

Opis przedmiotu zamówienia na usługę pn. „Świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentek w PZOL Grojec”

1. Przedmiotem zamówienia jest „świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentek w PZOL Grojec” w zakresie: przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów PZOL w Grojcu Al. Ogrodowa 1 oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Usługa będzie realizowana 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

2. Zakład posiada dwa ZOL-e o profilu:

- Ogólny – Oddział I, Oddział III
- Psychiatrycznym – Oddział II

Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 43 800 przygotowywanych posiłków.

Osobodzień - stawka dzienna żywienia rozumiana jako 5 posiłków we wszystkich dietach stosowanych w PZOL Grojec.

3. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane codziennie o ściśle ustalonych godzinach:

- śniadanie - do godziny 7.00
- obiad - do godziny 11.00 (margines +/- 15 min)
- kolacja - do godziny 16.00 (margines +/- 15 min)

Zamawiający dopuszcza dostarczenie kolacji wraz z obiadem.

4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, w szczególności za:

- odpowiednią gramaturę,
- odpowiednią wartość energetyczną,
- odpowiednią wartość odżywczą,
- właściwe walory smakowe i estetyczne,
- dobór właściwych surowców,
- dobór właściwych procesów przygotowywania potraw.

Posiłki będące przedmiotem zamówienia muszą być świeże (przygotowane w dniu ich wydania), urozmaicone, charakteryzować się wysoką jakością.

5. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tut. Zakładzie zgodnie z zaleceniem lekarza. Żywienie pacjentów w PZOL w Grojcu opiera się na niżej wymienionych dietach:

a) dieta podstawowa

- dieta podstawowa mielona/przetarta

b) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

- mielona/przetarta
- bez mleka i produktów mlecznych
- bez mleka i produktów mlecznych mielona/przetarta
- c) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - mielona/przetarta
 - bez mleka, jarzyny, owoce gotowane
 - redukcyjna
- d) dieta bezglutenowa
- e) dieta z ograniczeniem potasu i fosforu
- f) diety indywidualne zgodnie z zaleceniem lekarza.

6. Przy realizacji powyższych diet należy uwzględnić normy żywienia oraz dozwolone produkty, techniki kulinarne zgodne z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

7. Diety mogą ulec zmianie w zależności od stanu zdrowia pacjentów i zlecenia lekarza. Zmiany o których mowa w poprzednim zdaniu nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia wynikającego z umowy.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

9. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w oparciu o system HACCP oraz zasady GMP, GHP.

10. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia / test jednolity Dz.U. z 2023 r. poz.1448 z póź.zm./

11. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia dziennych jadłospisów w formie tzw. dekadówki (wg załącznika nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia) /10-dniowy jadłospis dla wszystkich diet obowiązujących u Zamawiającego, z podaniem gramatury potraw. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji drogą mailową osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 8-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma 3 dni na akceptację i wniesienie uwag do jadłospisu. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczyć nowy jadłospis do akceptacji.

12.Jadłospisy dekadowe:

- nie mogą się powtarzać.
- powinny zawierać wagę każdej potrawy oraz alergenów zawarte w produktach.
- muszą być sporządzone zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych

rodzajów środków spożywczych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

13. Każdy miesiąc składa się z 3 dekad:

- 1) I dekada - 1 -10;
- 2) II dekada - 11-20;
- 3) III dekada - 21-28 luty,
21-30 marzec, kwiecień, czerwiec, wrzesień, listopad,
21-31 styczeń, maj, lipiec, sierpień, październik, grudzień.

W dniu rozpoczęcia umowy I dekada 06-10 października 2026 r.

14. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania w formie pisemnej dziennego jadłospisu z wyszczególnieniem diet oraz naniesionymi aktualnymi poprawkami. Dzienny jadłospis jest dostarczany wraz z dostawą śniadania.

Jadłospis powinien zawierać: rodzaj, ilość i wagę użytych produktów do produkcji śniadania, obiadu, kolacji /osobno/, oraz alergeny zawarte w produktach, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011z dnia 25 października 2011 r.

Wartość odżywcza i energetyczna zamawianych diet /obliczana w odniesieniu do części jadalnych produktów/ dostępna każdorazowo na prośbę Zamawiającego.

Jadłospisyienne powinny być opatrzone pieczęcią firmy i pieczęcią z podpisem osoby sporządzającej.

15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości egzemplarzy jadłospisu dziennego w wersji papierowej na każdy ZOL oddzielnie:

- Ogólny – Oddział I, Oddział III
- Psychiatrycznym – Oddział II

tj. w ilości 3 egzemplarzy z uwzględnieniem rodzaju diet obowiązujących na danym ZOL-u.

16. Wykonawca będzie przygotowywał potrawy tradycyjne w dni: Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia. W okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy pacjenci otrzymają dodatkowo do jednego posiłku ciasto własnego wypieku /200 g na 1 pacjenta/ i owoce, a w Tłusty Czwartek pączki w dozwolonych dietach.

Posiłki te muszą się różnić od posiłków serwowanych w zwykłe dni świąteczne /tj. niedziela/. Zamawiający ma prawo przedstawić swoje propozycje odnośnie menu.

17. Zamawianie ilości posiłków oraz rodzajów diet będzie się odbywało przez pracownika tutejszego zakładu z wyprzedzeniem 1 –dniowym drogą mailową lub telefoniczną (wg załącznika nr 3 do Opisu przedmiotu zamówienia) do godziny 13.00 z możliwością korekty zamówienia w dniu dostawy:

- do godziny 6.10 korekta śniadania,
- do godziny 10.00 korekta obiadu,
- do godziny 15.00 korekta kolacji.

W przypadku, gdy Zamawiający przekazuje korespondencję drogą elektroniczną,

Wykonawca każdorazowo potwierdza fakt jej otrzymania. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez Zamawiającego na adres e-mail, podany przez Wykonawcę, została dostarczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią i nie wnosi do niej zastrzeżeń.

18. Przygotowane posiłki dostarczone będą do loco PZOL Grojec (pomieszczenie odbioru posiłków) w odpowiednich pojemnikach z atestem oraz w warunkach zabezpieczających je przed wylaniem i schłodzeniem (zakres temperatur zgodnie z pkt. 21). Każdy pojemnik czytelnie i trwale opisany rodzajem diety oraz oddziałem: ZOL-em Ogólny – Oddział I, Oddział III, ZOL-em Psychiatrycznym – Oddział II.

Z loco PZOL Grojec prawidłowo zabezpieczone posiłkibędą
(zgodnie z ofertą w kryterium nr 2 – „Jakość systemu dostawy”)

przekazane na poszczególne oddziały/ZOL-e.

19. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie systemu tacowego do realizacji dostaw i dystrybucji posiłków w PZOL Grojec.

20. Właścicielem niezbędnej ilości termosów z atestem, pojemników GN, inne technologie jest Wykonawca.

(zgodnie z ofertą w kryterium nr 2 – „Jakość systemu dostawy”)

Dbanie o czystość termosów, opakowań termoizolacyjnych, pojemników i innych technologii /mycie po każdym dostarczonym posiłku i dezynfekcja/ należy do Wykonawcy. Termosy, opakowania termoizolacyjne, pojemniki nie mogą być uszkodzone, brudne, popękane.

21. Wykonawca zapewnia sprawną i terminową dostawę posiłków oraz zachowanie odpowiedniej temperatury posiłków na czas 45 – 60 minut na oddziałach w związku z procesem karmienia pacjentek.

Pod pojęciem „odpowiednia temperatura posiłków na czas 45 – 60 minut” Zamawiający wyjaśnia tj. posiłki w chwili dostawy na oddział powinny posiadać temperaturę:

- zupa minimum 75° C ,
- drugie danie minimum 65° C ,
- gorące napoje minimum 80° C,
- surówki, sałatki w zakresie 4 - 7° C.

Wyżej wymienioną temperaturę należy utrzymać przez cały czas dystrybucji posiłków w oddziałach na czas 45 – 60 minut.

22. Wykonawca odbiera we własnym zakresie, na własny koszt zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpady pokonsumpcyjne w odpowiednich zamykanych pojemnikach. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie się odbywał codziennie, w następujący sposób:

- ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu,
- z obiadu odbiór po przywiezieniu kolacji,
- z kolacji odbiór w następnym dniu po przywiezieniu śniadania.

Koszt transportu odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca. Pojemniki na odpady dostarcza Wykonawca, odpowiada on również za ich stan sanitarny.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych, w szczególności – Ustawa z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2023 r. poz. 1587 ze zm.).

24. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania oznakowanych próbek pokarmowych stosownie do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz.U. Nr 80 poz. 545/.

25. Jadłospis winien uwzględnić:

1. napoje na bazie mleka :

- *kakao - 350 ml / 300 ml mleka o zawartości 2,00 % tłuszczu - w piątek w dozwolonych dietach,*
- *kawa zbożowa 350 ml /mleko 300 ml o zawartości 2,00%/ tłuszczu – codziennie,*

2. inne napoje – do śniadania i kolacji będzie dostarczana codziennie niesłodzona herbata a do obiadu niesłodzony kompot. Cukier dostarczany przez Wykonawcę w oryginalnych opakowaniach w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem oddziałów (zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia). Zamawiający nie zgadza się na stosowanie syropów owocowych zamiast kompotu. Kompot powinien być wykonywany z owoców świeżych lub mrożonych.

3. śniadanie i kolacja – posiłki powinny składać się z: herbaty, pieczywa, dodatku białkowego, dodatku warzywnego oraz masła o zawartości tłuszczu min. 82%. Dodatkowo na śniadanie powinna być zaplanowana codziennie zupa mleczna oraz kawa zbożowa lub kakao.

- *zupa mleczna /250 ml/ zawierająca 200 ml mleka o zawartości tłuszczu 2%, codziennie do śniadania z możliwością zamiany na inne produkty wskazane przez Zamawiającego, dla niektórych diet.*
- *zupa mleczna planowana dla wszystkich diet z wyłączeniem diet bezmlecznych i diety cukrzycowej,*
- *zupa mleczna, z dodatkiem skrobiowym np.: kaszą manną, płatkami owsianymi, drobnym makaronem, kaszą jęczmienną, płatkami kukurydzianymi bez dodatków (płatki kukurydziane powinny być zapakowane oddzielnie, nie połączone z mlekiem). Zamawiający nie zezwala na wykorzystywanie mleka w proszku.*
- *pieczywo – pokrojone (kromki chleba), mieszane. Do śniadania: bułka pszenna, chleb pszenny/pszenno żytni, chleb graham, pieczywo bezglutenowe. Do kolacji: chleb pszenny/pszenno żytni, chleb graham, pieczywo bezglutenowe. Wykluczony chleb razowy zabarwiony słodem lub karmelem. Na każde żądanie Zamawiającego należy przedstawić skład pieczywa, z możliwością zmiany rodzaju pieczywa w trakcie obowiązywania umowy. **Chleb (każdy bochenek) oznakowany etykietą z datą przydatności do spożycia.***
- *dodatek tłuszczowy – masło o zawartości tłuszczu min. 82%.*

- *dodatek białkowy:*
 - *wędliny i przetwory mięsne o zawartości mięsa min. 70%, niezawierające mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM). Pasztet o zawartości mięsa min. 50%, bez MOM. Wykonawca przygotowuje i przedstawi, w formie papierowej lub w formie elektronicznej, katalog wędlin i przetworów mięsnych, które będą wykorzystywane w realizacji zamówienia, spełniające ww. wymagania. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć katalog wędlin i przetworów mięsnych w dniu rozpoczęcia realizacji umowy, a po ewentualnej modyfikacji tj. zmiany, w dniu dostarczenia np. nowej wędliny do posiłku. Katalog powinien zawierać: nazwę producenta, nazwę produktu, skład, wartość odżywczą i kaloryczną, Obowiązkowa aktualizacja katalogu w przypadku modyfikacji asortymentu lub zmiany składu danego produktu.*
 - *w dekadzie nie może się powtarzać ten sam gatunek wędliny-*
 - *wędliny, ser, galaretka drobiowa- pokrojone,*
 - *sałatki warzywne własnej produkcji – jako dodatek, a nie samodzielne danie,*
 - *zabrania się stosowania produktów seropodobnych.*
 - *inne dodatki białkowe to: jaja, twarogi, pasty,*
- *dodatek warzywny:*
 - *do śniadań, obiadów i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców*
- *dżem, miód /wykluczony sztuczny/, krem czekoladowy.*

4. II śniadanie, podwieczorek – dostarczane codziennie, dostosowane do zamawianej diety.

- *minimum 5 razy w tygodniu owoce pierwszej jakości, nieuszkodzone, umyte; owoce nie mogą się powtarzać w przeciągu tygodnia. Banany nie mogą być dostarczone w formie kiści – powinny być jednostkowo rozdzielone, nie mogą posiadać oznak przejrzenia owocu (dopuszczalna jest minimalna ilość ciemnych kropek na skórce owocu).*
- *produkty/potrawy (te same produkty nie powinny się powtarzać w tygodniu) np:*
 - *jogurt owocowy/naturalny min. 125g;*
 - *kisiel, budyń, galaretka z owocami – 200g;*
 - *ciasto, drożdżówka – 120g;*
 - *biskopity, herbatniki, ciastka, chrupki kukurydziane – 50g;*
 - *sok owocowy 100% w kartoniku – 200ml;*
- *w dni świąteczne (święta: Wielkanocne, Bożego Narodzenia; Mikołajki, Dzień Dziecka, Tłusty Czwartek) należy zaplanować II śniadanie bardziej urozmaicone – np. ciasto świąteczne itp.*

5. Obiad – posiłek składający się z zupy obiadowej i II dania (dodatku: białkowego, skrobiowego i warzywnego). Zaleca się stosowanie różnorodnych technik obróbki termicznej.

- *zupy nie powinny się powtarzać w danym tygodniu żywieniowym.*
- *makaron jako dodatek do zupy – w dekadzie nie może się powtórzyć ten sam gatunek makaronu.*
- *makaron, ryż jako dodatek do zupy dostarczany w osobnym pojemniku, nie łączony z zupą, o odpowiedniej konsystencji /nie rozgotowany/,*

- w zupach zawartość jarzyn /wykluczony susz jarzynowy/ nie może być mniejsza niż 100g w 1 porcji, zabielać śmietaną nie mąką.
- dodatek białkowy w dekadzie: 3 razy mięso w kawalku, 2 razy mięso rozdrobnione (np. pieczeń rzymska, gulasz, potrawka z kurczaka, gołąbki z mięsem, łazanki itp.), 2 razy posiłek bezmięsny. Przynajmniej 3 razy w dekadzie należy zaplanować rybę.
- potrawy mięsne z podaniem w jadłospisie z jakiego mięsa jest przyrządzona potrawa.
- preferowane mięso w całości, w postaci sztuki mięsa, fileta, udka, roladki, pieczeni, potrawy z mięsa gotowanego w całości. Mięso mielone na miejscu u Wykonawcy.
- mięso poddane odpowiedniej obróbce cieplnej, dostosowanej dla osób starszych tzn. o odpowiedniej twardości, miękkie,
- dodatek warzywny: surówki, sałatki,, warzywa gotowane. Należy uwzględnić sezonowość warzyw przy planowaniu jadłospisu.
- dodatek skrobiowy: różne rodzaje kasz, ryż, makaron, ziemniaki.
- w sezonie wiosenno letnim należy stosować dodatek warzyw przyprawowych (natka pietruszki, koperek) do zup, sosów i ziemniaków.

6. Zamawiający wyklucza:

- przygotowania posiłków z półproduktów, mrożonych produktów,
- przygotowania potraw z proszku np. zup, jajek, puree ziemniaczanego,
- buchty (kluski) na parze, rybę-śledź, makaron długi typu spaghetti, bigos, pyzy, mortadelę, marmoladę, olej palmowy, miód sztuczny, syrop glukozowy, produkty seropodobne, ryby pod postacią zmieloną (kulki rybne).

7. Częstotliwość podawania wybranych potraw i produktów zgodnie z załącznikiem nr 4 do Opisu przedmiotu zamówienia.

26. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczania oryginalnych etykiet lub kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków np. wędlin, serów itp.

27. W przypadku potraw układanych warstwami: ryby, kotlety, naleśniki itp. każda warstwa powinna być przełożona papierem pergaminowym w celu zapobiegania sklejanie się produktów/potraw oraz celem zachowania estetyki posiłków.

28. Wymagane normy gramowe wyżywienia określa załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

29. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy oraz udostępniać Zamawiającemu dokumenty t.j. wartości odżywcze potraw, ilość i rodzaj produktów zużytych do ich przygotowania, dokumenty z kontroli sanepidu i innych, oceny stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych, jadłospisów z kontroli dokonanej przez Sanepid.

30. W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy, w tym przygotowanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia. Jeżeli warunek ten nie zostanie spełniony zostanie naliczona kara i Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy zamówić posiłki u innego dostawcy lub zakupić brakujące produkty w sklepie. Kwota zamówienia, zakupu zostanie potrącona z faktury wystawionej przez Zamawiającego za dany miesiąc, na co Wykonawca wyraża zgodę.

W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji zakończonej sporządzeniem protokołu odbioru usług cateringowych (wg załącznika nr 5 do Opisu przedmiotu zamówienia).

31. Organem upoważnionym do kontroli przestrzegania postanowień umowy ze strony Zamawiającego jest Zespół Kontroli Żywienia /ZKŻ/.

32. Członkowie ZKŻ uprawnieni są do wstępnej kontroli organoleptycznej jak i do degustacji posiłków przed ich wydaniem, bez udziału Wykonawcy.

Wyniki kontroli zostaną odnotowane w protokole kontroli z zaznaczeniem dnia i godziny oceny.

33. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia. W przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających przygotowanie posiłków. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego.

Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku o którym mowa jak wyżej w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy oraz zasady zachowania reżimu sanitarnego.

34. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

35. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

36. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wózek transportowy dla kierowcy, służący do transportu termosów z napojami do pomieszczenia przyjęcia posiłków.

37. Faktura będzie wystawiona na podstawie rejestru osobodni żywienia dostarczona do 5-go dnia po zakończeniu miesiąca (wg załącznika nr 6 do Opisu przedmiotu zamówienia) przez Zamawiającego, za faktyczną ilość otrzymanych i wydanych śniadań, II śniadania, obiadów, podwieczorków i kolacji.

38. W przypadku imprez okolicznościowych typu Dzień Kobiet, Walentynki itp. na potrzeby Zamawiającego Wykonawca przygotowuje dodatkowo dania tj. sałatki, wędliny, ciasta, dania gorące itp. po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym i mailowym. Płatność rozliczana będzie zgodnie z § 4 ust. 3 załącznika nr 2 do SWZ „Istotne postanowienia umowy”

39. Zamawiający w razie potrzeby zapewnia podopiecznym jednorazowe naczynia.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – wymagana minimalna gramatura produktów i potraw gotowanych;
2. Załącznik nr 2 – wzór formularza dekadówki;
3. Załącznik nr 3 – wzór formularza do zamawiania posiłków;
4. Załącznik nr 4 – częstotliwość podawania wybranych potraw i produktów;
5. Załącznik nr 5 – wzór protokołu odbioru usług cateringowych;
6. Załącznik nr 6 – rejestr osobodni żywienia.

Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH
 (NA TALERZU) Na 1 posiłek

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA gotowego produktu	
		Śniadanie	kolacja
1	Pieczywo mieszane	100g	100g
2	Bułki pszenne,razowe lub wek	100g	
3	Cukier do kawy zbożowej,kakao,herbaty i innych napojów	20 g	20g
4	Kawa zbożowa z mlekiem	350 ml	350 ml
5	Kakao	350 ml	-
6	Herbata	350 ml	350 ml
7	Zupa mleczna	250 ml	
8	Masło 82% tłuszczu	20g	20g
9	Wędlina krojona, szynka krojona	70g	
10	Parówka drobiowa na gorąco	100g	
11	Pasty do pieczywa: rybna, serowa, jajeczna	100g	
12	Twarożek	80g	
13	Jajecznicza	100g	
14	Dżem, konfitura	50g	
15	Miód, krem czekoladowy	40g	
16	Wędlina podrobowa	70g	
17	Jajko	1 szt.	
18	Galaretka drobiowa	100g	
19	Salatka jarzynowa jako dodatek do śniadania i kolacji	100g	
20	Dodatki w postaci jarzyn	100g	
21	Salata zielona	20 g	
22	Pomidor, ogórek	1 szt – 50g	
23	Jabłko pieczone	1 szt.	
24	Sok owocowy	200 ml	
25	Jogurt naturalny, jogurt owocowy	125g	
26	Drożdżówka	120g	
27	Ciasto (sernik, jabłecznik, babka)	120g	
28	Budyń, kisiel, galaretka z owocami	200g	
29	Jabłko, gruszka, banan	1 szt.	
30	Biszkopty, herbatniki, ciastka, chrupki kukurydziane	50 g	

1	Zupa	450 ml
2	Ziemniaki	250g
3	Makaron,ryż do zup	50g
4	Sosy	80g
5	Dodatki warzywne do II dania np. sałatki: kapusta gotowana, marchew gotowana, marchewka z groszkiem, buraczki, jarzyny gotowane, gotowany brokuł, fasolka szparagowa z bułką tartą, duszony kalafior z bułką tartą itp. Surówki z kapusty, ogórków kiszonych itp.	150g
6	Salata zielona, jogurtem/sosem winegrette	150g- sałata zielona z dodatkami
	Mizeria	120g-mizeia
7	Udko z kurczaka	1 szt. 80 g
8	Potrawka z kurczaka	100g mięso 80g sos
9	Filet z kurczaka	80g
10	Zrazy zawijane	80g
11	Sztuka mięsa	80g
12	Pieczeń wieprzowa	80g
13	Gulasz wieprzowy, wołowy	80g: mięso
14	Bitki	80g,
15	Klopsiki	80g
16	Ryba w jarzynach	80g ryba, jarzyny - 50g
17	Filet z ryby smażony	100g
18	Makaron z serem białym	200g
19	Makaron do II dania	200g
20	Ryż z jabłkami	300g
21	Naleśniki z nadzieniem	200g
22	Placki ziemniaczane	200g
23	Ryż na sypko	150g
24	Kasza na sypko	200g
25	Kompot z owoców	350 ml
26	Łazanki z kapustą i kiełbasą	300 g (min. 60g mięsa)
27	Krokiety	300g
28	Racuchy, knedle, pierogi	300g
29	Fasolka po bretońsku	300 g (min. 60g mięsa)