

Oleśnica, dnia 11.03.2021 r.

PZS/ TP/ 2 /2021

Dotyczy: „Dostawa posiłków Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy”.

### WYJAŚNIENIA DO SWZ-2

#### Pytanie nr.1

W odniesieniu do SWZ pkt 6, 2)

Prosimy o wskazanie minimalnej ilości żywionych z rozdzieleniem na Szpital w Oleśnicy, Szpital w Sycowie oraz Dietę Mamy. Podane przez Zamawiającego ilości są zbyt ogólne do precyzowano wyliczenia stawki za realizację usługi.

Odpowiedź:

Średnia miesięczna ilość wydany posiłków w 2020 roku łącznie w szpitalu w Oleśnicy i Sycowie wynosi:

śniadanie - 4035

obiad - 4125

kolacja - 4114

średnia liczba osobodni "Dieta Mamy" (od 01.03.2020 do 31.12.2020r) - 947

Jednocześnie informujemy, iż nie jest to minimalna ilość żywionych w PZS oraz że ilości żywionych mogą ulegać zmianie w trakcie trwania umowy.

#### Pytanie nr.2

Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie pisząc średniomiesięczna ilość żywionych w Szpitalu w Oleśnicy to 338.

Czy Wykonawca ma rozumieć, iż w ciągu 30 dni / 338 (pacjentów) = 11; w szpitalu średnio do wyżywienia jest 11 pacjentów dziennie?

Odpowiedź:

Podana liczba jest liczbą leczonych pacjentów w PZS. Nie uwzględnia ona ilości dni jakie przebywa jeden pacjent na oddziale.

#### Pytanie nr.3

W nawiązaniu do SWZ pkt 7, 1)

Zamawiający pisze:

a) śniadania – dnia poprzedzającego do godziny 13:00, korekta 8:30

Prosimy o poprawienie godzin korekt na 17:30 zgodnie ze wzorek umowy

Odpowiedź

Wyrażam zgodę na poprawienie.

**Pytanie nr4**

W odniesieniu do SWZ pkt 7, 9), b)

Prosimy o zestawienie z ostatnich 6 miesięcy ilości pacjentów przebywających w izolacji

Odpowiedź:

W minionych 6 m-cach w izolacji przebywało 50 osób w obu szpitalach (ognisko Clostridium difficile, Klebsiella pneumoniae). Dla pacjentów Covid (+) przebywających w oddziałach COVID (na dzień 11.03.21r. - łącznie 22 łóżka, od dnia 12.03.21 dodatkowo 28 łóżek na oddziale rehabilitacyjnym) wymagane będą jednorazowe opakowania do każdego posiłku. Oświadczamy również, iż powyższa ilość może ulec zmianie w trakcie trwania umowy co jest zależne od Decyzji Wojewody o ilości miejsc dla pacjentów z SARS-CoV-2.

**Pytanie nr.5**

W odniesieniu do SWZ pkt 7, 13)

Czy Zamawiający wyraża zgodę na odbiór termosów ze śniadania podczas dostawy obiadu i kolacji oraz odbiór termosów dostarczonych obiadów i kolacji następnego dnia podczas dostawy śniadania?

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

**Pytanie nr.6**

W odniesieniu do SWZ pkt 7, 13)

Czy Zamawiający wyraża zgodę na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych ze śniadania podczas dostawy obiadu i kolacji oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych po obiedzie i kolacji następnego dnia podczas dostawy śniadania?

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający wyraża zgodę.

**Pytanie nr.7**

W odniesieniu do SWZ pkt 7, 13)

Prosimy o informację jaką ilość pojemników na odpady pokonsumpcyjne powinien dostarczyć Wykonawca.

Odpowiedź

Ilość odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów szpitalnych w Oleśnicy wynosi łącznie ok. 10 pojemników na dobę, natomiast w Sycowie ok. 5 pojemników. Jednocześnie informujemy, iż jest to wartość orientacyjna, która może ulegać zmianie w trakcie trwania umowy.

**Pytanie nr.8**

Prosimy o potwierdzenie, że dystrybucja posiłków jest na zastawie Zamawiającego.

Odpowiedź

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do kuchenek oddziałowych - na każdy oddział osobno (odpowiednio zapakowanych oraz oznaczonych). Dystrybucją posiłków na oddziale zajmuje się Zamawiający

### **Pytanie nr.9**

Prosimy o udostępnienie przykładowego jadłospisu.

#### **Odpowiedź:**

Przykładowy jadłospis załączony osobno.

### **Pytanie nr.10**

Proszę o podanie maksymalnej % ilości zmniejszenia bądź wyłączenia zakresu wykonywania usługi w trakcie realizacji umowy. Zaznaczam, iż fakt zmniejszenia usługi wpływa na koszt jej wykonania, w szczególności jeżeli Wykonawca na etapie składania ofert przyjmuje określoną ilość posiłków na bazie zestawienia asortymentowo - wartościowego. Inaczej rozkładają się koszty przy mniejszej liczbie osobodni a inaczej przy większej, co ma istotny wpływ na ostateczną cenę.

Zgodnie z Prawem zamówień publicznych opis przedmiotu zamówienia powinien wskazywać w szczególności zakres zamówienia. Innymi słowy powinien on określać „ilość zamówienia” (por. wyrok KIO z dnia 4 grudnia 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 1329/08). Precyzyjny opis przedmiotu zamówienia pod względem ilościowym umożliwia bowiem wykonawcom prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, bez narażania się na ewentualne straty. Przepis art. 29 ust. 1 ustawy Pzp nie daje podstaw do odstąpienia przez Zamawiającego od precyzyjnego i wyczerpującego opisu przedmiotu zamówienia z podaniem jego ilości/wielkości, nawet w przypadku, gdy jego zapotrzebowanie jest trudno przewidywalne. Powyższe potwierdza stanowisko Krajowej Izby Odwoławczej zaprezentowane w wyroku z dnia 24 kwietnia 2009 r. (sygn. akt KIO/UZP 458/09, KIO/UZP 460/09), zgodnie z którym „*przepis art. 29 ust. 1 ustawy nie daje podstaw do odstąpienia przez Zamawiającego od wyczerpującego i jednoznacznego opisu przedmiotu zamówienia w sytuacji, gdy zapotrzebowanie Zamawiającego jest trudno-przewidywalne. Sam fakt, że w dacie wszczęcia postępowania Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć dokładnych ilości zamawianych produktów leczniczych, nie może prowadzić do utrudnienia uczciwej konkurencji*”. Stosownie do postanowienia art. 29 ust. 1 i 2 ustawy Pzp, przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty, przy czym przedmiotu zamówienia nie można opisywać w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający we wzorze umowy w § 3 pkt od 1 do 7 opisał przedmiot zamówienia w sposób bardzo precyzyjny i obszerny.

### **Pytanie nr.11**

Proszę o wskazanie minimalnej wielkości zamówienia. Proszę o potwierdzenie, że minimalna wielkość zamówienia jest jednocześnie gwarantowaną i pewną wartością i wielkością zamówienia. Podana w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia w pkt.2 informacja o ilości żywności jest zbyt rozbieżna, aby prawidłowo skalkulować usługę żywienia.

---

**Dyrekcja:**  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

**Szpital w Oleśnicy:**  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

**Szpital w Sycowie:**  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

**Pogotowie Ratunkowe:**  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

Odpowiedź:

Wszystkie dane ilościowe przedstawione w niniejszym piśmie w pkt 12 dają Wykonawcy możliwość skalkulowania usługi żywienia.

**Pytanie nr.12**

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydawanych śniadań, obiadów, kolacji w okresie od stycznia 2020r. do lutego 2021r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

Odpowiedź:

miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadu	Ilość kolacji
Styczeń 2020 (łącznie z posiłkami dla ciężarnych i po porodzie)	5575	5717	5712
Luty 2020 (łącznie z posiłkami dla ciężarnych i po porodzie)	5484	5660	5649
Marzec 2020	4146	4206	4218
Kwiecień 2020	2671	2678	2673
Maj 2020	3447	3489	3509
Czerwiec 2020	3606	3675	3667
Lipiec 2020	4350	4467	4463
Sierpień 2020	4574	4758	4670
Wrzesień 2020	4331	4479	4444
Październik2020	4178	4249	4229
Listopad 2020	3152	3210	3210
Grudzień 2020	2950	2917	2919
Styczeń 2021	3234	3327	3307
Luty 2021	3400	3522	3456

miesiąc	Liczba osobodni - Dieta Mamy
Styczeń 2020	brak
Luty 2020	brak
Marzec 2020 (Przystąpienie do programu "Dieta Mamy" od marca 2020r. )	496
Kwiecień 2020	580
Maj 2020	712
Czerwiec 2020	1026
Lipiec 2020	1090
Sierpień 2020	976

Wrzesień 2020	1150
Październik 2020	1170
Listopad 2020	1191
Grudzień 2020	1077
Styczeń 2021	1141
Luty 2021	1113

Dodatkowo w miesiącach zimowych pracownikom PZS pracującym na zewnątrz przysługuje posiłek regeneracyjny (obiad) - ilość ok. 50-70 posiłków w miesiącu.

### **Pytanie nr.13**

Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ?

Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. z 2019 r. poz. 2020 ze zm.) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania w/w dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. I jest rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologia/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>) ze względu na:

- 1) zmniejszenie liczby zatorów płatniczych;
- 2) zmniejszenie liczby błędnych i fałszywych faktur w obiegu;
- 3) ujednoczony model obsługi e-faktur w ramach zamówień publicznych;
- 4) zmniejszenie kosztów operacyjnych oraz zminimalizowanie przeszkód w handlu;
- 5) redukcję kosztów fakturowania i przetwarzania danych oraz obsługi zamówień publicznych;
- 6) kompleksową e-obsługą dostaw publicznych;
- 7) zwiększenie szans udziału polskich firm w transgranicznym rynku zamówień publicznych i obrocie gospodarczym UE;
- 8) łatwiejsze archiwizowanie dokumentów;
- 9) wzrost cyfryzacji sektora publicznego w Polsce;
- 10) rozwój systemu płatności bezgotówkowych;
- 11) wzrost popytu na produkty i usługi informatyczne.

Niezależnie od powyższego, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

### **Odpowiedź:**

Dyrekcja:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 7767427  
fax 71 7767307

Szpital w Oleśnicy:  
ul. Armii Krajowej 1,  
56-400 Oleśnica  
tel. centr. 71 7767300  
71 7767412

Szpital w Sycowie:  
ul. Oleśnicka 25,  
56-500 Syców,  
tel. centr. 62 7852031

Pogotowie Ratunkowe:  
ul. Ludwikowska 10,  
56-400 Oleśnica,  
tel. 71 3142899

Nie ma możliwości wystawiania faktur w wyżej wymienione platformie elektronicznego fakturowania. Faktury można wystawiać drogą elektroniczną za pośrednictwem adresu e-mail, bądź w formie tradycyjnej - pocztą lub dostarczone osobiście przez pracownika ze strony Wykonawcy.

#### **Pytanie nr.14**

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Ponadto prosimy także o ustalenie maksymalnej wysokości kar umownych.

#### **Odpowiedź**

Zamawiający uwzględnia wniosek Wykonawcy zgodny z PZP i wprowadza maksymalną wysokość kar umownych na 25 % wynagrodzenia umownego brutto.

Kary są zgodne z przepisami PZP, a ich wysokość nie jest rażąco wygórowana, w związku z powyższym Zamawiający nie wyraża zgody na zmniejszenie o 50% kwot kar umownych.

#### **Pytanie nr.15**

1. W formularzach ofertowych Zamawiający wymaga wpisania :

*„W imieniu Wykonawcy oferuję wykonanie przedmiotowego zamówienia za następującą cenę*

*Cena netto: \_\_\_\_\_ słownie:*

*Cena brutto: \_\_\_\_\_ słownie:*

*Zamawiający wymaga wskazania ceny za wykonanie przedmiotowe zamówienie bez wskazania minimalnej liczby żywionych.*

*Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający oczekuje wskazania ceny za żywienie jednego pacjenta dziennie.*

#### **Odpowiedź**

Zamawiający oczekuje wskazania ceny za żywienie jednego pacjenta dziennie netto i brutto.

#### **Pytanie nr.16**

W odniesieniu do SWZ i wymaganych dokumentów, które stanowią ofertę:

Prosimy o załączenie wzoru wymaganej kalkulacji ceny uwzględniającej ilości posiłków.

#### **Odpowiedź**

Zamawiający informuje, że w przypadku wzoru wymaganej kalkulacji stosuje się reguły arytmetyczne.

**Pytanie nr.17**

Prosimy o informację czy Zamawiający zalega w płatnościach wynagrodzenia wobec obecnego wykonawcy usługi cateringowej. Jeśli tak to prosimy o podanie średniego okresu zalegania z płatnościami.

**Odpowiedź**

Zamawiający odmawia udzielenia informacji, gdyż nie posiada takiego obowiązku.

**Pytanie nr.18**

Prosimy o wykazanie aktualnej stawki netto za „diety mamy” za osobodzień z rozbiem na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolację.

**Odpowiedź**

Zamawiający informuje, że stawka diety mamy zawsze opiewa na osobodzień.

**Pytanie nr.19**

Prosimy o wykazanie aktualnej stawki netto za żywienie jednego pacjenta „dieta mamy”

**Odpowiedź**

Zamawiający informuje, że refundacja ze strony NFZ do „diety mamy” w oparciu Umowę o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej Nr 8/5/3101021/01/2020/01 w ramach programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta mamy” wynosi 18,20 pln. Umowa obowiązuje do lutego 2022 r. Innych informacji składających się na cenę płaconą obecnego Wykonawcy Zamawiający nie ma prawa udzielić.

**Pytanie nr.20**

Proszę o wykazanie aktualnej stawki netto za osobodzień z rozbiem na śniadanie, obiad oraz kolację.

**Odpowiedź**

Zamawiający odmawia udzielenia informacji z powodu zastrzeżenia tajemnicy handlowej obecnego Wykonawcy.

**Pytanie nr.21**

Proszę o wykazanie aktualnego wsadu do kotła przy diecie mamy.

**Odpowiedź**

Zamawiający odmawia udzielenia informacji z powodu zastrzeżenia tajemnicy handlowej obecnego Wykonawcy.

**Pytanie nr.22**

Proszę o wykazanie aktualnego wsadu do kotła przy pozostałych dietach (nie wliczając diety mamy).

**Odpowiedź**

Zamawiający odmawia udzielenia informacji z powodu zastrzeżenia tajemnicy handlowej obecnego Wykonawcy.

**Pytanie nr.23**

Prosimy o informację kto obecnie realizuje usługę żywienia dla Zamawiającego.

**Odpowiedź**

Restauracja pod Dzwonem Przemysław Paszek, ul. Chwaliszewska 10, 63-700 Krotoszyn.

**Pytanie nr.24**

W związku z panującą pandemią i gwałtownym spadkiem ilości żywionych w placówkach medycznych na terenie całego kraju wnosimy o dodanie zapisu do umowy:

W przypadku gdy ilość i zakres świadczenia Wykonawcy (liczba osobodni posiłków) będzie zmniejszona przez Zamawiającego od przedstawionej średniej ilości żywionych, wówczas Wykonawcy będzie przysługiwało dodatkowe wynagrodzenie wyliczone jako iloczyn różnicy pomiędzy obniżoną ilością osobodni i rzeczywistym wykonaniem świadczenia oraz współczynnikiem 60 % liczonym od jednostkowej ceny osobodnia.

Taki zapis pozwoli wykonawcy na zapewnienie ciągłości realizacji umowy a jednocześnie należyte wykonanie

**Odpowiedź**

Zamawiający nie wyraża zgody na ten zapis. Umowa przewiduje postanowienia na wypadek siły wyższej oraz epidemii. Ponoszenie ryzyka powinno być w kalkulowane w działalność gospodarczą.

p.o. Dyrektora Powiatowego  
Zespołu Szpitali w Oleśnicy

  
Przemysław Magiera

POWIATOWY ZESPÓŁ SZPITALI  
56-400 OLEŚNICA  
ul. Armii Krajowej 1  
centr. (071) 77-67-300, fax (071) 77-67-307  
NIP 9111847075, Reg. 932966540

DIETA DLA MAMY		
DIETA	MIARY	ALERGENY
<b>ŚNIADANIE</b>		
Kaszka manna na mleku	250g	gluten mleko
Chleb razowy	100g	
Masło	15g	
Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	80g 70g	
Papryka czerwona	80g	
jabłko	100g	
Herbata bez cukru	200 ml	
<b>II ŚNIADANIE</b>		
Salatka warzywna z serem feta		
sałata mix	40g	
pomidorki kotajlowe	60g	
Papryka	50g	
Natka pietruszki	5g	
Ser feta	30g	
Oliwa z oliwek	15g	
<b>OBIAD</b>		
Zupa pomidorowa	350 ml	gluten mleko seler
Ryż gotowany	200g	
filet w sosie koperkowym	100g	
cukinia grillowana	100g	
kompot	200ml	
<b>PODWIECZOREK</b>		
Koktajl malinowy na kefirze		mleko
Kefir	200g	
maliny	150g	
<b>KOLACJA</b>		
Chleb razowy	100g	gluten mleko seler
Masło	15g	
Pasta warzywna	60g	
Polędwica z indyka	50g	
sałata	20g	
pomidor	70g	
Herbata bez cukru	200g	

DIETA DLA MAMY		
DIETA	MIARY	ALERGENY
<b>ŚNIADANIE</b>		
Płatki na mleku Chleb razowy Masło Serek ziarnisty rzodkiewka szczypiorek gruszka Herbata bez cukru	250g 100g 15g 70g 40g 10g 100g 200ml	gluten mleko
<b>II ŚNIADANIE</b>		
Sałatka z brokułem, słonecznikiem i fetą Brokuł Ser typu feta Słonecznik Pomidor koktajlowy Jajko Jogurt naturalny z przyprawami	100g 40g 10g 60g 50g 25g	Mleko jajo
<b>OBIAD</b>		
<b>OBIAD</b> Zupa buraczkowa Sznycel drobiowy duszony ziemniaki surówka z białej kapusty z marchwią i pietruszką banan kompot	350 ml 100g 200g 100g 100g 200ml	gluten seler mleko jajo
<b>PODWIECZOREK</b>		
Galaretka z truskawkami truskawki galaretka	150g 50g	gluten
<b>KOLACJA</b>		
Chleb razowy Masło Szynka drobiowa Ogórek zielony pomidor sałata Herbata bez cukru	100g 15g 50g 50g 70g 20g 200ml	gluten mleko

DIETA DLA MAMY		
DIETA	MIARY	ALERGENY
<b>ŚNIADANIE</b>		
kaszka na mleku Chleb razowy Masło połędwica ogórek konserwowy papryka czerwona Herbata bez cukru	250g 100g 15g 50g 35g 80g 200ml	Gluten mleko
<b>II ŚNIADANIE</b>		
Jogurt naturalny z musem owocowym Jogurt naturalny Mus jabłkowo-bananowy	150g 100g	Mleko
DIETA	MIARY	ALERGENY
<b>OBIAD</b>		
Zupa krupnik Makaron pene z sosem pieczarkowym i mięsem drobiowym Kiwi kompot	350 ml 100g 200g 80g 200ml	Gluten mleko seler
<b>PODWIECZOREK</b>		
Sałatka kurczak grillowany rukola burak pieczony Oliwa z oliwek Szcypiorek Pestki słonecznika	100g 30g 60g 10g 5g 10g	
DIETA	MIARY	ALERGENY
<b>KOLACJA</b>		
Chleb razowy Masło Ser żółty Pomidor rzodkiewka sałata Herbata bez cukru	100g 10g 50g 80g 40g 20g 250ml	Gluten

**POWIATOWY ZESPÓŁ SZPITALI**  
 56-400 OLEŚNICA  
 ul. Armii Krajowej 1  
 centr. (071) 77-67-300, fax (071) 77-67-307  
 NIP 9111847075, Reg. 932966540

p.o. Dyrektora Powiatowego  
 Zespołu Szpitali Oleśnicy  
*Przemysław Magiera*





salata Herbata bez cukru	salata Herbata bez cukru	pomidor salata Herbata bez cukru	25g 200ml	1 porcja 1 szklanka
-----------------------------	-----------------------------	--	--------------	------------------------

p.o. Dyrektor Powiatowego  
Zespołu Szpitali w Oleśnicy  
*Przewodnia*  
Przewodnia Magdalena

POWIATOWY ZESPÓŁ SZPITALI  
56-400 OLEŚNICA  
ul. Armii Krajowej 1  
centr. (071) 77-67-300, fax (071) 77-67-307  
NIP 9111647075, Reg. 932966540

Przykładowy jadłospis ogólny

ŚNIADANIE

Podstawowa	Cukrzykowa	Wątrobowa lekkostrawna	Alergeny	Miary	Miary robocze	Popas	Miary
Płatki owsiane na mleku Chleb mieszany Masło pasta rybna sałata ogórek jabłko Herbata bez cukru	Płatki na mleku Chleb razowy Masło pasta rybna sałata ogórek Herbata bez cukru kisiel	Płatki na mleku Chleb mieszany Masło pasta rybna sałata ogórek Herbata bez cukru	Gluten owsiany, gluten pszenny mleko ryba jajo	250g 100g 15g 70g 25g 50g 100g 200ml	1 talerz 3 kromki 3 łyżeczki 3 łyżki 1 porcja 1/3 sztuki	Zmiksowane płatki na mleku Masło Zółtko jaja Herbata bez cukru	400   200

OBIAD

Podstawowa	Cukrzykowa	Wątrobowa	Alergeny	Miary	Miary robocze	Popas	Miary
Zupa warzywna makaron spaghetti z sosem bolońskim i mięsem wieprzowym kompot	Zupa warzywna makaron spaghetti z sosem bolońskim i mięsem wieprzowym jabłko kompot	Zupa warzywna makaron spaghetti z sosem bolońskim i mięsem wieprzowym kompot	Gluten pszenny, mleko seler jajo	350 ml 100g 200g 100g	1 talerz 1 porcja ½ talerza 1 porcja 1 szklanka	Zmiksowana zupa z warzywami, mięsem drobiowym	400g

KOLACJA

Podstawowa	Cukrzykowa	Wątrobowa lekkostrawna	Alergeny	Miary	Miary robocze	Popas	Miary
Chleb mieszany Masło szynka drobiowa ogórek zielony pomidor jogurt 150g Herbata bez cukru	Chleb razowy Masło szynka drobiowa ogórek zielony pomidor jogurt naturalny 150g Herbata bez cukru	Chleb mieszany Masło szynka drobiowa ogórek zielony pomidor jogurt 150g Herbata bez cukru	Gluten pszenny mleko	100g 15g 50g 50g 70g 200ml	3 kromki 3 łyżeczk 1 porcja 1 szt	Zmiksowana zupa z warzywami, mięsem drobiowym Herbata bez cukru	400 g 200g

**ŚNIADANIE**

Podstawowa	Cukrzycowa	Wątrobowa lekkostrawna	Alergeny	Miary	Miary robocze	Popas	Miary
Kaszka manna na mleku Chleb mieszany Masło pasta z soczewicą szynka drobiową pomidor gruszka Herbata bez cukru	kaszka na mleku Chleb razowy Masło pasta z soczewicą szynka drobiową pomidor Herbata bez cukru kisiel	kaszka na mleku Chleb mieszany Masło pasta z warzyw szynka drobiową pomidor Herbata bez cukru	Gluten pszenny, mleko jajo	250g 100g 15g 50g 50g 70g 120g 200ml	1 talerz 3 kromki 3 łyżeczki 2 łyżki 1 porcja 1/2 sztuki 1 szklanka	Zmiksowana kaszka na mleku Masło Żółtko jaja Herbata bez cukru	400 15 25 200

**OBIAD**

Podstawowa	Cukrzycowa	Wątrobowa lekkostrawna	Alergeny	Miary	Miary robocze	Popas	Miary
Zupa ogórkowa sznyceł drobiowy ziemniaki marchew gotowana polana oliwą kompot	Zupa ogórkowa sznyceł drobiowy ziemniaki fasolka gotowana polana oliwą gruszka kompot	Zupa jarzynowa sznyceł drobiowy ziemniaki marchew gotowana kompot	Gluten pszenny, gluten jęczmienny seler mleko jajo	350 ml 100g 200g 100g 200ml	1 talerz ½ talerza   1 szklanka	Zmiksowana zupa z warzywami, mięsem drobiowym	400g

**KOLACJA**

Podstawowa	Cukrzycowa	Wątrobowa lekkostrawna	Alergeny	Miary	Miary robocze	Popas	Miary
Chleb mieszany Masło Ser żółty pomidor sałata Herbata bez cukru	Chleb razowy Masło Ser żółty pomidor sałata Herbata bez cukru	Chleb mieszany Masło Ser żółty pomidor sałata Herbata bez cukru	Gluten pszenny mleko	100 15 50 70g 25g 250ml	3 kromki 1 porcja 2 plastry 1/2 szt 1 porcja 1 szklanka	Zmiksowana zupa z warzywami, mięsem drobiowym Herbata bez cukru	400 g 200g