

Orzesze, 8.12.2020 r.

ZP/03/2020

Ośrodek Terapii Nerwic
dla Dzieci i Młodzieży
ul. Mikołowska 208
43-187 Orzesze
OTN/ 2090 /2020

WYJAŚNIENIA DO SIWZ

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na świadczenie usług w zakresie kompleksowego – codziennego i całodobowego przygotowania i dostarczania posiłków do Ośrodka Terapii Nerwic dla Dzieci i Młodzieży w Orzeszu.

Na podstawie art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z póź. zm.) Zamawiający - Ośrodek Terapii Nerwic dla Dzieci i Młodzieży w Orzeszu udziela wyjaśnień treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Pytania:

1. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi?
2. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie informacji jaka firma prowadzi aktualnie usługi cateringowe?
3. Prosimy o podanie średniej dziennej ilości osobodni za ostatnie 6 miesięcy.
4. Prosimy o przesłanie obowiązującego jadłospisu dekadowego.
5. Prosimy o określenie w kryterium społecznym wartości maksymalnej liczby osób przeznaczonych do realizacji zamówienia. Uwzględniając ilość dzienną posiłków przewidzianych do przygotowania określamy w SIWZ jako 40 osób - ilość pracowników przypisanych do realizacji zamówienia nie może być większa jak 2 osoby. Każda ilość powyżej dwóch osób może oznaczać nieuczciwe wskazanie przez potencjalnego wykonawcę celem uzyskania przewagi konkurencyjne przy wycenie oferty.
6. Prosimy Zamawiającego o obniżenie kar umownych przewidzianych w projekcie umowy §9 pkt. 2. Zamawiający wykorzystuje pozycję dominującą organizatora przetargu i uprzywilejowaną pozycję Zamawiającego wobec Wykonawcy, polegającą na nałożeniu w SIWZ rażąco wygórowanych kar umownych na Wykonawcę. Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz

uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10). Kary umowne zastrzeżone przez Zamawiającego pozwolą mu nie tylko na pokrycie ewentualnej szkody, ale przede wszystkim na sfinansowanie znacznej części zamówienia przez Wykonawcę, a tym samym na wzbogacenie Zamawiającego. Pozbawienie Wykonawcy całego miesięcznego wynagrodzenia z powodu jednorazowych uchybień, doprowadzi do zachwiania zasady ekwiwalentności świadczeń w umowie o charakterze wzajemnym. Fakt, że kara umowna pełni funkcję dyscyplinującą, nie może prowadzić do nadmiernego wzbogacenia Zamawiającego. Kara umowna pełni w pierwszej kolejności funkcję odszkodowawczą (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 4 grudnia 2014 r., I ACa 793/14 oraz wyrok Sądu Apelacyjnego w Szczecinie z dnia 23 września 2014 r., I ACa 343/14). Przewidziane przez Zamawiającego kary umowne są nie do zaakceptowania, ponieważ prowadzą do rażącego pokrzywdzenia jednej ze stron, w sposób nieadekwatny do celu ochrony, którą zamierzała uzyskać strona przez jej wprowadzenie (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku z dnia 14 maja 2013 roku, I ACa 173/13). Prosimy Zamawiającego o zmianę w §9 pkt. 2 zapisu: „2. Dwukrotnie zgłoszona reklamacja stanowić będzie podstawę do potrącenia 10% wartości miesięcznej zakwestionowanej usługi żywienia. Zarówno reklamacja jak i potrącenie dotyczyć będą jakości usługi w okresie jednego miesiąca.”

7. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu:
" w sytuacji, gdy miesięczna liczba wydanych całodziennych posiłków nie przekroczy 85% szacowanej miesięcznej liczby osobodni w okresie panowania pandemii COVID – 19, Wykonawca wystawi Zamawiającemu miesięczną fakturę na kwotę stanowiącą sumę iloczynu wydanych całodziennych posiłków x ceny brutto osobodnia oraz iloczynu różnicy pomiędzy liczbą zamawianych posiłków a szacowaną liczbą posiłków wynikającą z Umowy oraz stawki ceny brutto osobodnia, pomniejszonej o koszt wsadu do kotła, który oszacowany został przez Wykonawcę na zł brutto za osobodzień.”
8. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.
9. Czy w związku ze stanem epidemii Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?
10. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji

kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływać na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

- 1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,*
- 2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,*
- 3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy*

11. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru umowy (zał. nr 11) zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.
12. Wykonawca wnosi o podanie informacji czy Wykonawca jest zobligowany do uwzględnienia w kalkulacji cenowej oferty minimalnego wynagrodzenia dla pracowników, na okres od dnia 01.01.2021 zgodnie z rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej z 2021 r.?

Odpowiedzi:

1. Zamawiający informuje, że aktualna stawka netto za jeden posiłek wynosi 14,30 zł, brutto 15,44 zł.
2. Zamawiający informuje, że aktualne usługi cateringowe świadczy firma CATERING ŚLĄSK S.C. z siedzibą w Jastrzębiu-Zdroju.

3. Zamawiający informuje, że średnia dzienna osobodni z ostatnich 6 miesięcy wynosi 27,67.
4. Przykładowy jadłospis Zamawiający dodaje poniżej.
5. Zamawiający informuje, że nie ma podstaw do ograniczenia ilości osób biorących udział ze strony Wykonawcy w wykonaniu zamówienia.
6. Zamawiający nie przewiduje modyfikacji umowy.
7. Zamawiający mimo panującej pandemii COVID-19 nie przewiduje zmian w SIWZ.
8. Zamawiający informuje, że umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert.
9. Zamawiający wyrazi zgodę na zmianę miejsc produkcyjnych.
10. Zamawiający nie przewiduje modyfikacji umowy.
11. Zamawiający nie przewiduje modyfikacji umowy.
12. Zamawiający informuje, że kalkulacja wszystkich kosztów, jakie będzie musiał ponieść Wykonawca leży po jego stronie, Zamawiający nie ingeruje w kalkulację ceny.

DYREKTOR
Ośrodka Terapii Nerwic
dla Dzieci i Młodzieży w Orzeszu.
Piotr Lewandowski

ORRESAE

Jadłospis na dzień 09-12-2020 GUSZARZE

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 4
 W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety
 II ŚWIADOMIE

Dieta podstawowa <small>Dieta wiosna-lato 2020 /1/pediatra</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z makaronem 250 ml /1,3,7/ Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Szynka konserwowa 40 g /6,9/ Sałata masłowa 15g Herbata 250 ml	Krupnik jęczmienny z warzywami 300 ml /1,9/ Gulasz wieprzowy w sosie pomidorowym 200 g /1,7,9/ Ziemniaki puree 100 g /7/ Mizeria 100g /7/ Kompot 250ml	Sałatka wieloowocowa /jabłko, banan, pomarańcza, truskawka/ 150 g	Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Pasta z jajek, szczypiorku, rzodkiewki i cebuli 50g /3/7/ Herbata czarna 250 ml
Dieta lekkostrawna <small>Dieta wiosna-lato 2020 /1/pediatra</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z makaronem 250 ml /1,3,7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Masło 10 g(7) Szynka konserwowa 40 g /6,9/ Sałata masłowa 15g Herbata 250 ml	Krupnik jęczmienny z warzywami 300 ml /1,9/ Wieprzowina gotowana w sosie pomidorowym 200 g /1,7,9/ Ziemniaki puree 100 g /7/ Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 100g /9/ Kompot 250ml	Sałatka wieloowocowa /jabłko, banan ,truskawka/ 150 g	Chleb pszenny 90 g (1,10,11) Masło 10 g(7) Pasta z twarogu i natki pietruszki 50 g /7/ Pomidor 50g Herbata czarna 250 ml
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego <small>Dieta wiosna-lato 2020 /1/pediatra</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z makaronem 250 ml /1,3,7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Szynka konserwowa 40 g /6,9/ Sałata masłowa 15g Herbata 250 ml	Krupnik jęczmienny z warzywami 300 ml /1,9/ Wieprzowina gotowana w sosie pomidorowym 200 g /1,7,9/ Ziemniaki puree 100 g /7/ Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) 100g /9/ Kompot 250ml	Sałatka wieloowocowa /jabłko, banan ,truskawka/ 150 g	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Pasta z twarogu i natki pietruszki 50 g /7/ Pomidor 50g Herbata czarna 250 ml

Jadłospis na dzień

05-12-2020 800001A

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 8

W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety

Dieta podstawowa Dieta wos-iat.2020 /Pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 250 ml /1,7/ Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Kiełbasa krakowska 40 g Pomidor 40 g Herbata czarna 250 ml	Zupa ziemniaczana z siekaną zieleniną zabieleną mlekiem 300 ml /3,7,9/ Bigos z kapusty świeżej 350g z pieczywem 70g /1,3,9/ Kompot 250 ml	Chaiłka z dżemem 130 g/1,3,7/	Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Pasta z warzyw korzeniowych i kalafiora z pieczonym mięsem wieprzowym 100 g /1,7,9/ Herbata czarna 250 ml

Dieta lekkostrawna Dieta wos-iat.2020 /Pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 250 ml /1,7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Masło 10 g(7) Kiełbasa krakowska 40 g Pomidor 40 g Herbata czarna 250 ml	Zupa ziemniaczana z siekaną zieleniną zabieleną mlekiem 300 ml /3,7,9/ Łazanki z mięsem i warzywami 350 g /1,3,9/ Kompot 250 ml	Chaiłka z dżemem 130 g/1,3,7/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Pasta z warzyw korzeniowych i kalafiora z pieczonym mięsem wieprzowym 100 g /1,7,9/ Herbata czarna 250 ml

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu Dieta wos-iat.2020 /Pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 250 ml /1,7/ Chleb pszenny 100 g /1,11,12/ Masło 10 g(7) Kiełbasa krakowska 40 g Pomidor 40 g Herbata czarna 250 ml	Zupa ziemniaczana z siekaną zieleniną zabieleną mlekiem 300 ml /3,7,9/ Łazanki z mięsem i warzywami 350 g /1,3,9/ Kompot 250 ml	Chaiłka z dżemem 130 g/1,3,7/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Pasta z warzyw korzeniowych z pieczonym mięsem wieprzowym 100 g /1,7,9/ Herbata czarna 250 ml

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego Dieta wos-iat.2020 /Pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 250 ml /1,7/ Masło 10 g(7) Margaryna miękka 15 g (7) Kiełbasa krakowska 40 g	Zupa ziemniaczana z siekaną zieleniną zabieleną mlekiem 300 ml /3,7,9/ Łazanki z mięsem i warzywami 350 g /1,3,9/ Kompot 250 ml	Chaiłka z dżemem 130 g/1,3,7/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Pasta z warzyw korzeniowych i kalafiora z pieczonym mięsem wieprzowym 100 g /1,7,9/

Jadłospis na dzień

06-12-2020 MEDYGA

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 10 **TI ŚNIADANIE**

W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety

Dieta podstawaowa Dieta wos-1a-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 250 ml /7/ Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Serek homogenizowany z koperkiem i rzodkiewkami 90 g /7/ Herbata 250 ml	Rosół z makaronem i warzywami 300 ml /1,3,9/ Gulasz wieprzowy w sosie własnym 150 g(1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 100 g Sałatka szwedzka z cebulą 100g Kompot 250 ml	Kisiel z truskawkami 150 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Szynka drobiowa 40 g Ogórek zielony 50 g Herbata 250 ml

Dieta lekkostrawna Dieta wos-1a-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 250 ml /7/ Chleb pszenny 100 g /1/ Masło 10 g(7) Serek homogenizowany z koperkiem 90 g /7/ Herbata 250 ml	Rosół z makaronem i warzywami 300 ml /1,3,9/ Gulasz wieprzowy w sosie własnym 150 g(1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 100 g Sałatka z sałaty, pomidora i koperku z jogurtem 80 g /7/ Kompot 250 ml	Kisiel z truskawkami 150 ml	Butka pszenna 80 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Szynka drobiowa 40 g Cukinia 50 g Herbata 250 ml

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu Dieta wos-1a-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 250 ml /7/ Chleb pszenny 100 g /1/ Serek homogenizowany z koperkiem 90 g /7/ Herbata 250 ml	Rosół z makaronem i warzywami 300 ml /1,3,9/ Gulasz wieprzowy gotowany w sosie własnym 150 g(1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 100g Sałatka z sałaty, pomidora i koperku z jogurtem 80 g /7/ Kompot 250 ml	Kisiel z truskawkami 150 ml	Butka pszenna 80 g(1,10,11) Szynka drobiowa 40 g Cukinia 50 g Herbata 250 ml

Dieta łatwa strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego Dieta wos-1a-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 250 ml /7/ Chleb pszenny 100 g /1/	Rosół z makaronem i warzywami 300 ml /1,3,9/	Kisiel z truskawkami 150 ml	Butka pszenna 80 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Szynka drobiowa 40 g

Jadłospis na dzień

07-12-2020 POMIEDZIATEM

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 1

W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety

Dieta podstawaowa Dieta wos-fat-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami ryżowymi 250 ml (1,7)	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml /7,9/	Ciasto jogurtowe z truskawką 100 g /1,3,7/	Pieczywo pszenno-żytnie 100g (1,10,11)
Pieczywo pszenno-żytnie 100 g (1,10,11)	Bitki wieprzowe w sosie własnym 100 g /1,7,9/		Masto 10g (7)
Masto 10 g(7)	Salatka z buraków i papryki 100 g /9/		Pasta z mintaja w pomidorach i jajka 50g /3,4/
Baton drobiowy 40 g /6/	Kasza gryczana 100 g		Ogórek świeży 60 g
Salata 15 g	Kompot z jabłek 250 ml		Herbata czarna 250 ml
Herbata 250 ml			

Dieta lekkostrawna Dieta wos-fat-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z zacierką 250 ml /1,3,7/	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną mlekiem 300 ml /7,9/	Ciasto jogurtowe z truskawką 100 g /1,3,7/	Bułka pszenna 80 g(1,10,11)
Chleb pszenny 100 g /1/	Bitki pieczone schabowe w sosie własnym 150g /1,7,9/		Masto 10g (7)
Masto 10g (7)	Ryz na sypko 100 g		Pasta z mintaja w pomidorach i twarogu 50g /4,7/
Baton drobiowy 40 g /6/	Salatka z buraków 100 g /9/		Herbata czarna 250 ml
Salata 15 g	Kompot z jabłek 250 ml		
Herbata 250 ml			

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu Dieta wos-fat-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z zacierką 250 ml /1,3,7/	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną mlekiem 300 ml /7,9/	Ciasto jogurtowe z truskawką 100 g /1,3,7/	Bułka pszenna 80 g(1,10,11)
Chleb pszenny 100 g /1,11,12/	Bitki pieczone schabowe w sosie własnym 150/1,7,9/		Pasta z mintaja w pomidorach i twarogu chudego 50g /4,7/
Baton drobiowy 40 g /6/	Ryz na sypko 100 g		Herbata czarna 250 ml
Salata 15 g	Salatka z buraków 100 g /9/		
Herbata 250 ml	Kompot z jabłek 250 ml		

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego Dieta wos-fat-2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z zacierką 250 ml /1,3,7/	Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną mlekiem 300 ml /7,9/	Ciasto jogurtowe z truskawką 100 g /1,3,7/	Bułka pszenna 80 g(1,10,11)
Chleb pszenny 100 g /1/	Bitki pieczone schabowe w sosie własnym 100/1,7,9/		Masto 10g (7)
Masto 10g (7)			Pasta z mintaja w pomidorach i twarogu 50g /4,7/
Baton drobiowy 40 g /6/			

Jadłospis na dzień

08-10-2020 WÓTÓREK

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 2

W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety

11 ŚNIADANIE

Dieta podstawowa <small>Dieta wos-hal:2020 /1/pediatric</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 ml /1,7/ Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g (7) Twarożek ze szczypiorkiem 70 g /7/ Herbata 250 ml	Zupa pomidorowa ze świeżymi pomidorami i makaronem 300 ml /1,3,7,9/ Klopsiki wieprzowe w sosie chrzanowym 150 g /1,3,7,9/ Ziemniaki puree 100 g /7,9/ Surówka z kapusty włoskiej 100 g /9/ Kompot z jabłek i jagód 200 ml	Jabłko 80g	Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g (7) Szynka konserwowa 40g /1,9/ Liść sałaty 10 g Herbata czarna 250 ml
Dieta lekkostrawna <small>Dieta wos-hal:2020 /1/pediatric</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 ml /1,7/ Chleb pszenny 100 g /1/ Masło 10 g (7) Twarożek z natką pietruszki 70 g /7/ Herbata 250 ml	Zupa pomidorowa ze świeżymi pomidorami i makaronem 300 ml /1,3,7,9/ Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym 150 g /1,3,7,9/ Ziemniaki puree 100 g /7,9/ Surówka marchwi i jabłka 100 g /9/ Kompot z jabłek i jagód 200 ml	Mus jabłkowy z truskawkami 150 g	Butka pszenna 80 g(1,10,11) Masło 10 g (7) Szynka konserwowa 40g/1,9/ Liść sałaty 10 g Herbata czarna 250 ml
Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu <small>Dieta wos-hal:2020 /1/pediatric</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 ml /1,7/ Chleb pszenny 100 g /1/ Twarożek z natką pietruszki 70 g /7/ Herbata 250 ml	Zupa pomidorowa ze świeżymi pomidorami i makaronem 300 ml /1,3,7,9/ Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym 150 g /1,3,7,9/ Ziemniaki puree 100 g /7,9/ Surówka marchwi i jabłka 100 g /9/ Kompot z jabłek i jagód 200 g	Mus jabłkowy z truskawkami 150 g	Butka pszenna 80 g(1,10,11) Szynka konserwowa 40g/1,9/ Liść sałaty 10 g Herbata czarna 250 ml

Jadłospis na dzień

09-12-2020 SKODA II ŚWIADOMIE

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 7

W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety

Dieta podstawowa <small>Dieta wos-hat-2020 / /pediatria</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami ryżowymi 250 ml /7/	Zupa brokułowa z ziemniakami 300 ml /7,9/	Koktajl z kaszą jaglaną, bananem i kakao 200 ml /1,7,8/	Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7)
Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7)	Makaron kolanka z twarogiem i sosem truskawkowo-brzoskwinowym 400 g /1,3,7/		Pasztet pieczony 80 g Ogórek konserwowy 80 g Herbata czarna 250 ml
Baton z kurczaka 40 g	Kompot 250 ml		
Sałata 1 liść 15 g			
Herbata 250 ml			
Dieta lekkostrawna <small>Dieta wos-hat-2020 / /pediatria</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami ryżowymi 250 ml /7/	Zupa jarzynowa bez brukselki z ziemniakami 300 ml /7,9/	Koktajl z kaszą jaglaną, bananem 200 ml /1,7,8/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7)
Butka pszenna 80 g /1,10,11/	Makaron kolanka z twarogiem i sosem truskawkowo-brzoskwinowym 400 g /1,3,7/		Szynka konserwowa 40 g Pomidor 80 g
Baton z kurczaka 40 g	Kompot 250 ml		Herbata czarna 250 ml
Sałata 1 liść 15 g			
Herbata 250 ml			
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu <small>Dieta wos-hat-2020 / /pediatria</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami ryżowymi 250 ml /7/	Zupa jarzynowa bez brukselki z ziemniakami 300 ml /7,9/	Koktajl z kaszą jaglaną, bananem 200 ml /1,7,8/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Szynka konserwowa 40 g
Butka pszenna 80 g /1,10,11/	Makaron kolanka z twarogiem i sosem truskawkowo-brzoskwinowym 400 g /1,3,7/		Pomidor 80 g Herbata czarna 250 ml
Baton z kurczaka 40 g	Kompot 250 ml		
Sałata 1 liść 15 g			
Herbata 250 ml			
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego <small>Dieta wos-hat-2020 / /pediatria</small>			
Śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami ryżowymi 250 ml /7/	Zupa jarzynowa bez brukselki z ziemniakami 300 ml /7,9/	Koktajl z kaszą jaglaną, bananem 200 ml /1,7,8/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7)
Butka pszenna 80 g /1,10,11/	Makaron kolanka z twarogiem i sosem truskawkowo-brzoskwinowym 400 g /1,3,7/		Szynka konserwowa 40 g Pomidor 80 g
Baton z kurczaka 40 g	Kompot 250 ml		Pomidor 80 g
Sałata 1 liść 15 g			
Herbata 250 ml			

Jadłospis na dzień

10-12-2020 CZWARTEK

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 6
W nawiasach podane są numery mogących występować alergenów w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety

Dieta podstawowa Dieta wos-far,2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami jaglanyymi 250 ml /1,7/ Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masto 10 g (7) Pasta z makreli, pomidorów, jaj i pietruszki 70g /3,4,14/ Roszponka 15 g Herbata 250 ml	Zupa koperkowa z lanymi kluskami 300 ml /1,3,7,9/ Kotlety mielone z mięsa i soczewicy czerwonej 100 g / Surówka z kapusty pekińskiej, ogórka i pomidora 100g /9/ Ziemniaki gotowane 150g Herbata owocowa 250 ml	Serek homogenizowany z mussem truskawkowym 150 g /7/	Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masto 10 g (7) Ogórek świeży 100 g Karczek pieczony 40 g Herbata czarna 250 g

Dieta lekkostrawna Dieta wos-far,2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami jaglanyymi 250 ml /1,7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Masto 10 g (7) Pasta z makreli, pomidorów, białek i pietruszki 70g /3,4,14/ Roszponka 15 g Herbata 250 ml	Zupa koperkowa z lanymi kluskami 300 ml /1,3,7,9/ Zraziki mięsne z tartą marchwią gotowane w sosie pietruszkowym 100 g /1,3,7,9/ Surówka z sałaty i pomidora 100g /9/ Ziemniaki gotowane 100g Kompot 250 ml	Serek homogenizowany z mussem truskawkowym 150 g /7/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masto 10 g (7) Pomidor 50 g Szynka pieczona 40 g Herbata czarna 250 g

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu Dieta wos-far,2020 /1/pediatra

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Zupa mleczna z płatkami jaglanyymi 250 ml /1,7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Pasta z makreli, pomidorów, białek i pietruszki 70g /3,4,14/ Roszponka 15 g Herbata 250 ml	Zupa koperkowa z lanymi kluskami 300 ml /1,3,7,9/ Zraziki mięsne z tartą marchwią gotowane 100 g /1,3,9/ Surówka z sałaty i pomidora 100g /9/ Ziemniaki gotowane 100g Kompot 250 ml	Serek homogenizowany z mussem truskawkowym 150 g /7/	Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Pomidor 50 g Szynka pieczona 40 g Herbata czarna 250 g

Jadłospis na dzień

12-12-2020 SOBOTA

Posiłki produkowane zgodnie z systemem jakości HACCP - zestaw diet nr 3
W nawiasach podane są numery magazyń występujących w posiłkach, lista alergenów znajduje się na końcu rozpisanej diety
II ŚNIADANIE

Dieta podstawowa <small>Dieta wos-tal-2020 /I/pediatra</small>				
Śniadanie				
Zupa mleczna z ryżem 250 ml /7/ Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Jajko na twardo 1 szt /3/ Pomidor 50 g Herbata 250 ml	Obiad Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami 300 ml /7,9/ Pierogi leniwe z masłem i cukrem 250g /1,3,7,9/ Kompot 250 ml	Podwieczorek Budyn' z chia 150 g	Kolacja Pieczywo pszenno-żytnie 100 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Ogórek kiszony 80 g Mielonka tyrolska 40 g /1,9/ Herbata czarna 250 ml	
Dieta lekkostrawna <small>Dieta wos-tal-2020 /I/pediatra</small>				
Śniadanie				
Zupa mleczna z ryżem 250 ml /7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Masło 10 g(7) Jajko na miękko 1 szt /3/ Pomidor 50 g Herbata 250 ml	Obiad Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami zabielały mlekiem 300 ml /7,9/ Pierogi leniwe z masłem i cukrem 250g /1,3,7,9/ Kompot 250 ml	Podwieczorek Budyn' z chia 150 g /1,7/	Kolacja Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Cukinia świeża 50 g Baton drobiowy 40 g /1,9/ Herbata czarna 250 ml	
Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu <small>Dieta wos-tal-2020 /I/pediatra</small>				
Śniadanie				
Zupa mleczna z ryżem 250 ml /7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Szyńka drobiowa 40 g /10,6/ Pomidor 50 g Herbata 250 ml	Obiad Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami zabielały mlekiem 300 ml /7,9/ Pierogi leniwe z cukrem 250g /1,3,7,9/ Kompot 250 ml	Podwieczorek Budyn' z chia 150 g /1,7/	Kolacja Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Cukinia świeża 50 g Baton drobiowy 40 g /1,9/ Herbata czarna 250 ml	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żółciowego <small>Dieta wos-tal-2020 /I/pediatra</small>				
Śniadanie				
Zupa mleczna z ryżem 250 ml /7/ Bułka pszenna 80 g /1,10,11/ Masło 10 g(7) Jajko na miękko 1 szt /3/ Pomidor 50 g Herbata 250 ml	Obiad Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami zabielały mlekiem 300 ml /7,9/ Pierogi leniwe z masłem i cukrem 250g /1,3,7,9/ Kompot 250 ml	Podwieczorek Budyn' z chia 150 g /1,7/	Kolacja Chleb pszenny 90 g(1,10,11) Masło 10 g(7) Cukinia świeża 50 g Baton drobiowy 40 g /1,9/ Herbata czarna 250 ml	