

Dane szczegółowe dotyczące zamówienia:

Jeden osobodzień żywieniowy składa się ze śniadania, obiadu i kolacji-
wydawanych pacjentom w następujących godzinach:

śniadanie o godz. 7,30 do 8,0
obiad o godz. 13,00 do 13,30
kolacja o godz. 18,00 do 18,30

Przedmiotem zamówienia jest 50 000 osobodni żywieniowych – określonych w jadłospisach dekadowych dla poszczególnych diet według tabel Nr 1,2,3, które winne być realizowane cyklicznie przez cały okres obowiązywania umowy w tym:.

- a) ilość diet cukrzycowych do 4% ilości zamówienia
- b) ilość diet lekkostarszych do 20% ilości zamówienia .
3. Dzienna ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od ilości pacjentów.
4. Zamawiający zgłaszać będzie telefonicznie, faxem lub e-mail z wyprzedzeniem jednodniowym ilość zamawianych posiłków na wskazany w umowie numer ,adres.
5. Posiłki mają być przygotowane, dostarczone i wydane przez pracowników Wykonawcy w naczyniach należących do Wykonawcy z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno – sanitarnych. Wykonawca zapewni pacjentom sztuce niezbędne do spożycia posiłków.
8. Wydawane posiłki obiadowe lub inne gorące dania będą posiadać co najmniej następujące temperatury:
 - zupy – 75 stopni C
 - drugie dania – 63 stopnie C
 - gorące napoje – 80 stopni C
 - dania zimne typu sałatki surówki, sosy – 4 stopni C

Dekadowy jadłospis, który jest przedmiotem zamówienia winien być realizowany cyklicznie przez cały okres obowiązywania umowy.

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

- a) w przypadku zgodności dostarczonego posiłku z zamówionym koszty badania ponosi Zamawiający,
- b)w przypadku niezgodności dostarczonego posiłku z zamówionym koszty badania ponosi Wykonawca
- c) w przypadku niezgodności dostarczonego posiłku z zamówionym potwierdzonej kontrolą przeprowadzoną przez Powiatowy Inspektorat Sanitarny lub inną instytucję do tego upoważnioną Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za ten posiłek w wysokości 50% kwoty jaką Wykonawca złożył w ofercie .
- d) koszty badania, o których mowa w pkt,8, ust. b zostają potrącone z najbliższej faktury Wykonawcy.

Zamawiający na zasadzie odrębnej umowy udostępni Wykonawcy dla należytego utrzymania w czystości ,zmywarki mechaniczne do naczyń wraz ze zmywalniami, pomieszczeniem do wydawania posiłków i magazynem naczyń z nieodpłatnym dostępem do energii elektrycznej i wody. Eksploatacja urządzeń zgodna z instrukcją obsługi na koszt Wykonawcy.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowania w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

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

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

Wykonawca musi przestrzegać zaleceń Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, Państwowej Inspekcji Handlowej Służb P.poż, itp.

Zamawiający przedstawiając powyższe oczekuje od Wykonawcy wyznaczenia ceny średniego całodobowego wyżywienia z rozbiem na cenę śniadania, obiadu, kolacji.

Uwzględniając sezonowość występowania jarzyn i owoców , Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie w przypadku zup i surówek.

JADŁOSPIS DEKADOWY

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

masło - mix masła(50%) i innego tłuszczu

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

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

JADŁOSPIS DEKADOWY
DIETA PODSTAWOWA

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

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

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

JADŁOSPIS DEKADOWY

Dieta cukrzycowa

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

Kompot i inne napoje podawane są pacjentom bez dodatku cukru

masło o zawartości tłuszczu 82%

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

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

Uwaga dotyczy wszystkich diet :

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