

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa w zakresie całodziennego żywienia (śniadanie, obiad, kolacja, przekąska) pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 4 w Bytomiu.

**Planowany termin rozpoczęcia usługi: 20.02.2023 roku.**

**Zakres świadczenia usługi obejmuje:**

- dostarczanie gotowych posiłków do siedziby Zamawiającego.
- przygotowywanie, gotowanie posiłków wg norm i zasad żywienia przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb Zamawiającego, według systemu HACCP.
- podawanie posiłków do łóżka pacjenta.

**Szczegółowe zasady świadczenia usługi:**

**Wymagania stawiane Wykonawcy:**

Posiłki przygotowywane dla pacjentów powinny być sporządzane zgodnie z normami Instytutu żywności i żywienia w następującej sekwencji dekadowej (10 dni):

- jeden posiłek: ryba smażona lub w sosie greckim,
- jeden posiłek bezmięsny,
- trzy posiłki mięsne,
- pięć posiłków półmięsnych, w tym w święta i niedzielę posiłek mięsny,
- w Wielki Piątek i Środę Popielcową posiłki z rybą smażoną lub w sosie greckim.

Posiłki dla pacjentów w Oddziałach: Hemodializy, Dziennym Oddziale Terapii Nerwic ograniczone będą do przekąski w postaci kanapki, drożdżówki lub pączka z herbatą wydawanej raz dziennie i nie będą wliczane do ilości osobodni. Posiłek regeneracyjny przeznaczony dla pracowników gospodarczych szpitala będzie się składał z zupy i drugiego dania. Wydawany jest on w czasie od pierwszego listopada do końca marca.

Wykonawca ma dostarczyć posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków do punktu zdawczo - odbiorczego (pomieszczeń wydzierżawianych Wykonawcy, jako niezbędnych do świadczenia kompleksowej usługi), o określonej godzinie - 15 minut przed ustaloną godziną wydawania posiłków pacjentom, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy. Posiłki zamawiane będą na minimum jedną dobę pełnego wyżywienia aktualnej liczby pacjentów Szpitala.

Posiłki muszą być dostarczone w termosach i pojemnikach GN, które nie mogą być uszkodzone i popękane. Pieczywo należy dostarczać w pojemnikach, dodatkowo zapakowanych w folię. Pieczywo do dzielenia, np. chleb i weki muszą być pokrojone.

Pojemniki do transportu posiłków powinny gwarantować szczelne zamknięcie i utrzymanie odpowiedniej temperatury.

Pojemniki do transportu posiłków muszą odpowiadać aktualnym normom HACCP.

Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu atesty na wszystkie pojemniki transportowe, które będą wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi.

Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć kuchnie oddziałowe w kuchenki mikrofalowe oraz czajniki bezprzewodowe poj. od 1,5 l do 2 l, w ilości po 17 sztuk każde, w terminie do pierwszego dnia świadczenia usługi żywienia, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu umowy.

Wykonawca wyposaży Szpital w wózki przeznaczone do przewozu posiłków wewnątrz oddziałów w ilości 6 szt. Wózki transportowe muszą być zamknięte i sprawne technicznie - typu "bemar" i posiadać wszelkie wymagane atesty i dopuszczenia (do wglądu Zamawiającego).

Wykonawca jest zobowiązany do oznakowania pojemników. Termosy i pojemniki GN należy opisać danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału, w celu szybkiego rozdysponowania posiłków.

W szczególności wymagane jest zamieszczenie w opisie: nazwy oddziału, rodzaju diety, opisu zawartości oraz ilości porcji. Mycie i dezynfekcja wózków transportowych, pojemników GN, termosów należy do obowiązków Wykonawcy.

**Pory wydawania posiłków:**

Posiłki będą wydawane w następujących godzinach:

Śniadanie: 8:00 do 9:30

Obiad: 12:00 do 13:30

Kolacja: 16:30 do 18:00

**Ewidencjonowanie chorych** do żywienia odbywać się będzie dwukrotnie, rano do godz. 9:00 (raport obiadowy) plus korekty telefoniczne do Wykonawcy uwzględniające zmiany w ruchu chorych do obiadu oraz drugi raport do godz. 13:30 (kolacyjno - śniadaniowy). Wszelkie zmiany w ruchu chorych w godzinach popołudniowych będą zgłaszane telefonicznie.

**Warunki przygotowania i podawania posiłków.**

Warunki przechowywania posiłków, transport oraz sposób przygotowania pożywienia muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno - epidemiologiczne.

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

-zupa: min. +80° C

-drugie danie: min. +65° C

-gorące napoje: min. +80° C

-dania zimne, surówki i sałatki: 0 - 5° C

Podane parametry są wskazaniem dla posiłku na talerzu chorego.

Wraz z posiłkami Wykonawca dostarczy niezbędną ilość kompletnej zastawy stołowej i sztućców do obsługi około 320 pacjentów. W skład zastawy stołowej wchodzi: talerz do zupy, talerz do drugiego dania, talerz deserowy oraz kubek. Elementy zastawy stołowej muszą być wykonane z porcelany lub równoważnego materiału - nie mogą być wykonane z tworzywa sztucznego. Wykonawca zapewni przez cały czas trwania umowy jednakową zastawę stołową. Sztućce muszą być wykonane ze stali nierdzewnej. Oznakowanie naczyń musi w sposób jednoznaczny określać właściciela zastawy; nie może jednak powodować obniżenia wartości estetycznej.

Pacjent nie może otrzymywać posiłku na zastawie, która jest wyszczerbiona, potłuczona lub brudna. Zamawiający nie dopuszcza podawania pacjentom posiłków na zastawie jednorazowej, z wyłączeniem szczególnych przypadków każdorazowo zgłaszanych przez Zamawiającego (np. salmonella, covid, clostridium lub inne zdarzenia/sytuacje wynikające z zaistniałych warunków sanitarno - epidemiologicznych) oraz w zakresie kubków do picia dla pacjentów OIOM.

Dietę płynną do stomii i sondy należy przekazać do oddziału w pojemnikach jednorazowych. Zamawiający nie dopuszcza mycia zastawy stołowej na terenie oddziałów szpitalnych.

**Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych w ciągu 30 minut od ich powstania.**

Zamawiający informuje, że dysponuje i na wniosek Wykonawcy przekazuje w odpłatną dzierżawę, pomieszczenia Centralnej zmywalni naczyń stołowych. Zamawiający nie dysponuje urządzeniem zmywającym (zmywarką), jednocześnie dopuszcza wyposażenie Centralnej zmywalni naczyń stołowych w urządzenie zmywające przez Wykonawcę.

Pomieszczenie Centralnej zmywalni naczyń jest wyposażone w olicznikowane przyłącze ciepłej i zimnej wody, instalację kanalizacyjną, oraz przyłącze elektryczne 230V/400V również wyposażone w licznik. Rozliczenie zużycia mediów będzie odbywało się według wskazań liczników pomnożonych przez aktualne stawki, jakie obowiązują Szpital. W Centralnej zmywalni naczyń odbywać się może proces mycia i dezynfekcji zastawy stołowej, z zapewnieniem odpowiednich środków transportu brudnej i czystej zastawy.

Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi wymagane prawem atesty i dopuszczenia do użytkowania dla sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w zakresie świadczonych usług.

Zamawiający dysponuje pomieszczeniami, które przekaże w odpłatną dzierżawę na czas świadczenia usług. Pomieszczenia te znajdują się w budynku K.

**W przypadku odpłatnego wydzierżawienia Wykonawcy, na jego wniosek, proponowanych pomieszczeń kuchni o powierzchni 301,34 m<sup>2</sup> ustala się czynsz 10,51 zł (netto) za 1 m<sup>2</sup> miesięcznie oraz za wyposażenie 450 zł (netto) określone w Załączniku Nr 4B do SWZ.**

Powyższa opłata czynszowa będzie raz w roku rewaloryzowana w oparciu o wskaźnik cen, towarów i usług ogłaszany przez Prezesa GUS. Pierwsza rewaloryzacja będzie miała miejsce po upływie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

Gdy Wykonawca nie złoży wniosku o dzierżawę pomieszczeń kuchni szpitalnej jako punkt zdawczo - odbiorczy będzie traktowany „Hall ekspedycyjny”, oznaczony na planie sytuacyjnym (zał. nr 3 do Załącznika Nr 4B do SWZ), i zostanie on udostępniony Wykonawcy nieodpłatnie.

Wykonawca zobowiązany jest do pełnej dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta. Wyklucza to ingerencję osób trzecich w fazie dostarczania posiłków, np. rozdawanie posiłków przez personel pielęgniarski. Personel pielęgniarski przekazywać będzie informacje o nazwisku pacjenta i zalecanej mu przez lekarza diecie. Wyjątkiem będą szczególne przypadki każdorazowo zgłaszane przez Zamawiającego (np. salmonella, covid, clostridium lub inne zdarzenia/sytuacje wynikające z zaistniałych warunków sanitarno - epidemiologicznych). W takim przypadku pracownicy Wykonawcy wykonujący czynności dystrybucji dostarczą posiłki na zastawie jednorazowej do drzwi Oddziału i tam prześlą je personelowi medycznemu. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i dystrybucji w odpowiednią ilość odzieży ochronnej, jak i roboczej. Pracownik powinien posiadać identyfikator z nazwiskiem i imieniem oraz logo firmy; odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, jak również aktualne udokumentowane przeszkolenie w zakresie reżimu epidemiologicznego i sanitarnego podczas transportu, wydawania, zbierania brudnej zastawy i resztek pokarmowych. Wykonawca zapewni do dystrybucji posiłków pojemniki na brudne i czyste naczynia kuchenne, których mycie i dezynfekcja leżą po stronie Wykonawcy. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu instrukcję mycia i dezynfekcji tych pojemników oraz prześlą Zamawiającemu kopię umowy dotyczącej odbioru odpadów przeznaczonych do utylizacji.

Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków regeneracyjnych dla uprawnionych pracowników szpitala w miesiącach podanych przez Zamawiającego, tj. od listopada do marca. Wykonawca w depozycie żywieniowym dla pacjentów cukrzykowych i ostrodyżurowych (dla minimum 2 chorych) zapewni dżem, pasztet w puszcze, suchary, kleik ryżowy w opakowaniu i chleb. Uzupelnienie depozytu będzie następować tylko w przypadku upływu daty ważności lub zużycia. Miejszem depozytowym będzie Izba Przyjęć.

#### **Kontrola świadczonych usług:**

Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli pomieszczeń kuchennych, wózków bemarowych i sprzętu kuchennego w zakresie zgodności realizacji przedmiotowej usługi z warunkami zawartej umowy. Kontrola ta będzie przeprowadzana przez osoby upoważnione przez Szpital.

Wydawanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem wymogów systemu HACCP oraz podjęciem odpowiedzialności za ich wykonanie.

Nadzór nad jakością, ilością posiłków i przestrzeganiem obowiązujących norm i uzgodnień oraz realizacją postanowień zawartych w umowie, stanowiąc będą Dietetyk Szpitala oraz Pielęgniarki Oddziałowe.

#### **Nomenklatura diet:**

- dieta podstawowa
- dieta wrzodowa,

- dieta wątrobowa,
- dieta trzustkowa,
- dieta p/miażdżycowa,
- dieta cukrzycowa,
- dieta b/glutenowa,
- dieta wegetariańska,
- wegańska,
- dieta p/dnie moczanowej,
- dieta b/solna,
- dieta eliminacyjna,
- dieta płynna wzmocniona,
- dieta papkowata,
- dieta mleczna,
- dieta Karella,
- dieta kleikowa,
- dieta kisielowa.

### **Cena usługi**

Szacunkowa całkowita ilość osobodni została wyliczona z ostatnich 12 miesięcy. Zamawiający oświadcza, że ilość łóżek w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym nr 4 w Bytomiu wynosi 320. Zamawiający oświadcza, iż nie ponosi odpowiedzialności za liczbę hospitalizowanych pacjentów, która jest zmienna. Wykonawca w toku realizacji zamówienia publicznego będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, z tytułu faktycznie wykonywanej usługi na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego protokołu odbioru usługi we wskazanym okresie rozliczeniowym.

Rozliczanie usługi z ilości osobodni będzie sporządzane co miesiąc wg schematu: śniadanie + obiad + kolacja dzielone przez trzy. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z uwzględnieniem pory posiłków i sezonowości, z jednoczesnym ujednoczeniem żywienia do trzech posiłków głównych (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dostosowaniem jadłospisu na posiłki mięsne, półmięsne i jarskie. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego, codziennego przedstawiania Zamawiającemu jadłospisów z gramaturą i wartością kaloryczną oraz do przekazywania ich na oddziały szpitalne każdego dnia. Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzania uzasadnionych zmian w jadłospisach przez osobę upoważnioną przez Szpital.

### **Szacunkowa ilość osobodni w poszczególnych dietach w skali 12 miesięcy:**

- Diety: podstawowa, wrzodowa, wątrobowa, trzustkowa, p/miażdżycowa, p/cukrzycowa, bezglutenowa, wegetariańska, eliminacyjna, p/dnie moczanowej, bezsolna, papkowata, płynna - 77.802 osobodni

- Dieta mleczna, kleikowa, Karella - 1.188 osobodni

- Przekąski dla Dziennego Oddziału Terapii Nerwic i Oddziału Hemodializ: kanapka, drożdżówka lub pączek z herbatą - 17.647 szt

- Posiłek regeneracyjny - zupa + drugie danie 1.040 szt./10 m-cy

- Pacjenci zakaźni - naczynia jednorazowe wraz ze sztućcami - 6.500 osobodni

### **Diety:**

- podstawowa, wrzodowa, wątrobowa, trzustkowa, p/miażdżycowa, p/cukrzycowa, b/glutenowa, wegetariańska, p/dnie moczanowej, b/solna, eliminacyjna; przykładowy jadłospis dekadowy znajduje się poniżej.

- dieta płynna wzmocniona: Śniadanie: zupa mleczna + żółtko + herbata (500 ml); Obiad: zupa lekkostrawna + mięso + śmietana (500 ml) + herbata; Kolacja: zupa lekkostrawna + mięso + śmietana (500 ml)+herbata

- dieta papkowata: tak jak dieta płynna wzmocniona (konsystencja gęsta)

- dieta mleczna: 3 x dziennie (po 500 ml) zupa mleczna + herbata

- dieta Karella: 3 x dziennie zimne mleko (po 500 ml)
- dieta kleikowa: 3 x dziennie (po 500 ml) grysik lub ryż na wodzie + sucharek (30 g) + herbata
- dieta kisielowa: 3 x dziennie (po 500 ml)
- przekąska: bułka + masło + wędlina lub ser topiony, ser żółty lub pasztet mięsny lub drożdżówka lub pączek + herbata - 1 szt.
- posiłek regeneracyjny: zupa + II danie + kompot.

## JADŁOSPIS DEKADOWY

		PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
<b>P O D S T A W A</b>	<b>Ś N I A D A N I E</b>	Zupa mleczna z grysikiem 300 g chleb 100 g masło 10 g ser biały twarogowy 60 g papryka 40 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z ryżem 300 g chleb 100 g masło 10 g szynka wp. 40 g pomidor 40 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z płatkami owsianym 300 g chleb 100 g masło 10 g boczek wp.wędz.40 g ogórek kiszony 40 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z makaronem 300 g chleb 100 g masło 10 g parówka 1 szt ketchup 5 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z grysikiem 300 g chleb 100 g masło 10 g mielonka wp. 40 g sałata zielona 10 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z ryżem 300 g chleb 100 g masło 10 g pasta z wędliny 60 g rzodkiewka 40 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z makaronem 300 g chleb 100 g masło 10 g kiełbasa na gorąco 1 szt musztarda 5 g kawa zbożowa 250 mg	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 g chleb 100 g masło 10 g kiełbasa 50 g dżem 50 g jabłko 1 szt kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300 g chleb 100 g masło 10 g kiełbasa 40 g szynkowa 40 g sałatka jarzynowa 50 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z grysikiem 300 g chleb 100 g masło 10 g polędwica 40 g sopocka 40 g ogórek zielony 40 g kawa zbożowa 250 ml
	<b>O B I A D</b>	Zupa szpinakowa 400 ml ryba smażona 100 g ziemniaki 220 g surówka z kiszonej kapusty 100 g kompot 250 ml	Żurek 400 ml makaron 200 g sos pieczarkowo-mięsny 120 g szpinak 100 g kompot 250 ml	Zupa pomidorowa 400 ml ziemniaki 220 g kotlet schabowy 100 g sałata zielona z sosem vinegret 100 g kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z majerankiem 400 ml łazanki z kapustą 300 g kompot 250 ml	Zupa koperkowa 400 ml ziemniaki 220 g kotlet mielony 80 g surówka z kapusty pekińskiej 100 g kompot 250 ml	Zupa jarzynowa z zacierką 400 ml risotto 300 g sos pomidorowy 110 g kompot 250 ml	Zalewajka 400 ml ziemniaki 220 g karczek pieczony 100 g marchew z groszkiem 100 g kompot 250 ml	Barszcz czerwony 400 ml ziemniaki 220 g jako w sosie chrzanowym 1 szt ogórek kiszony 100 g kompot 250 ml	Zupa brokułowa 400 ml kasza jęczmienna 200 g gulasz wieprzowy 110 g kapusta zasmażana 100 g kompot 250 ml	Rosół 400 ml ziemniaki 220 g kurczak pieczony 140 g buraki gotowane 100 g kompot 250 ml
	<b>K O L A C J A</b>	Chleb 100 g masło 10 g pieczeń rzymska 40 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g galaretkę wieprzową 60 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g ser topiony 50 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g salceson 50 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g paprykarz 50 g herbata 250 g	Chleb 100 g masło 10 g pasztetowa 50 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g ser twarogowy z zieloną cebulką 50 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g kiełbasa kminkowa 640g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g pasztet 60 g herbata 250 ml	Chleb 100 g masło 10 g ser żółty 40 g herbata 250 ml

## JADŁOSPIS DEKADOWY

		PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
<b>D I E T A</b>	<b>Ś N I A D A N I E</b>	Zupa mleczna z grysikiem 300 g bułka 100 g masło 10 g ser biały twarogowy 60 g sałata zielona 10 g 40 g kawa zbożowa 250 ml d. cukrzycowa p/miażdżycowa papryka 40 g	Zupa mleczna z ryżem 300 g bułka 100 g masło 10 g szynka drobiowa 40 g pomidor 40 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z płatkami owsianym 300 g bułka 100 g masło 10 g pasta z wędliny 50 g jabłko 1 szt kawa zbożowa 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa ogórek kiszony 40 g	Zupa mleczna z makaronem 300 g bułka 100 g masło 10 g parówka drobiowa 1 szt jogurt 1 szt kawa zbożowa 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa ketchup 5 g	Zupa mleczna z grysikiem 300 g bułka 100 g masło 10 g mielonka wp. 40 g sałata zielona 10 g kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna z ryżem 300 g bułka 100 g masło 10 g pasta z wędliny 60 g rzodkiewka 40 g pomidor 40 g kawa zbożowa 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa	Zupa mleczna z makaronem 300 g bułka 100 g masło 10 g kiełbasa na gorąco 1 szt ketchup 5 g kawa zbożowa 250 mg d. cukrzycowa p/ miażdżycowa musztarda 5 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 g bułka 100 g masło 10 g dżem 50 g jabłko 1 szt kawa zbożowa 250 ml d. cukrzycowa wrzodowa: serek homogenizowany	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300 g bułka 100 g masło 10 g kiełbasa szynkowa 40 g kawa zbożowa 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa sałatka jarzynowa 50 g	Zupa mleczna z grysikiem 300 g bułka 100 g masło 10 g 40 g pomidor 40 g kawa zbożowa 250 ml
	<b>O B I A D</b>	Zupa szpinakowa 400 ml ryba gotowana w sosie pomidorowym 100 g ziemniaki 220 g włoszczyzna duszona kompot 250 d. cukrzycowa p/ miażdżycowa surówka z kiszanej kapusty	Zupa ziemniaczana z koncentratem pomidorowym 400 ml makaron 60 g sos mięsny 120 g szpinak 100 g kompot 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa żurek	Zupa pomidorowa 400 ml ziemniaki 220 g schab duszony 100 g sałata zielona z sosem vinegret 100 g kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z majerankiem 400 ml makaron z mięsem 300 g kompot 250 ml	Zupa koperkowa 400 ml ziemniaki 220 g pulpet w sosie jarzynowym 80 g buraki gotowane 100 g kompot 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa surówka z kapusty pekińskiej 100 g	Zupa jarzynowa z zacierką 400 ml risotto 300 g sos pomidorowy 120 g kompot 250 ml	Zalewajka 400 ml ziemniaki 220 g szynka duszona 100 g marchew gotowana 100 g kompot 250 ml	Barszcz czerwony 400 ml ziemniaki 220 g filet z kurczaka 100 g szpinak 100 g kompot 250 ml d. cukrzycowa p/ miażdżycowa ogórek kiszony 100 g	Zupa brokułowa 400 ml kasza jęczmienna 200 g gulasz drobiowy 110 g sałata zielona z sosem vinegrett kompot 250 ml	Rosół 400 ml ziemniaki 220 g kurczak gotowany 140 g buraki gotowane 100 g kompot 250 ml
	<b>K O L A C J A</b>	Bułka 100 g masło 10 g pieczeń rzymska 40 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g galaretka drobiowa 60 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g wędlina drobiowa 40 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g salceson drobiowy 40 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g serek homogenizowany 50 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g wędlina drobiowa 40 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g ser twarogowy 50 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g kiełbasa kminkowa 40 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g salceson drobiowy 40 g herbata 250 ml	Bułka 100 g masło 10 g salceson drobiowy 40 g herbata 250 ml