chia

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
- serek wiejski

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

- margaryna do kolacji 1szt ok. 10g w jednorazowych opakowaniach
- masło do śniadań 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
- sok pomidorowy/ warzywny 100% 1szt w jednorazowych opakowaniach ok. 200ml
- serek homogenizowany waniliowy/owocowy/naturalny 1szt jednorazowe opakowanie ok. 100g
- ser topiony 1szt jednorazowe opakowanie typu trójkąt ok. 25g
- ketchup, musztarda w jednorazowych opakowaniach 12g serwowane do kiełbasek i parówek na ciepło.

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 (dodatkowo uwzględniając w jadłospisie II śniadanie), diety łatwo strawnej bogatobiałkowej oraz diety wysokokalorycznej 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 podstawowej, łatwo strawnej, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (uwzględniając II śniadanie), diety łatwo strawnej bogatobiałkowej oraz diety wysokokalorycznej. Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w odniesieniu do części jadalnych produktów. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obliczeń wartości witamin i składników mineralnych poszczególnych diet. Wykonawca z jadłospisem 10 dniowym zobowiązany jest również dostarczyć receptury (skład produktów) danych potraw.

7.5 W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczać dzienne 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 pieczętką i podpisem osoby sporządzającej oraz pieczętką 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, nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją.
- 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, pasztety muszą zawierać min. 60% 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, jajka 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 rosółowych,
 - l) suszy owocowych, herbat owocowych do sporządzania kompotów
- 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, bez laktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. przetwory mleczne bez laktozy, produkty bezglutenowe itp. Każdorazowo należy przedstawić etykietę produkty i/lub fotografię w kolorze zawierającą danych produkt w oryginalnym opakowaniu.
- 7.20 Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość pojemników jednorazowych do serwowania: kefirów, maślanek, serka wiejskiego, owsianek, musów, koktajli oraz do serwowania past i sałatek (śniadanie i kolacja) dla pacjentów, którzy śniadanie będą spożywali w późniejszym czasie ze względu na przeprowadzane badania diagnostyczne w czasie posiłku.
- 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, natomiast Wykonawca będzie dostarczać Zamawiającemu wskazane ilości opakowań herbaty;

7.23 Wykonawca zapewnia produkty niezbędne do przygotowania wybranych posiłków w szpitalu np. kleik, kaszka manna, sucharki (w diecie w biegunce itp.), aby zapewnić jak najlepszą jakość posiłków.

7.24 W okresie świąt Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i uwzględniania tradycyjnych posiłków:

- skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kiełbasą 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 pączek/pacjenta, dla diety cukrzycowej, niskokalorycznej- po uzgodnieniu z Zamawiającym zostanie ustalony produkt zastępczy (np. owoc, jogurt naturalny).

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 przygotowaniem 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	50 szt.
Masło 82% 200g	10szt.
Margaryna 10g (jedno. Opak)	50szt.
pasztet drobiowy konserwa 50g	50 szt.
ser topiony trójkąt 25g 1szt	50szt.

Szpital Chorób Płuc
im. Św. Józefa w Pilchowicach

**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,
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
 - Wek/ bułka kanapkowa – min. 110g max. 140g,
- c) Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
 - chleb razowy – min. 90g – max. 120g,
- d) Dieta niskokaloryczna:
 - chleb razowy – 60g
- e) Bułka pszenna typu wek – 1-2 szt.

2. Pieczywo na kolację:

- a) Dieta podstawowa:
 - chleb pszenno-żytni – min. 70g – max. 105g
 - pieczywo razowe – 30g
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
 - Wek/ bułka kanapkowa – min. 110 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	200 ml	-	
2	Herbata	-	200ml	
3	Zupa mleczna (na mleku min. 2% tł.)	250 ml	-	
4	Masło 82% 1szt	10g (jedno.opak)	-	
5	Margaryna roślinna 1szt	-	10g (jedno.opak)	
6	Dodatek do pieczywa typu wędlina/ser żółty	Dwa plastry 40g i plaster 20g	Dwa plastry 40g i plaster 20g	Dla diety bogatobiałkowej/wysokokalorycznej liczony podwójnie 80g i 40g
7	Dodatek do pieczywa typu pasty, serki	50g		Dla diety bogatobiałkowej/ wysokokalorycznej 80g
9	Dodatek do pieczywa typu paszтет/pieczeń z warzywami	40g		Dla diety bogatobiałkowej/ wysokokalorycznej 60g
10	Dodatek do pieczywa typu ser krajanka	40g i 20g		Dla diety bogatobiałkowej/ wysokokalorycznej 40g i 80g
11	Sałatki do śniadania i kolacji	100g		Dla diety bogatobiałkowej/ wysokokalorycznej 150g

12	Jajecznica/ jajko gotowane	1szt na pacjenta, nie mniej niż 50g	
13	Galaretki drobiowe/ pieczenie	100g	
15	Miód 1szt	25g jednorazowe opak.	
16	Ser topiony 1szt	Ok 25g trójkąt jednorazowe opakowanie	
17	Galaretki owocowe/kisiele/musy/owsianki na gęsto	150g	
18	Koktajle	150g	
19	Orzechy/migdały	30g	
20	Jogurty/ soki	1szt ok. 100-200g	
21	Warzywa serwowane do śniadania	50g	
22	Owoce	50g	Wyjątek stanowią winogrona – 80g i arbuz – 100g
23	Sałata masłowa do śniadania i kolacji	Ok 10g – 2 liście	
24	Kefir/maślanka/serek wiejski	100g	Dla diety bogatobiałkowej/wysokokalorycznej 200g

4. Obiad:

1	Zupa	300 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, sałatki, warzywa duszone	130g	
7	Sałata zielona z jogurtem	100g	
8	Udka z kurczaka	1 szt. / 130g	
9	Gulasze, potrawki	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	90g	
17	Ryba pieczona	90g	
18	Pieczeń rzymska	100g	
19	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
22	Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
23	Kluski z mięsem/pierogi	300g	
24	Kotlet z jaj	100g	
25	Gołąbki tradycyjne	160g	
26	Naleśniki z serem/szpinakiem	300g	
27	Pulpety z ryżem i warzywami	160g	
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/ pierogi	300g	
32	Kompot	200ml	

Szpital Chorób Płuc
 im. Św. Józefa w Pilchowicach

KARTA KONTROLI DOSTAWY POSILKÓW

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

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

