

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WARUNKI REALIZACJI USŁUGI

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Usługa żywienia pacjentów UCK w Katowicach wraz z najmem pomieszczeń kuchni szpitalnej zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego oraz usługa przygotowania i dostawy posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.

1. Główny element przedmiotu zamówienia: produkcja i dostarczanie posiłków dla pacjentów
2. Usługa obejmuje codzienne:
 - a) sporządzanie posiłków tradycyjnymi metodami gastronomicznymi w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i obowiązujących regulacji prawnych w zakresie żywienia zbiorowego ;
 - b) dostarczanie posiłków w systemie zbiorczym bimarowym w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi) ;
 - c) dostarczanie posiłków w systemie indywidualnym w opakowaniach jednorazowych szczelnie zgrzewanych w zgrzewarkach metodą termiczną dla:
 - Oddziału Anestezjologii (ok. 60/miesiąc);
 - Bloku Porodowego (ok. 80/miesiąc);
 - pacjentów izolowanych (w zależności od potrzeb);
 - pacjentów ze zleconymi dietami eliminacyjnymi wg potrzeb Zamawiającego (ok 150/miesiąc);
 - pozostałych diet gdy ich liczba w poszczególnych oddziałach jest mniejsza lub równa 5 (ok 300/miesiąc)
 - d) dostarczanie posiłków profilaktycznych w ilościach wynikających z grafiku personelu uprawnionego do posiłków profilaktycznych na dany dzień z uwzględnieniem wymagań określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie posiłków profilaktycznych i napojów (Dz. U. Nr 60, poz.279), oraz dostarczenie wyporcjowanych posiłków profilaktycznych do obydwu lokalizacji w opakowaniach szczelnie zgrzewanych w zgrzewarce metodą termiczną;
 - e) dostarczanie posiłków za drzwi oddziałów w lokalizacji Medyków;
 - f) dostarczanie posiłków za drzwi oddziałów w lokalizacji Ceglana wraz z pełnym kompletem zastawy stołowej i sztućców oraz drobnego sprzętu kuchennego niezbędnego do dystrybucji;
 - g) odbieranie, mycie i dezynfekcję podstaw jezdnych, termoportów, pojemników GN z lokalizacji Medyków;
 - h) odbieranie, mycie i dezynfekcję wózków bimarowych, pojemników GN, sztućców, drobnego sprzętu kuchennego oraz zastawy stołowej z oddziałów w lokalizacji Ceglana;
 - i) dostarczanie czystych zamykanych beczek na odpady do oddziałów w lok. Medyków, czystych czerwonych zamykanych pojemników na odpady do oddziałów w lok. Ceglana. W lokalizacji Medyków czyste beczki mają być dostarczane codziennie wraz ze śniadaniem;
 - j) odbieranie odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów w obydwu lokalizacjach i ich unieszkodliwianie we własnym zakresie lub przez podwykonawcę, Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji umowy przedstawi Zamawiającemu kserokopię umowy zawartej z podwykonawcą.

I. ZASADY OGÓLNE

1. Zamawiający wymaga planowania 4 posiłków dziennie, z wyłączeniem diety kleikowej, bezresztkowej i płynnej dla których Zamawiający wymaga planowania 3 posiłków dziennie. Dla pacjentów nowoprzyjętych, hospitalizowanych w trybie jednodniowym Zamawiający wymaga planowania tylko zupy obiadowej.
2. Szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów w okresie 12 miesięcy:

Rodzaj posiłku	Ligota	Ceglana	RAZEM Szacunkowa ilość posiłków 12 m-cy
Zestaw 4 posiłki:			
Śniadanie w tym II śniadanie	75555	37780	113335
Obiad pełny	72710	36355	109065
Kolacja	75557	37779	113336

Zestaw 3 posiłki:			
Śniadanie	8760	2190	10950
Obiad	8760	2190	10950
Kolacja	8760	2190	10950
Posiłki dodatkowe:			
Zupa obiadowa	4628	18515	23143
Posiłek profilaktyczny	1000	600	1600

3. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków. Koszt ten powinien obejmować wszystkie koszty związane z produkcją i dystrybucją posiłków. Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku dla pacjentów na jeden osobodzień nie może być łącznie: niższy niż 40% stawki netto usługi i nie mniej niż 10,13 zł. Wykonawca powinien tak skalkulować cenę śniadania dla diet składających się z 4 posiłków dziennie aby obejmowała również II śniadanie.
4. Wykonawca zapewni na czas trwania umowy:
 - a) 24 sztuki wózków bemaowych jezdnych (14 szt. dwukomorowych dla lokalizacji Medyków + 10 szt. trzykomorowych dla lokalizacji Ceglana), zasilanie 230V, wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemaory powinny posiadać niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń
 - b) zastawę stołową wielorazowego użytku wykonaną z polipropylenu – talerz płytki, talerz głęboki, kubek bez uchwytu w ilości 330 kompletów dla lokalizacji Ceglana oraz w lokalizacji Medyków 540 kompletów. Wymagany rodzaj zastawy: talerz na zupeł, talerz płaski obiadowy, kubek o pojemności 0,25l.
 - c) sztućce metalowe: łyżka duża, widelec, nóż.
 - d) drobny sprzęt do dystrybucji posiłków w oddziałach (chochle, szczypce, widelce do mięs, łyżki do sałatek, dzbanki na napoje z przykrywkami itp.) w ilości niezbędnej do prawidłowego serwowania posiłków
 - e) zamykane pojemniki plastikowe – po 2 szt. do każdego wózka bemaowego w lokalizacji Ceglana.
5. Dzierżawiony przez Zamawiającego sprzęt ma być dostarczony minimum 7 dni przed pierwszą dostawą posiłków. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był fabrycznie nowy, sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Wykonawca w ustalonym terminie przeszkoli pracowników Zamawiającego w zakresie prawidłowej obsługi. Koszt ewentualnych napraw przekazanego sprzętu ponosi Wykonawca. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. Na czas naprawy lub wymiany Wykonawca wyposaży Zamawiającego w niezbędny sprzęt podlegający wymianie lub naprawie niezwłocznie w terminie do 12 godzin od zgłoszenia uszkodzonego sprzętu.
6. Dzierżawiony Zamawiającemu sprzęt powinien posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania przeglądów technicznych dzierżawionych urządzeń i przekazania Zamawiającemu kserokopii z przeglądu. Dzierżawiony sprzęt zostanie przekazany Zamawiającemu protokołem zdawczo-odbiorczym (ilościowo-wartościowym).
7. Po zakończeniu umowy dzierżawiony przez Zamawiającego sprzęt zostanie przekazy Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
8. W przypadku zużycia spowodowanego bieżącym użytkowaniem dzierżawiony sprzęt winien być przez Wykonawcę uzupełniany.

II. ZASADY WSPÓŁPRACY I KONTAKT Z WYKONAWCĄ W TRAKCIE REALIZACJI UMOWY

1. Wszystkie dokumenty sporządzane przez Wykonawcę i przekazywane Zamawiającemu muszą być autoryzowane. Przez autoryzację Zamawiający rozumie opatrzenie dokumentu pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem osoby sporządzającej oraz datą sporządzenia dokumentu.
2. W korespondencji elektronicznej Wykonawca ma obowiązek zamieszczać w podpisie imię i nazwisko osoby przesyłającej wiadomość.
3. Wykonawca wyznaczy spośród swoich pracowników osobę odpowiedzialną za prowadzenie i dokumentowanie kontroli wewnętrznej. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania

- Zamawiającemu wszelkich zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej
4. W przypadku uwag personelu i skarg pacjentów co do jakości posiłków, wyznaczona przez Wykonawcę osoba odpowiedzialna będzie za bezpośredni udział w czynnościach mających na celu rozwiązanie problemu .
 5. Po zainicjowaniu przez którąkolwiek ze stron umowy, procedury wycofania posiłków/produktów nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym oraz wymaganiom jakościowym określonych w niniejszym OPZ, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego usunięcia wycofanych produktów z oddziałów Zamawiającego w czasie nie dłuższym niż 30 minut od chwili zgłoszenia incydentu.

III. ZASADY ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

1. Zamawiający przysyłać będzie zapotrzebowanie żywnościowe (zbiorcze zestawienie diet z oddziałów) na adres poczty elektronicznej Wykonawcy oddzielnie dla lokalizacji Ceglana i Ligota w godzinach:
 - a) obiad do godziny 10 z możliwością korekty ilości porcji do godziny 11:00
 - b) kolacja i śniadanie na dzień następny do godziny 14:00 z możliwością całodobowej korekty wg pkt 2
 - c) posiłki na sobotę, niedzielę i święta do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym dzień wolny, z możliwością całodobowej korekty wg pkt 2
2. W soboty, niedziele i święta oraz poza godzinami pracy Działu Żywnienia Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek przyjmować korekty posiłków zgłaszanych bezpośrednio z oddziałów Zamawiającego. Zgłoszenia mogą być przekazywane Wykonawcy telefonicznie lub mailowo. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji w/w zgłoszeń i przekazywania jej Zamawiającemu.
3. Posiłki do oddziałów w lokalizacji Ceglana transportowane będą w podgrzanych wózkach bemarowych. Wózki bemarowe na czas transportu mają być zabezpieczone przed otwarciem opaskami samozaciskowymi. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wózka za drzwi oddziału i poinformowania personelu pielęgniarstwa o dostawie.
4. Czyste i suche naczynia stołowe oraz drobny sprzęt kuchenny transportowany będzie do oddziałów w lokalizacji Ceglana w czystych i suchych zamykanych pojemnikach, które po serwowaniu posiłków służyć będą jako pojemniki do transportowania brudnych naczyń stołowych.
5. W lokalizacji Ceglana Wykonawca z każdym wózkiem bemarowym dostarczy czysty czerwony zamykany pojemnik plastikowy, który służyć będzie do transportowania odpadów pokonsumpcyjnych.
6. W lokalizacji Medyków Wykonawca dostarczy do oddziałów wraz śniadaniem lub częścią w razie potrzeby Zamawiającego, czyste i zdezynfekowane beczki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Posiłki do lokalizacji Medyków transportowane będą samochodem Wykonawcy spełniającym wymagania PPIS.
8. Przygotowane do transportu do lokalizacji Medyków termoporty (typ UPC Cambro zbudowane z jednolitego polietylenu z grubą izolacją z pianki poliuretanowej) oznaczone symbolem danej kuchni oddziałowej muszą być umieszczone na podeście jezdnym (typ CD 160 lub CD 400 z hamulcem, kompatybilnym z w/w termoportem) przeznaczonym do ich przewozu. Zamawiający wymaga min 16 szt. wózków dla lokalizacji Medyków.
9. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:

Rodzaj posiłku	Lokalizacja ul.Medyków	Lokalizacja ul.Ceglana
śniadanie i II śniadanie	7 ⁰⁰ – 7 ³⁰	7 ³⁰ - 8 ⁰⁰
obiad	12 ⁰⁰ – 12 ³⁰	12 ³⁰ – 13 ⁰⁰
kolacja	16 ⁰⁰ – 16 ³⁰	16 ³⁰ - 17 ⁰⁰

10. Za transport i dostarczenie posiłków do oddziałów w obydwu lokalizacjach odpowiedzialny jest Wykonawca. W lokalizacji Medyków Wykonawca odpowiedzialny jest również za rozładunek i załadunek każdej dostawy.
11. Za serwowanie posiłków pacjentom w oddziałach odpowiedzialny jest Zamawiający.
12. Zamawiający wymaga aby temperatura dostarczonych potraw gorących wynosiła:
 - a) Zupa - nie mniej niż 67°C
 - b) II danie - nie mniej niż 63°C

13. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania posiłków odbierze, a następnie podda procesom mycia i dezynfekcji:
 - a) z oddziałów w lokalizacji Ceglana: wózki bieżące, GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz pojemniki z brudną zastawą stołową, drobnym sprzętem kuchennym oraz pojemnik z odpadami pokonsumpcyjnymi,
 - b) z oddziałów w lokalizacji Medyków: termopory, GN wraz z niewykorzystaną zawartością, wózki transportowe oraz beczki z odpadami pokonsumpcyjnymi
14. Sprzęt transportowy (GN, termopory, wózki, pojemniki, beczki) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Zamawiający ma prawo do wycofywania zniszczonego, zużytego sprzętu będącego własnością Wykonawcy. Wycofanie zniszczonego sprzętu dokumentuje się na „Karcie wycofania”, którą przedstawia się Wykonawcy.
15. W przypadku uszkodzenia sprzętów niezbędnych do realizacji umowy Wykonawca wymieni zniszczony sprzęt na nowy w terminie 7 dni od dnia wycofania.
16. Wykonawca gwarantuje, iż wszystkie pokrywy pojemników GN będą posiadać nieuszkodzone uszczelki silikonowe.
17. Dostarczane porcje w opakowaniach termozgrzewalnych mają być opisane informacją umożliwiającą ich identyfikację.
18. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco karty kontroli mycia i dezynfekcji samochodu, której kserokopię przekaże Zamawiającemu po zakończonym miesiącu.

IV. ZASADY PLANOWANIA JADŁOSPISÓW

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
2. W przypadku wejścia w życie regulacji prawnej w zakresie żywienia pacjentów w szpitalach Wykonawca zobowiązany będzie do jej przestrzegania. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji gdy akt prawny nie będzie w sposób szczegółowy określał jakości i częstotliwości planowanych w jadłospisach produktów spożywczych, Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zapisów zawartych w niniejszym OPZ w tym zakresie.
3. Minimalną wartość energetyczną i odżywczą diet określono w tabeli nr 2 „Schemat Żywienia Pacjenta”
4. Wykonawca gwarantuje że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane i porcjowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do realizowania wzorcowych jadłospisów. Wzorcowe jadłospisy mają być przez Wykonawcę opracowane przed rozpoczęciem realizacji umowy i przedstawione Zamawiającemu do akceptacji. Jadłospisy wzorcowe mają być sporządzone dla diet podstawowa, łatwostrawna, cukrzycowa odrębnie na każdy sezon (wiosna, lato, jesień, zima) w dwóch cyklach okresowych po 7 dni każdy.
6. Wykonawca w okresie trwania umowy może zaproponować inne jadłospisy spełniające wymagania Zamawiającego oraz może dokonywać modyfikacji w jadłospisach wzorcowych po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do planowania w jadłospisach potraw i produktów wskazanych przez Zamawiającego w tabeli nr 1. Inne potrawy lub produkty proponowane przez Wykonawcę nie mogą być traktowane jako zamienniki potraw wymaganych przez Zamawiającego. Wykonawca nie może odmówić planowania jakiegokolwiek potrawy zawartej w tabeli nr1.
8. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie ze schematem żywienia pacjenta (Tab.2)
9. Jadłospisy na kolejny okres muszą być przedstawione Dietetykowi Zamawiającego z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji, naniesienia ewentualnych poprawek i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis (dieta podstawowa, łatwostrawna, ubogowęglowodanowa) musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, obliczony dla każdego dnia szacowany koszt tzw wsadu do kotła oraz wartość energetyczną i odżywczą. Zamawiający wymaga aby proponowane do realizacji jadłospisy były autoryzowane – opatrzone datą, pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem dietetyka Wykonawcy.
10. Dietetyk Zamawiającego ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego. Wprowadzone przez dietetyka zmiany w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące.
11. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego. Jadłospisy opatrzone imienną pieczęcią dietetyka Wykonawcy i

podpisem muszą być dostarczone codziennie wraz ze śniadaniem, po jednym egzemplarzu na każdy oddział w obydwu lokalizacjach oraz po jednym dla pracowników Działu Żywnienia Zamawiającego w obydwu lokalizacjach.

12. Wydrukowane jadłospisy dla oddziałów mają zawierać tylko diety realizowane na danym oddziale. W przypadku zmiany w rodzaju diet w oddziałach, Wykonawca zobowiązany jest do weryfikacji i ewentualnej aktualizacji jadłospisów.
13. Wydrukowane jadłospisy dla pracowników Działu Żywnienia obydwu lokalizacji mają zawierać wszystkie diety realizowane danego dnia z wykazem potraw i produktów, alergenów oraz kosztu wsadu do kotła.
14. Wykonawca do akceptacji przedstawi Zamawiającemu z jednodniowym wyprzedzeniem jadłospis na diety specjalne/eliminacyjne.
15. Uzgodnione z Zamawiającym zmiany w bieżącym jadłospisie dziennym, naniesione przez Wykonawcę na wydrukach, mają być opatrzone podpisem i pieczęcią imienną osoby dokonującej zmiany.
16. Jadłospis dzienny ma zawierać:
 - a) nazwę oddziału
 - b) nazwę diety oraz przewidziany dla niej wykaz posiłków, potraw i produktów wraz z gramaturami
 - c) alergeny występujące w potrawach i produktach,
 - d) obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany) w każdym posiłku.
17. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania na potrzeby Zamawiającego i dostarczenia przed rozpoczęciem realizacji umowy „Księgi Receptur” wszystkich potrawy sporządzanych na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia. Receptura niezaakceptowana przez Zamawiającego nie może być stosowana. Receptura ma zawierać wyszczególnioną ilość poszczególnych produktów wchodzących w skład 1 porcji potrawy, obliczoną wartość energetyczną i odżywczą oraz wykaz alergenów. Zamawiający wymaga aby każda receptura była autoryzowana – opatrzone datą sporządzenia, pieczęcią firmową Wykonawcy oraz pieczęcią imienną dietetyka Wykonawcy i podpisem.
18. Wykonawca uwzględni w jadłospisach potrawy sezonowe, świąteczne oraz wynikające z ogólnie przyjętej tradycji np. tłusty czwartek itd.
19. Zamawiający wymaga aby Wykonawca modyfikował potrawy pod kątem zastosowania ich dla innych diet poprzez eliminację lub zmianę składników niedozwolonych. Np. Planując zupę pomidorową z makaronem Wykonawca ma wykonać następujące wersje zupy pomidorowej: bez mleka (diety b.mleczne), bez mąki (diety b.glutenowe) z makaronem ryżowym (diety b.glutenowe).
20. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym. Zamawiający może używać wyrobów gotowych tylko i wyłącznie po uzyskaniu pozytywnej oceny Zamawiającego. Dietetyk Zamawiającego dokona oceny wyrobu gotowego na podstawie dostarczonej oryginalnej etykiety produktu z pełnym składem oraz oceny organoleptycznej dostarczonej próbki produktu gotowego.
21. Wykonawca przed wprowadzeniem każdego nowego produktu do obrotu zobowiązany jest do przedstawiania kserokopii etykiety produktu celem ich akceptacji. Zamawiający ma prawo do kontroli etykiet na każde żądanie. Dietetyk Zamawiającego dokona oceny zaproponowanego produktu na podstawie dostarczonej oryginalnej etykiety z pełnym składem oraz oceny organoleptycznej dostarczonej próbki produktu. Produkt niezaakceptowany przez Zamawiającego nie może być wprowadzony do obrotu.
22. Zamawiający wymaga aby dodatki do śniadań i kolacji takie jak twarożek, serek ziarnisty, były pakowane indywidualnie dla każdego pacjenta do przezroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką.
23. Zamawiający wymaga aby spośród dostarczanych wędlin, Wykonawca zapewnił min. dwa rodzaje wędlin bez obecności alergenów
24. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie w jadłospisach:
 - produktów seropodobnych,
 - potraw na bazie mięsa mielonego,
 - potraw regenerowanych,
 - potraw zawierających w składzie słoninę i smalec,
 - wędlin typu: wyroby blokowe, wędzonki wytworzone z rozdrobnionych, połączonych kawałków mięsa,
 - parówek, pasztetów,
 - potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM),
 - zup typu makaronowa, zacierkowa,
 - pieczywa chrupkiego i wafli na diety eliminacyjne jako zamiennika pieczywa
 - pieczywa głębokomrożonego, regenerowanego
 - mięsa gotowanego jako dodatku mięsnego na śniadanie i kolacje dla diet eliminacyjnych i specjalnych, z wyłączeniem diet bezsolnych.

25. Pieczywo ma pochodzić z produkcji bieżącej (nocnej) i być dostarczane do Zamawiającego w dniu jego wyprodukowania. Dostarczany chleb musi być świeży o właściwych cechach sensorycznych i fizykochemicznych wg obowiązujących norm. Chleb z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miękiszu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniający innych wymagań wynikających z umowy nie będzie przyjmowany przez zamawiającego.
26. Wykonawca do wszystkich potraw obiadowych, w tym półmięśnych i bezmięśnych ma planować dodatek warzywny.
27. Zamawiający wymaga aby do wywarów mięsno-jarzynowych stanowiących bazę wszystkich zup i sosów, Wykonawca stosował świeże, rozdrobnione warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler – łączna gramatura min. 50g/osobę) oraz porcje rosółowe (min 50g/osobę). Do zup zabielenych Wykonawca ma stosować śmietanę 18% (min.20g/osobę).
28. Zamawiający wymaga aby bułki na śniadanie dla pacjentów oddziału Okulistyki Dziecięcej były przekrojone i posmarowane masłem.
29. W każdym jadłospisie tygodniowym dla diet podstawowych Wykonawca zobowiązany jest do planowania potrawy przygotowanej na bazie lub z dodatkiem suchych nasion strączkowych.
30. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania oddzielnych „Asygnat żywieniowych” niezbędnych do realizacji niniejszej umowy i prowadzenia oddzielnej ewidencji kosztów zużycia surowca na potrzeby Zamawiającego.
31. Wykonawca, w terminie nieprzekraczającym siedmiu dni od zakończenia realizacji jadłospisu tygodniowego ma obowiązek dostarczenia Zamawiającemu wydrukowanych z systemu informatycznego, w którym prowadzona jest gospodarka magazynowa, dokumentów typu „Asygnata Żywieniowa Zamknięta” z każdego zrealizowanego jadłospisu okresowego w podziale na poszczególne dni. Dokument rozchodu z magazynu ma zawierać pochodzące z systemu dane dotyczące ilości oraz wyliczonego realnego kosztu surowca wydanego z magazynu, wykorzystanego do realizacji jadłospisów Zamawiającego. Zamawiający wymaga aby dokumenty były autoryzowane – opatrzone datą, pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem Koordynatora umowy Wykonawcy.
32. Zamawiający, ze względu na wdrożony system bezpieczeństwa żywności ISO 22000:2018, wymaga szczegółowej identyfikacji produktów wprowadzonych do obrotu. Wykonawca ma obowiązek tworzenia kartotek magazynowych oddzielnie dla każdego artykułu spożywczego z wyszczególnioną nazwą produktu (wg etykiety) nadaną przez producenta oraz nazwą producenta. np. Polędwica sopocka – Bieleś, Polędwica sopocka – Krakus, Dżem wiśniowy – Jagr, Ser gouda – Polmlek, Chleb baltonowski – Mister. Informacje te mają być również zawarte w jadłospisie. Zamawiający, z uwagi na różnorodność występujących w produktach alergenów nie wyraża zgody na tworzenie jednej wspólnej kartoteki dla tożsamyh art. spożywczych np. jednej dla wędlin, serów itp.

Tabela nr 1. Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania.

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
Zupy	Mleczna z następującymi dodatkami: drobne makarony, ryż, kasza manna, kasza kukurydziana, płatki owsiane, płatki jęczmienne, lane ciasto.	350 ml	Na mleku świeżym pasteryzowanym 3,2% tłuszczu; 100% mleka bez dodatku wody; dodatek skrobiowy min. 25g	Codziennie do śniadania
	ZYPY NA WYWARACH MIĘSNO-JARZYNOWYCH Z DODATKIEM MAKARONU, RYŻU LUB ZIEMNIAKÓW	350 ml		5 razy w tygodniu
	Jarzynowa 7 składnikowa - Rosół Pomidorowa Ogórkowa Kalafiorowa Kapuśniak z białej kapusty Koperkowa Szpinakowa Brokułowa Kalafiorowa Kalarepowa Barszcz czerwony zabieleny Selerowa Piecarkowa Ziemniaczana Solferino		Skład: marchew, pietruszka, seler, groszek, fasolka, kalafior, brukselka, Wymagana dodatkowo marchew drobna kostka - - - - - - - - - - - - - - - - Skład: koncentrat pomidorowy, fasolka szparagowa, ziemniaki, groszek ziel.	
	ZUPY NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM Z DODATKIEM KIEŁBASY I BOCZKU WĘDZONEGO, Z ZIEMNIAKAMI	350 ml	Wymagana ilość kielbasy min. 25g	1 raz w tygodniu
	Grochowa Fasolowa Z soczewicy Żurek		Na naturalnym zakwasie, bez dodatku octu	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	ZUPY NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM Z DODATKIEM MIĘSA – ŁOPATKA WIEPRZ., Z ZIEMNIAKAMI	350 ml	Wymagana ilość łopatki wieprzowej min. 40g	1 raz w tygodniu w poniedziałek
	Zupa gulaszowa Kapuśniak z kiszonej kapusty Krupnik z kaszy jęczmiennej Barszcz ukraiński		Skład: papryka świeża czerwona, cebula, koncentrat pom., włoszczyzna, - - łopatka wp. 40g, z fasolą, kapustą włoską i koncentratem pomidor.	
II dania obiadowe	MIĘSNE i RYBNE W CAŁOŚCI			Cztery razy w tygodniu: we wtorki, czwartki, piątki i niedziele
	Wołowina – rozbratel lub łopatka	min. 80 g	gotowana, duszona, pieczona. Wymagany sos własny min 40g	1 raz w miesiącu zamiennie ze schabem i indykiem
	- Schab wieprzowy b/kości	min. 80 g	pieczony, gotowany, duszony w postaci bitki, przy zastosowaniu urządzenia „kotleciarka”	1 raz w tygodniu we wtorek, zamiennie raz w miesiącu z indykiem i wołowiną
	- Szynka wieprzowa	min. 80 g	Wymagany sos własny	1 raz w tygodniu w niedzielę
	Kurczak - noga	min. 220g (1 szt)	noga z kurczaka (udko razem z podudziem)	1 raz w tygodniu w czwartek zamiennie z filetem z kurczaka
	- Kurczak – filet z piersi	min. 80 g	pieczony, smażony, gotowany	1 raz w tygodniu w czwartek zamiennie z nogą z kurczaka
	- Dorsz – filet	min. 100 g	smażony panierowany, parowany,	1 raz w tygodniu w piątek
	Indyk – filet, udziec	min. 80g	wymagany sos curry, cytrynowy, ziołowy na bazie świeżych ziół	1 raz w miesiącu zamiennie z wołowiną i schabem
	PÓLMIĘSNE i MIĘSNE ROZDROBNIONE oraz potrawy z podrobów			2 raz w tygodniu w środę i soboty
	Wątróbka drobiowa smażona z cebulą	120g	Wątróbka 100g + cebula 20g	
	Gulasz z wątróbki drobiowej	120g	Podroby 80g + sos 40g	
	Gulasz wieprzowy z łopatki wieprzowej	120g	Mięso wieprzowe (łopatka lub szynka) 80g + sos 40g	
	-	-	-	
	Gulasz drobiowy z piersi z kurczaka	120g	Mięso z fileta z piersi kurczaka 80g + sos 40g	
	Łazanki z kapustą kiszoną i mięsem z łopatki/grzybami	300g	kiełbasa typu ślaska (40g), boczek wędzony (15g) i łopatka (min 50g)	
	-	-	-	
	Bigos z kapusty kiszonej z mięsem z łopatki i kielbasą	300g	kiełbasa typu ślaska (40g), boczek wędzony (15g) i łopatka (min 50g)	
	-	-	-	
	Fasolka po bretońsku z mięsem z łopatki, kielbasą	300g	kiełbasa typu ślaska (40g), boczek wędzony (15g) i łopatka (min 50g)	
	-	-	-	
	Mintaj/Miruna/Sola w warzywach po grecku	140g	Ryba 80g + sos 60g	
	-	-	-	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Makaron z mięsem z łopatki i duszonymi warzywami	300g	warzywa korzeniowe + fasolka szparagowa, kukurydza, groszek zielony, papryka świeża, pietruszka zielona, łopatka min. 50g	
	BEZMIĘSNE			1 raz w tygodniu w poniedziałki, z wyłączeniem diet bogatobiałkowych i cukrzycowych
	Ryż/makaron z jabłkami i cynamonem i cukrem	300g	Ryż/makaron 200g + jabłka (duszone, bez wody dodanej) 100g, wymagany sos waniliowy 50g na bazie mleka	
	Knedle z truskawką lub śliwką, masłem i cukrem	350g	min. 6 szt knedli, z owocami świeżymi lub mrożonymi	
	Pierogi leniwe z masłem i cukrem	350g	-	
	Makaron z cynamonem, serem białym i cukrem	300g	skład ciasta: 100g sera /porcję Makaron 200g + ser biały ze śmietanką słodką i cukrem 100g	
	Naleśniki z serem białym i cukrem	2 szt - 300g	naleśnik 200 + ser 100	
	Owoce świeże na II śniadanie		Świeże, bez oznak zepsucia, do bezpośredniego spożycia	Codziennie
	Jabłko	1 szt min. 200g		
	Gruszka	1 szt min. 200g		
	Banan	1 szt min. 200g		
	Kiwi	2 szt min. 150g		
	Mandarynka	2 szt min. 150g		
	Pomarańcza	1 szt min. 150g		
	Warzywa surowe / konserwowe jako dodatek			codziennie
	Pomidor	1 szt min 100g	umyty, bez oznak zepsucia, do bezpośredniego spożycia, niekrojony	2 razy w tygodniu
	Pomidor koktailowy	5 szt min 100g	wiśniowy, śliwkowy	1 raz w tygodniu
	Ogórek zielony	min. 50g		1 raz w tygodniu
	Ogórek konserwowy / kiszony	min. 50g		1 raz w tygodniu zamiennie z papryką konserwową
	-	-		1 raz w tygodniu
	Papryka słodka świeża	min. 50g	czerwona lub zielona	1 raz w tygodniu
	Papryka konserwowa	min. 50g		1 raz w tygodniu zamiennie z ogórkami kiszonymi/konserwowymi
	-	-		1 raz w tygodniu
	Rzodkiewka	min. 50g		
	Surówki do obiadu		Główny składnik 80g + dodatki 40g	Codziennie zamiennie z warzywami na ciepło
	Z marchwi z dodatkiem jabłka	min. 120g	Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm	
	Z marchwi z dodatkiem ananasa	min. 120g	Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm	
	konserwowego			
	Z kapusty białej z kukurydzą, marchew, papryka św.	min. 120g	Kapusta rozdrobniona – wiórki nie większe niż 6 mm, bez cebuli	
	Z kapusty kiszonej i marchwi	min. 120g	Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Z kapusty pekińskiej z dodatkami	min. 120g	Bez dodatku cebuli, z dodatkiem: kukurydza, marchew, papryka św, ogórek	
	-	-	Seler rozdrobniony – wiórki nie większe niż 2,4 mm	
	Z selera z dodatkiem marchwi i jabłka	min. 120g	Por rozdrobniony	
	Z pora z dodatkiem marchwi i jabłka	min. 120g	Kapusta rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm	
	Z kapusty czerwonej z jabłkiem i cebulą	-	Ogórek kiszony pokrojony w plasterki	
	Z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą	min. 120g	-	
	Ogórek kiszony/konserwowy	2 szt min. 120g	Ogórek w całości lub przekrojony na połowę	
	Mizeria ze śmietaną	min. 120g	Śmietana 18% + koperek jako przyprawa	Codziennie zamiennie z surówkami
	Warzywa na ciepło do obiadu	120g		
	Fasolka szparagowa z bułką tartą	min. 120g	Bułka tarta przesmażona na maśle	
	Brokuły gotowane	min. 120g	-	
	Szpinak gotowany	min. 120g	z dodatkiem czosnku lub soli czosnkowej	
	Buraki gotowane oprószane	min. 120g	buraki tarte	
	Marchew gotowana	min. 120g	-	
	Marchewka z groszkiem oprószana	min. 120g	-	
	Kapusta biała duszona (zasmażana)	min. 120g	Z dodatkiem cebuli i boczku wędzonego (15g)	
	Kapusta czerwona duszona (zasmażana)	min. 120g	Z dodatkiem cebuli i boczku wędzonego (15g)	
	Brukselka z bułką tartą	min. 120g	Bułka tarta przesmażona na maśle	
	Kapusta kiszona duszona (zasmażana)	min. 120g	Z dodatkiem cebuli i boczku wędzonego (15g)	
	Bukiet warzyw gotowanych	min. 120g	Kalafior, brokuł, fasolka, marchewka, groszek, pietruszka korzeń,	Codziennie na wszystkie diety z wyłączeniem cukrzycy Codziennie na diety o charakterze łatwostrawnym 1 raz w tygodniu w piątek Codziennie na diety cukrzycowe Codziennie zamiennie z bułką wg potrzeb Zamawiającego Na diety kleikowe
	Kalafior z bułką tartą	min. 120g	Bułka tarta przesmażona na maśle	
	Salatka z selera z brzoskwinia lub jabłkiem	min. 120g		
	Groszek zielony gotowany	min. 120g		
Pieczywo do śniadania i kolacji	Mieszany (pszenno-żytnie)	50g	na zakwasie żytnim, z drożdżami. Krojony. Typu baltonowski, mazowiecki	
	Bułka pszenna kajzerka	1 szt.	-	
	Rogal maślany	min 80g (1 szt)	-	
	Chleb razowy z mąki żytniej	100g	100% pełnoziarnisty żytni razowy, bez drożdży, na zakwasie.	
	Baton / wek pszenny	50g	Krojony.	
	Suchary bezcukrowe	40g	krojony	
	Pieczywo bezglutenowe	100g	W opakowaniu oryginalnym jednostkowym	
Dodatek mięsny do	Pieczywo niskobiałkowe	100g	Pakowane hermetycznie, ze znakiem przekreślonego kłosa	- 2 razy w tygodniu
	Wędzonki wieprzowe parzone bez dodatku mięsa drobiowego, bez okrywy	min. 40g	Wędzonki parzone wieprzowe otrzymane z szynki	
			- min. 68% mięsa, bez ścinek i końcówek.	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
śniadania i/lub kolacji	łuszczowej, bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego, wykonane z jednego mięśnia wieprzowego		- min. 80% mięsa bez ścinek i końcówek Wędzonki parzone wieprzowe otrzymane ze schabu - min 74 % mięsa, bez ścinek i końcówek. Wędzonki parzone wieprzowe otrzymane z łopatki - min. 65% mięsa bez ścinek i końcówek. - min. 80% mięsa bez ścinek i końcówek	2 razy w tygodniu - 2 razy w tygodniu - 1 raz w tygodniu tylko na diety podstawowe 2 razy w tygodniu
	ędzonki drobiowe, parzone, pieczone, bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego, wykonane z jednego kawałka piersi z indyka.	min. 40g	Wędzonki parzone, pieczone drobiowe otrzymane z piersi indyka - o zawartość mięsa: filet z indyka min. 80%, bez ścinek i końcówek.	1 raz w tygodniu
	Kiełbaski wieprzowe bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego	1 szt. min. 60g	kiełbaska wieprzowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona (zawartość mięsa: mięso wieprzowe min. 61 % mięsa (bez ścinek, bez końcówek)	1 raz w tygodniu na śniadanie w niedzielę
Dodatki nabiałowe do śniadania i/lub kolacji	Ser biały	min. 40g	Ser twarogowy półtłusty, krajanka	-
	Ser żółty	min. 40g	Ser podpuszczkowy o zaw. tłuszczu min. 25%, mleczny otrzymywany z mleka bez dodatku tłuszczów roślinnych	1 raz w tygodniu
	-	-	otrzymywany z mleka bez dodatku tłuszczów roślinnych	-
	Ser topiony (różne smaki)	18-25g	Ser topiony kremowy, otrzymywany z sera żółtego, bez tł. roślinnych, bez dodatku stabilizatorów, bez substancji zagęszczających	1 raz w tygodniu
	-	-	zagęszczających	-
	Ser tostowy	min. 2 szt.	Ser topiony, o zawartości sera min 53%	1 raz w tygodniu
	Serek twarożek naturalny	min. 60g	Otrzymywany z sera twarogowego, naturalny	-
	Pasta z sera białego z dodatkami	min. 60g	dodatki: pietruszka świeża, koperek świeży, rzodkiewka, brokuł, chrzan,	2 razy w tygodniu
Produkty gotowe, jedno – porcjowe, w opakowaniach oryginalnych	-	-	O zawartości sera twarogowego min. 60%	-
	Serek ziarnisty	min. 60g	klasa L	1 raz w tygodniu
	Jajko	1 szt.	naturalny dla diet cukrzycowych oraz owocowe i waniliowe dla pozostałych	-
	Serek homogenizowany	min. 60g		1 raz w tygodniu w piątek do śniadania
	Masło	1 szt 10g	Min. 82% tłuszczu mlecznego	Codziennie do śniadania
	Mix masła	1 szt 10g	O zmniejszonej zawartości tłuszczu 60%, bez zawartości mleka	codziennie do kolacji
	Dżem owocowy	1 szt 25g	Niskosłodzony: wiśnia, truskawka, brzoskwinia, pomarańcza, czarna porzecz	5 razy w tygodniu do śniadania, oprócz diet cukrzycowych
	Ketchup	1 szt 25g	Smak łagodny	1 raz w tygodniu w niedzielę do śniadania
	Miód naturalny	1 szt 25g	-	2 razy w tygodniu do śniadania
	Cukier	1 szt 5g	-	Codziennie do śniadania i kolacji, oprócz diet cukrzycowych
	-	-	-	codziennie do śniadania i kolacji, oprócz diet cukrzycowych
	Galaretka owocowa Zott	1 szt 175g	Różne smaki.	3 razy dziennie dla diet bezresztkowych

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Jogurt naturalny i owocowy, kefir, maślanka Sok owocowy Sok warzywny Sok pomidorowy Sok jabłkowy i winogronowy na diety bezresztkowe Serek homogenizowany naturalny, waniliowy, owocowe Kleik ryżowy	1 szt 125ml - 1 szt nin 200 ml 1 szt nin 200 ml 1 szt nin 200 ml 1 szt nin 200 ml - 1 szt min. 125g 1 szt 160g	Naturalny, owocowy. Otrzymany z mleka i żywych kultur bakterii. Sok 100% w oryginalnym opakowaniu, różne smaki Sok 100% w oryginalnym opakowaniu, różne smaki Sok 100% w oryginalnym opakowaniu Sok 100% w oryginalnym opakowaniu	wg schematu żywienia pacjenta wg schematu żywienia pacjenta wg schematu żywienia pacjenta wg schematu żywienia pacjenta wg schematu żywienia pacjenta Wg potrzeb zamawiającego
Dodatek skrobiowy do II dania	Ziemniaki Kasza jęczmienna Kasza gryczana Ryż biały Makaron Makaron razowy Ryż brązowy Soczewica	220g 200g 200g 200g 200g 200g 200g 200g	Tłuczone z masłem i mlekiem, tłuczone,	
Potrawy i produkty sezonowe od 1 czerwca	Botwinka z ziemniakami Makaron / ryż z truskawkami Młode ziemniaki Morele Śliwki Brzoskwinia Nektaryna kompot z rabarbaru słodzony / niesłodzony	350 ml 300g 250g 2 szt min. 150g 2 szt min. 150g 1 szt min. 150g 1 szt min. 150g 250 ml	Makaron 200g + truskawki 100g	
Potrawy świąteczne	Biała kielbasa wieprzowa z chrzanem Śledzie w śmietanie Filety z karpia smażone Świąteczny zestaw obiadowy - Kompot z suszu Kapusta z grzybami (z wyłączeniem pieczarek) Ciasto świąteczne	min. 140g min. 120g min. 150g 120+200+120 min. 300 ml min. 120g min. 100g	Zawartość mięsa wieprzowego min. 82% śledź marynowany 80g + sos śmietanowy 40g - Rolada wołowa faszerowana, sosem pieczeń, kluski śląskie, modra kapusta duszona z boczkiem wędzonym jabłka suszone + śliwki suszone wędzone	Niedziela Wielkanocna Piątek Wielkanocny - do obiadu, Środa Popielc. Kolacja Wigilijna Każde święto zaznaczone w kalendarzu na czerwono Do Kolacji Wigilijnej oraz do obiadu w I Święto Kolacja Wigilijna Każde święto zaznaczone w kalendarzu na czerwono
Napoje	Herbata	300ml		4 razy w tygodniu do śniadania i codziennie do kolacji

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Kawa zbożowa z mlekiem 3,2%	300ml	-	2 razy w tygodniu (poniedziałek i środa) do śniadania
	-	-	-	
	Kakao z mlekiem 3,2%	300ml	Ze świeżych lub mrożonych wiśni, truskawek, jabłek, śliwek. Z owocami. Bez dodatku aronii oraz herbat owocowych	1 raz w tygodniu (piątek) do śniadania
	Kompot owocowy	300ml		codziennie do obiadu

Tabela nr 2. Schemat żywienia pacjenta

Dieta	Wartość energetyczna i odżywcza	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Kolacja
Podstawowa + żywienie dzieci powyżej 3 r.ż	Energia: min. 2200 kcal / dobę Białko – min. 15% Tłuszcze – max 30% Węglowodany – min 55%	Zupa mleczna, Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka masło, dżem lub miód, Dodatek warzywny Dodatek mięsny lub nabiałowy, Cukier, Napój	Owoc	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne; surówka lub warzywa gotowane, Kompot owocowy	Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka mix masła, Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Cukier, Herbata
Z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzyca)	Energia: min. 1800 kcal / dobę Białko – min. 15% Tłuszcze – max 30% Węglowodany – min 55%	Pieczywo razowe, masło, Dodatek warzywny, Dodatek mięsny lub nabiałowy, Herbata, Napój mleczny fermentowany bez dodatku cukru i owoców.	Sok warzywny	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne; Surówka, kompot owocowy	Pieczywo razowe, mix masła, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata
Łatwostrawna	Energia: min. 2200 kcal / dobę Białko – min. 15% Tłuszcze – max 30% Węglowodany – min 55%	Zupa mleczna, Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka masło, dżem lub miód, Dodatek warzywny Dodatek mięsny lub nabiałowy, Cukier, Napój	Owoc	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne; warzywa gotowane, Kompot owocowy	Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka mix masła, Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Cukier, Herbata
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika, + żywienie dzieci do 3 r.ż.	Energia: min. 2200 kcal / dobę Białko – min. 15% Tłuszcze – max 20% Węglowodany – min 60%	Zupa mleczna, Pieczywo pszenne, masło, dżem lub miód, Dodatek mięsny lub nabiałowy, Cukier, Napój	Sok owocowy	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne; warzywa gotowane, Kompot owocowy	Pieczywo pszenne, mix masła, Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Cukier, Herbata
Bogatobiałkowa	Energia: min. 2200 kcal / dobę Białko – min. 20% Tłuszcze – max 30% Węglowodany – min 50%	Zupa mleczna, Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka masło, dżem lub miód, Dodatek warzywny Dodatek mięsny lub nabiałowy, Jogurt lub serek homogenizowany lub jajko gotowane Cukier, Napój	Owoc	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne; Surówka lub warzywa gotowane, Kompot owocowy	Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka, mix masła, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Cukier, Napój mleczny fermentowany.

Bezresztkowa	-	Galaretka owocowa, Sok jabłkowy lub winogronowy	-	Galaretka owocowa, Bulion – wywar mięsno warzywny,	Galaretka owocowa, Sok jabłkowy lub winogronowy
Bezresztkowa wzbogacona	-	Galaretka owocowa, jajka gotowane 2 szt Sok jabłkowy lub winogronowy klarowny,	-	Galaretka owocowa, Bulion – wywar mięsno warzywny, Filet z kurczaka gotowany	Galaretka owocowa, Sok jabłkowy lub winogronowy klarowny,
Kleikowa	-	Kleik, suchary	-	Kleik, suchary	Kleik, suchary
Mielona na bazie łatwostrawnej	Jak dieta łatwostrawna. Wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie. Podawana do jedzenia widelcem				
Papka	Jak dieta łatwostrawna. Wszystkie składniki diety mają być zmiksowane razem o gęstej jednorodnej gładkiej strukturze. Podawana do jedzenia łyżką				
Płynna	-	Zupa mleczna zmiksowana z jajkiem, masłem Naturalny lub waniliowy jogurt/serek homogenizowany	-	Zupa obiadowa zmiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik	Zupa obiadowa zmiksowana z porcją mięsa i warzywami gotowanymi - wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik
Diety eliminacyjne	Na podstawie diety łatwostrawnej z zastosowaniem zamienników produktów np.: bezglutenowych; lub ograniczeniem niektórych substancji np.; szczawianów itp.				

