

30-08/5 бр 405-335/2026-10

Број: 93-1

25 JUN 2026
БЕОГРАД, Јована Маринковића 2

Datum: 25.06. 2026 god.

НАРУЧИЛАЦ:

Републички фонд за здравствено осигурање, ул. Јована Мариновића 2, Београд, који заступа в.д. директора проф. др Сања Радојевић Шкодрић

Матични број: 06042945

ПИБ: 101288707

Број рачуна: 840-26650-09 који се води код Управе за трезор
(у даљем тексту: Наручилац) и

ИЗВРШИЛАЦ:

„PRO CHEF DOO“, са седиштем у Београду ул. Ратарска 46, 11272, Добановци, које заступа директор Александар Илић, као представник групе привредних субјеката: ILLI GROUP DOO NOVI SAD, Ђорђа Зличића, 22, 21000, Нови Сад, TISTEN GROUP DOO Београд, Момчила Чедића 1Е, 11030, Београд, T&M GROUP SOLUTIONS DOO, Тадеуша Кошћушка 63, 11000 Београд (Стари Град) и CITY FOOD KITCHEN 021 DOO, Ђорђа Зличића, 22, 21000, Нови Сад

Матични број: 21862118

ПИБ: 113410961

(у даљем тексту: Извршилац)

Дана 25. 06. 2026. године, закључују:

**ОКВИРНИ СПОРАЗУМ БР. 85-1/26
О ПРУЖАЊУ УСЛУГЕ ИСХРАНЕ****1. УВОДНЕ НАПОМЕНЕ И КОНСТАТАЦИЈЕ****Наручилац и Извршилац у уводу сагласно констатују:**

- 1.1 да је Републички фонд за здравствено осигурање (у даљем тексту: Наручилац), као Наручилац у складу са Законом о јавним набавкама („Службени гласник РС”, 91/19 и 93/23) спровео отворени поступак централизоване јавне набавке услуге исхране, ЈН број 404-1-228/26-48, са циљем закључивања Оквирног споразума (у даљем тексту: Споразум) са једним извршиоцем, за период од 12 месеци;
- 1.2 да Споразум закључује Наручилац у својству Тела за централизоване јавне набавке у смислу члана 79. Закона о јавним набавкама (“Сл. гласник РС” бр. 91/19 и 93/23) а на основу члана 11. став 1. тачка 9) Уредбе о планирању и врсти роба и услуга за које се спровode централизоване јавне набавке (“Сл. гласник РС”, бр. 34/2019, 64/2019, 17/2020, 21/2020, 51/2022, 66/2023, 55/2024 и 66/2025) у име и за рачун здравствених установа које су наведене у Прилогу 3 овог Споразума - Списак корисника оквирног споразума, који садржи податак о адресама здравствених установа које су корисници оквирног споразума;
- 1.3 да је Извршилац доставио Понуду број 89/2026 од 15.06.2026. године која чини саставни део овог Споразума, Прилог 1 (у даљем тексту: Понуда Извршиоца);
- 1.4 да је Одлуком о закључењу Оквирног споразума бр. 405-335/2026-9 од 24.06.2026. године, изабрана Понуда број 89/2026 од 15.06.2026. године, у свему у складу са Законом о јавним набавкама (“Службени гласник РС”, бр.91/19 и 93/23);
- 1.5 да се овај Споразум закључује са једним Извршиоцем у складу са условима и критеријумима дефинисаним у Конкурсној документацији за јавну набавку број 404-1-228/26-48;
- 1.6 да је Извршилац представник следеће групе привредних субјеката: ILLI GROUP DOO NOVI SAD, Ђорђа Зличића, 22, 21000, Нови Сад, TISTEN GROUP DOO Београд, Момчила Чедића 1Е, 11030, Београд, T&M GROUP SOLUTIONS DOO, Тадеуша Кошћушка 63, 11000 Београд

(Стари Град) и CITY FOOD KITCHEN 021 DOO, Ђорђа Зличића, 22, 21000, Нови Сад;

- 1.7 да ће чланови групе део уговора за набавку услуге исхране извршити у процентима и то: ILLI GROUP DOO NOVI SAD - 12%, TISTEN GROUP DOO – 20%, T&M GROUP SOLUTIONS doo - 20%, PRO CHEF DOO – 43% и CITY FOOD KITCHEN 021 DOO 5%;
- 1.8 да сви чланови групе привредних субјеката у групи одговарају неограничено солидарно према Наручиоцу;
- 1.9 да се на све што није регулисано овим Споразумом примењују одредбе Закона о јавним набавкама, Закона о облигационим односима и других позитивноправних прописа који регулишу област из које је предмет јавне набавке број 404-1-228/26-48;
- 1.10 да овај Споразум не представља обавезу за здравствену установу да закључи уговор о јавној набавци;
- 1.11 да ће здравствене установе наведене у Прилогу 3 овог Споразума - Списак корисника оквирног споразума, закључити појединачне уговоре на основу овог Споразума и на тај начин непосредно реализовати јавну набавку;
- 1.12 да се евентуалне измене и допуне појединачних уговора могу се вршити уз писмену сагласност Наручиоца - Републичког фонда за здравствено осигурање.
- 1.13 да обавезе настају закључивањем појединачних уговора о јавној набавци на основу овог Споразума;
- 1.14 да Наручилац, као Тело за централизоване набавке, није страна у појединачним уговорима које на основу овог Споразума закључују здравствене установе и није одговоран за закључење и извршење тих уговора;
- 1.15 на све што није регулисано појединачним уговорима примењиваће се одредбе овог Споразума.

2. ПРЕДМЕТ И ВАЖЕЊЕ СПОРАЗУМА

- 2.1 Предмет овог Споразума је утврђивање услова под којима ће се закључивати појединачни уговори о јавној набавци услуге исхране између Извршиоца и здравствених установа као Корисника услуге, у складу са условима и критеријумима дефинисаним Конкурсном документацијом за јавну набавку бр. ЈН 404-1-228/26-48, Понудом Извршиоца, одредбама овог Споразума и стварним потребама здравствених установа.
- 2.2 Услуга која је предмет овог Споразума ближе је дефинисана у Понуди Извршиоца (Прилог 1) и Техничкој спецификацији (Прилог 2), које чине саставни део овог Споразума.
- 2.3 Број готових оброка услуге исхране за период од 12 месеци предвиђен овим Споразумом и Техничком спецификацијом је оквиран и може се разликовати (повећати односно смањити) од броја готових оброка који ће се уговорати током периода важења овог Споразума у складу са стварним потребама здравствених установа, с тим да је максимални износ средстава који Наручилац може утрошити у извршењу овог Споразума износ укупне вредности овог Споразума.
- 2.4 Услуга која је предмет овог Споразума подразумева пружање услуге припреме, паковања и достављања (по потреби послуживања) готових болничких оброка у складу са динамиком, под условима и на начин ближе одређен Техничком спецификацијом и Понудом Извршиоца.
- 2.5 Овај Споразум закључује се на период од 12 (дванаест) месеци.

- 2.6 Овај Споразум престаје да важи и пре истека рока из тачке 2.5 уколико укупан износ извршених услуга достигне вредност из тачке 5.1, односно утрошком средстава Наручиоца у износу од 6.441.166.513,00 динара без ПДВ-а, без посебне сагласности друге стране у Споразуму, достављањем писменог обавештења од стране Наручиоца Извршиоцу.
- 2.7 Током периода важења овог Споразума, здравствена установа може закључити више појединачних уговора, у зависности од стварних потреба и расположивих финансијских средстава.

3. ПРАВА И ОБАВЕЗЕ СТРАНА У СПОРАЗУМУ

Права и обавезе Наручиоца/здравствене установе:

- 3.1 Наручилац/здравствена установа је дужан да обезбеди да се услуга која је предмет овог Споразума набавља искључиво од Извршиоца под условима, на начин, под условима и у роковима предвиђеним овим Споразумом.
- 3.2 Наручилац/здравствена установа је дужан да благовремено обавештава Извршиоца о чињеницама које су од значаја за реализацију овог Споразума/појединачних уговора.
- 3.3 Наручилац, у име и за рачун здравствених установа врши плаћање Извршиоцу за пружене услуге.
- 3.4 Здравствена установа се обавезује да Извршиоцу услуга омогући пружање уговорених услуга,
- 3.5 Здравствена установа се обавезује да одреди лице задужено за сталне консултације (нутрициониста, главна сестра или друго лице овлашћено од стране здравствене установе) са Извршиоцем, контролу квалитета пружене услуге, надзор над извршењем уговора, праћење испуњења уговорних обавеза, оцену квалитета пружених услуга и да податке о том лицу писменим путем достави Извршиоцу.
- 3.6 Уколико здравствена установа примети неправилност у пружању услуге која је предмет овог Споразума дужна је да о томе одмах обавести Извршиоца, а потом своје обавештење и писмено образложи.

4. Обавезе Извршиоца:

- 4.1 Извршилац се обавезује да на писмени позив здравствене установе закључи уговор о јавној набавци у складу са овим Споразумом.
- 4.2 Извршилац се обавезује да на основу требовања овлашћених лица из тачке 3.5 а по утврђеном временском распореду доставља број и врсту дијета на одговарајуће пунктове у објекте здравствених установа и по потреби изврши послуживање obroка до пацијента.
- 4.3 Извршилац услуга је у обавези да пре почетка вршења услуга одреди координатора/е који ће вршити непосредну комуникацију са лицем овлашћеним од стране корисника услуга за праћење пружања услуге, контролу пружања уговорене услуге и организацију рада, и да о томе писменим путем обавести здравствену установу.
- 4.4 Извршилац се обавезује да услуге припремања болничких obroка за пацијенте обавља према условима, захтевима и на начин прописан Техничком спецификацијом, ажурно, стручно и квалитетно, у свему према системима квалитета који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница и добрим пословним обичајима, као и да ће обезбедити примену HACCP стандарда, у свему у складу са захтевима здравствених

установа и у складу са позитивноправним прописима који регулишу област из које је предмет овог Споразума, подзаконским актима, техничким прописима и стандардима на које се ти прописи позивају, актима здравствених установа, правилима струке и овим Споразумом, као и да примењује прописане мере у циљу осигурања безбедности и здравља на раду и обезбеђења сигурности људи и имовине, уважавајући правила струке, професионално и савесно.

- 4.5 Извршилац се обавезује да припремање хране врши у складу са дефинисаним нормама јеловника, а одређеним по саставу и врсти дијета, у складу са процедурама здравствених установа, по обедима појединачно и у складу са потребном рецептуром.
- 4.6 Извршилац гарантује квалитет пружених услуга и обавезује да поседује уговор са акредитованом лабораторијом која узоркује намирнице
- 4.7 Извршилац се обавезује да у пословању са храном поступа у складу са Законом о безбедности хране ("Сл. гл. РС" бр. 41/2009 и 17/2019) и HACCP принципима.
- 4.8 Извршилац се обавезује да услугу врши у складу са потребама здравствених установа - корисника овог Споразума, о чему ће се по потписивању појединачних уговора споразумети овлашћено лице корисника услуге и Извршиоца.
- 4.9 За производе који се испоручују у оригиналном појединачном паковању произвођача, такви производи треба да поседују декларацију која мора да садржи све потребне податке о датом производу према Правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл.гласник РС", бр. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22 и 30/22). Уколико се производ испоручује у збирном паковању декларација мора бити идентична и на појединачном и на збирном паковању.
- 4.10 Извршилац се обавезује да храна коју испоручује Наручиоцу мора бити припремљена од намирница I класе (квалитета), у складу са нормативима утврђеним позитивним законским прописима и у складу са добром произвођачком и хигијенском праксом, устаљеној у прехранбеној индустрији.
- 4.11 Извршилац, као субјект у пословању храном у свим фазама производње, прераде и промета хране којим управљају, је дужан да обезбеде да храна испуњава услове прописане Законом о безбедности хране и другим посебним прописима, као и да докажу испуњеност тих услова
- 4.12 Извршилац је одговоран за евентуалне последице несрећног случаја које претрпе лица која је непосредно ангажовао.
- 4.13 Извршилац је дужан да благовремено, писменим путем, обавештава Наручиоца/здравствену установу о евентуалној промени адресе електронске поште и о свим чињеницама које би могле да знатно отежају или онемогуће извршење услуге која је предмет овог Споразума.
- 4.14 Извршилац је дужан да надокнади штету коју приликом извршења уговорене услуге непосредно ангажовани извршиоци причине својом кривицом трећим лицима и стварима трећих лица.
- 4.15 Извршилац се обавезује да без одлагања писмено обавести Наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи током периода овог Споразума и да је документује на прописан начин.

- 4.16 Извршилац се обавезује да без одлагања, у писменој форми, обавести Наручиоца о било којој промени података који су предмет регистрације у регистар привредних субјеката, судски регистар, професионални регистар или други одговарајући регистар која наступи током периода важења овог Споразума и да је документује.
- 4.17 Извршилац је дужан да у току периода важења овог Споразума и појединачних уговора обавести Наручиоца/здравствену установу о свим околностима које је знао или морао знати, а које могу бити од значаја за извршење услуге која је предмет овог Споразума/уговора.
- 4.18 Извршилац је одговоран за штету коју би здравствена установа претрпела уколико се у току пружања услуге установе недостаци који су последица грешке или погрешне процене Извршиоца.
- 4.19 Извршилац је дужан да након извршеног плаћања, здравственој установи достави доказ и изјаву подизвођача да је извршио плаћање подизвођачу његових потраживања.
- 4.20 Стране у Споразуму су сагласне да ниједна страна нема право да овај Споразум/појединачни уговор или неко од својих права и обавеза из овог Споразума /појединачног уговора пренесе/уступи трећем лицу.

5. ВРЕДНОСТ СПОРАЗУМА

- 5.1 Укупна вредност овог Споразума износи 6.441.166.513,00 динара без ПДВ-а.
- 5.2 Укупна вредност свих закључених уговора на основу овог Споразума не може бити већа од вредности из тачке 5.1.

6. ЦЕНА, УСЛОВИ И РОК ПЛАЋАЊА

- 6.1 Јединична цена је јединична цена из Понуде Извршиоца, и обухвата све трошкове које Извршилац има приликом пружања услуга које су предмет овог Споразума/појединачног уговора.
- 6.2 Вредност из тачке 6.1 је фиксна.
- 6.3 Цена која се фактурише обрачунава се са одговарајућом стопом ПДВ-а у складу са Законом о ПДВ-у („Сл. гласник РС“, број 84/2004.... 138/2022).
- 6.4 Наручилац (РФЗО) врши Плаћање у име и за рачун здравствених установа, по уговореној јединичној цени из тачке 6.1 овог Споразума, уплатом на текући рачун Извршиоца наведен у електронској фактури, за све извршене услуге у претходном месецу, најкасније у року од 30 дана од дана пријема електронске фактуре, односно од дана регистравања електронске фактуре у систему електронских фактура, када се сматра да је Наручилац примио електронску фактуру, а по извршеној контроли.
- 6.5 Извршилац је у обавези да региструје електронску фактуру према здравственој установи у систему електронских фактура, у року који је прописан Законом о електронском фактурисању. Приликом регистрације електронске фактуре Извршилац уноси податак о Републиком фонду као носиоцу јавне набавке ЈБКЈС - 95000 у поље које је предвиђено стандардом електронског фактурисања.
- 6.6 Извршилац је дужан да, приликом издавања фактуре, поступи у складу са позитивноправним прописима који регулишу област електронског фактурисања.
- 6.7 Електронска фактура, коју Извршилац испоставља испоставља појединачно за сваку здравствену установу преко Система електронских фактура, обавезно треба да садржи број оквирног споразума, број уговора, број поруџбенице, број електронске отремнице,

шифре, јединице мере и називе који су у складу са поруџбеницом. У прилогу се достављају потписани записници о извршеним испорукама здравственим установама.

- 6.8 Електронска отпремница, коју Извршилац испоставља преко Система електронских отпремница, обавезно треба да садржи број оквирног споразума, број уговора, број поруџбенице, шифре, јединице мере и називе који су у складу са поруџбеницом. У прилогу се достављају потписани записници о извршеним испорукама здравственим установама.
- 6.9 Обавезе преузете појединачним уговорима на основу овог Споразума које доспевају у наредној буџетској години (2027) биће реализоване највише до износа средстава која ће за ову намену бити одобрена у тој буџетској години (2027), у супротном стране у Споразуму су сагласне да овај Споразум престаје да важи због немогућности преузимања и плаћања обавеза од стране Наручиоца.

7. СПРОВОЂЕЊЕ ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

- 7.1 Здравствене установе закључује са Извршиоцем појединачне уговоре о јавној набавци када настане потреба установе за услугом која је предмет овог Споразума.
- 7.2 На основу овог Споразума, Извршилац закључује уговоре са здравственим установама након пријема писменог позива. Позив се доставља електронском поштом на адресу prochef.ketering@gmail.com. Уз позив се доставља текст уговора сачињен у складу са овим Споразумом и моделом уговора који чини саставни део овог Споразума (Прилог 4).
- 7.3 Појединачни уговори о јавној набавци који се закључују на основу овог Споразума закључују се до истека периода важења овог Споразума, до утрошка укупно уговорене вредности из тачке 5.1.
- 7.4 Појединачни уговори о јавној набавци морају се закључити пре истека периода важења Оквирног споразума, с тим да се период трајања појединачних уговора не мора подударати са периодом трајања Споразума, већ по потреби може трајати краће или дуже.
- 7.5 Здравствене установе ће појединачне уговоре закључивати на период од максимално 6 (шест) месеци у складу са количинама достављеним од стране Наручиоца. У циљу праћења и реализације Споразума, здравствена установа ће након истека периода од 6 (шест) месеци, уз претходно добијену писмену сагласност Наручиоца закључивати додатне уговоре у складу са финансијским средствима опредељеним за ту намену.
- 7.6 Наручилац не гарантује Извршиоцу да ће уговорити количине наведене у Техничкој спецификацији и не одговара за евентуалну штету коју Извршилац трпи услед уговарања количина мањих од предвиђених (оквирних количина).
- 7.7 Појединачни уговори из тачке 7.5. закључују се под условима из овог Споразума.

8. КЛАУЗУЛА ПОВЕРЉИВОСТИ

- 8.1 Извршилац се обавезује да поверљиве информације које је сазнао у вези са извршењем овог Споразума неће користити у друге сврхе, осим за испуњење преузетих обавеза, као и да их неће открити трећем лицу, осим уколико је то неопходно за извршење предмета овог Споразума, уз претходну сагласност Наручиоца.
- 8.2 Обавеза из тачке 8.1 овог Споразума не односи се на информације које је Извршилац дужан да саопшти у складу са позитивноправним прописима.
- 8.1 У случају да дође до откривања поверљивих информација без претходне сагласности Наручиоца, Извршилац је дужан да без одлагања о томе обавести Наручиоца, а у случају да је Наручилац том приликом претрпео штету, Извршилац је дужан да је надокнади.

9 КВАЛИТЕТ И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

- 9.1 Услуга која је предмет овог Споразума ближе је дефинисан Техничком спецификацијом.
- 9.2 Извршилац гарантује квалитет пружања услуге у складу са позитивноправним прописима који регулишу област из које је предмет овог Споразума и правилима струке.
- 9.3 Након закључења појединачног уговора, уговорне стране ће Протоколом/Записником о начину и условима пружања услуге накнадно регулисати сва питања од значаја за квалитет и контролу квалитета пружања услуге за сваку појединачну здравствену установу посебно (начин рада, подаци о овлашћеним лицима извршиоца услуге и корисника услуге који ће координирати реализацију појединачних уговора, начин обавештавања и комуницирања између овлашћених лица, бројеви телефона, е-маил адресе и други подаци који су од значаја за пружање услуге).
- 9.4 Контролу квалитета пружања услуге врши стручна служба здравствене установе (лице из тачке 3.5).
- 9.5 Здравствена установа (лице из тачке 3.5) има право на рекламацију (захтев за отклањање недостатака) уколико Извршилац не пружа услугу у складу са динамиком прописаном Техничком спецификацијом. У случају рекламације, здравствена установа (лице из тачке 3.5) је дужна да писменим путем (писмене рекламација) обавести Извршиоца о уоченим недостацима са захтевом за поновно извршење услуге.
- 9.6 Рок за поступање по рекламацији је 24 (двадесет четири) сата рачунајући од сата пријема писмене рекламације. Уколико Извршилац не поступи по рекламацији ни у року од 24 (двадесет четири) сата, рачунајући од сата пријема поновљене рекламације, овлашћено лице испред здравствене установе може захтевати од Извршиоца, а Извршилац је дужан да изврши умањење фактуре за 10% од укупно вредности услуге. Уколико се и након писаног упозорења недостаци понављају, здравствена установа може да обавести Наручиоца, који има право да поднесе на наплату средство финансијског обезбеђења у износу 10% вредности уговора у чијој реализацији је дошло до понављања повреде уговорних обавеза.

10 НАЧИН, МЕСТО И РОК ИСПОРУКЕ

- 10.1 Извршилац је дужан да испоруку врши сопственим транспортним средствима и особљем.
- 10.2 Процедура и начин сачињавања јеловника, требовање, испорука, контрола и остали услови битни за извршавање уговорних обавеза из ове јавне набавке ближе су дефинисани Техничком спецификацијом. Непридржавање било којег од услова или захтева повлачи за собом могућност раскида уговора.
- 10.3 Понуђач је у обавези да на основу требовања лица из тачке 3.5, а по утврђеном временском распореду, доставља број и врсту дијета на адресе здравствених установа које су претходно наведене и описане у требовању.
- 10.4 Извршилац је дужан динамичку испоруку obroка врши по захтеву здравствене установе која ће биће прецизирана након закључења појединачног уговора Протоколом/Записником о начину и условима пружања услуге.

11 СРЕДСТВО ОБЕЗБЕЂЕЊА ЗА ДОБРО ИЗВРШЕЊЕ ПОСЛА

- 11.1 Извршилац се обавезује да истовремено са потписивањем овог Споразума преда Наручиоцу бланко соло меницу за добро извршење посла и менично овлашћење на износ од 10% од укупне вредности Споразума. Уз меницу и менично овлашћење Извршилац је у обавези да достави захтев за регистрацију менице или извод из регистра Народне банке Србије.

- 11.2 Извршилац уз меницу доставља и копију картона са депонованим потписом овлашћеног лица које је потписало меницу, који је издат од стране пословне банке коју Извршилац наводи у меничном овлашћењу као и овлашћење Наручиоцу да меницу може попунити у складу са овим Споразумом.
- 11.3 Достављена меница мора имати рок важења не краћи од 60 (шездесет) дана од дана истека рока периода Споразума/истека важења последњег појединачног уговора.
- 11.4 Наручилац може реализовати меницу за добро извршење посла у случају да Извршилац одбије да закључи појединачни уговор, да обавезе по Споразуму/појединачном уговору неблаговремено или неправилно извршава или престане да их извршава.
- 11.5 Наручилац може да активира средство обезбеђења за добро извршење посла највише до износа од 10% од вредности услуге без ПДВ-а.
- 11.6 Средство обезбеђења за испуњење уговорних обавеза из тачке 11.1 овог члана важи за испуњење обавеза по свим уговорима које је Извршилац, на основу овог Споразума, закључио са здравственим установама у току важења истог.
- 11.7 Наручилац ће Извршиоцу, након истека рока из тачке 11.3., по пријему писаног захтева, вратити меницу из тачке 11.1. Споразума.
- 11.8 Уколико се за време трајања овог Споразума/појединачног уговора продуже рокови за извршење обавеза из Споразума и уговора закључених на основу Споразума, Извршиоца се обавезује да обезбеди продужење важења менице и то најмање за број дана за који је продужен рок за извршење обавеза.
- 11.9 Бланко соло меница за добро извршење посла је гаранција за испуњење обавеза из овог Споразума/испуњење обавеза из појединачних уговора.
- 11.10 У случају делимичног активирања средства финансијског обезбеђења за добро извршење посла Извршилац се обавезује да без одлагања, а најкасније у року од 3 (три) дана од дана пријема позива Наручиоца достави ново средство обезбеђења за добро извршења посла из тачке 11.1 овог Споразума, у висини преосталог износа.

12 НЕПРЕДВИЂЕНЕ ОКОЛНОСТИ/ВИША СИЛА

- 12.1 Стране у Споразуму/појединачном уговору могу бити ослобођене одговорности у одређеним случајевима који су наступили независно од њихове воље.
- 12.2 Уколико после закључења Споразума/појединачних уговора наступе околности више силе које доведу до ометања или онемогућавања извршења обавеза дефинисаних овим Споразумом, рокови извршења обавеза ће се продужити за време трајања више силе.
- 12.3 Виша сила подразумева екстремне и ванредне догађаје који се не могу предвидети, који су се догодили без воље и утицаја страна у оквирном споразуму и који нису могли бити спречени од стране код које је наступила околност више силе. Вишом силом могу се сматрати поплаве, транспортне несреће, земљотреси, пожари, политичка збивања (рат, нереди већег обима, штрајкови), императивне одлуке власти (забране промета увоза и извоза) други догађају који су законом утврђени као виша сила и друге непредвидиве, неочекиване и неотклоњиве околности које не зависе од воља страна у споразуму/уговорних страна.

12.4 У случају наступања околности из тачке 12.3 страна у споразуму која захтева измену Споразума/појединачног уговора дужна је да докаже основаност тог захтева. Страна у споразуму код које је наступила околност више силе, дужна је да одмах, а најкасније у року од 24 (двадесетчетири) часа у писменој форми обавестити другу страну о наступању непредвиђених околности и доставити одговарајуће доказе.

13 СПОРОВИ

13.1 Стране у споразуму/уговорне стране ће све евентуалне спорове који произилазе или су у вези са овим Споразумом/појединачним уговором, решавати споразумно мирним путем.

13.2 У супротном сагласне су да је надлежан Привредн суд у Београду.

13.3 У случају евентуалних неслагања страна у Споразуму у погледу примене одредби овог Споразума примењиваће се одредбе, Закона о облигационим односима, Закона о јавним набавкама и других позитивноправних прописа.

14 РАСКИД ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

14.1 У случају битних повреда одредаба Споразума/појединачног уговора или повреда које се понављају, Споразум/појединачни уговор може да раскине свака уговорна страна. Раскид Споразума/појединачног уговора захтева се писменим путем, уз раскидни рок од 90 (деведесет) дана.

14.2 Раскид Споразума/појединачног уговора из тачке 14.1 може да се изврши само уколико је друга страна у Споразуму/појединачног уговора претходно упозорена на битне повреде или повреде које се понављају и уколико исте није отклонила у остављеном року који мора бити разуман, а који не може бити краћи од 15 (петнаест) дана.

14.3 Раскид Споразума/појединачног уговора из тачке 14.1. може да изврши само страна у Споразуму/појединачног уговора која је своје обавезе из Споразума у потпуности и благовремено извршила.

14.4 Раскид Споразума нема утицаја на појединачне уговоре закључене на основу овог Споразума и исти се извршавају у складу са одредбама тих уговора и овог Споразума, осим уколико Наручилац, ценећи околности конкретног случаја, не одлучи другачије.

14.5 Наручилац може раскинути овај Споразум у случају да:

- Извршилац пренесе или уступи овај Споразум/појединачни уговор или неко од својих права и обавеза из овог Споразума/појединачног уговора трећем лицу, супротно тачки 4.22;
- Извршилац не извршава обавезе на уговорени начин и у уговореним роковима, не отклони недостатке у извршењу уговорених обавеза о чему ће писменим путем обавестити Извршиоца;
- настану околности које за последицу имају битну измену Споразума/појединачног уговора, што би захтевало спровођење новог поступка јавне набавке;
- би Извршилац, због постојања основа за искључење привредног субјекта требало да буде искључен из поступка (уколико се након закључења уговора утврди да је постојао неки основ за искључење на страни Извршиоца, који основ за време трајања поступка јавне набавке није био уврћен);

- Извршилац поступи супротно одредбама овог Споразума.
- 14.6 У случају из тачке 14.5 Наручилац ће сачинити Записник о обиму и врсти до тада извршених услуга и Коначан финансијски обрачун без учешћа представника Извршиоца.
- 14.7 У случају из тачке 14.5 Наручилац ће Извршиоцу платити услуге извршене закључно са даном сачињавања Записника из тачке 14.6, по Коначном финансијском обрачуну.
- 14.8 Уколико је услуга која је предмет овог Споразума/појединачног уговора извршена супротно позитивноправним прописима и/или изричитим условима овог Споразума/појединачног уговора, Наручилац може да раскине овај Споразум/појединачни уговор, без обавезе да о својој намери обавести другу страну.
- 14.9 Раскид овог Споразума из тачке 14.5 и 14.8 производи правно дејство даном достављања писменог обавештења о раскиду Извршиоцу, а Наручилац има право на наплату средства финансијског обезбеђења за добро извршење посла у складу са тачком 11. овог Споразума.
- 14.10 Извршилац може једнострано да раскине овај Споразум/појединачни уговор уколико Наручилац не врши плаћања на начин и у роковима предвиђеним овим Споразумом и уколико ни у накнадно остављеном разумном року не испуни своју обавезу, писменом изјавом коју доставља Наручиоцу са отказним роком од 90 (деведесет) дана од дана достављања изјаве.
- 14.11 Извршилац може једнострано да раскине овај Споразум/појединачни уговор уколико Наручилац пренесе или уступи овај Споразум или неко од својих права и обавеза из овог Споразума/појединачног уговора трећем лицу.

15 НАКНАДА ШТЕТЕ

- 15.1 Стране у Споразуму су сагласне да је Извршилац дужан да здравственој установи, надокнади штету коју непосредно ангажована лица Извршиоца причине на имовини здравствене установе својом кривицом или грубом непажњом, као и за штету коју непосредно ангажована лица Извршиоца причине трећим лицима у вези са вршењем услуге која је предмет овог Споразума/појединачног уговора.
- 15.2 У случају да је штета на имовини здравствене установе настала услед више силе, случаја или радње Наручиоца, односно здравствене установе, односно лица која су у радном односу или другом односу са Наручиоцем/здравственом установом, Извршилац за ту штету не одговара.
- 15.3 У случају када се не може утврдити чијом је кривицом предметна штета настала, одговорност и накнаду штете утврдиће надлежни суд.
- 15.4 Уколико Наручилац/здравствена установа у току реализације овог Споразума/појединачног уговора, претрпи штету која је последица неиспуњавања преузетих обавеза од стране Извршиоца и штете настале услед пропуста у раду Извршиоца, а која за последицу има угрожавање безбедности или угледа Наручиоца/здравствене установе, Извршилац је одговоран за штету коју је Наручилац/здравствена установа у том случају претрпео и дужан је да је надокнади.
- 15.5 Стране у Споразуму су сагласне да у случају наступања штете из тачке 15.1 и 15.4 заједничка комисија утврди евентуалну одговорност Извршиоца, обим и висину штете, о чему ће се сачинити Записник.

16 ИЗМЕНЕ И ДОПУНЕ

- 16.1 Наручилац задржава право да у току периода важења овог Споразума дода у Прилогу 3 - Списак корисника оквирног споразума нову/искључи са списка постојећу здравствену установу, ажурирањем списка без закључивања анекса овог Споразума.

- 16.2 Наручилац је дужан да ажурирани списак из тачке 16.1 Споразума, достави Извршиоцу и објави на својој интернет страници.
- 16.3 Наручилац задржава право да, у току периода важења овог Споразума у случају евентуалне потребе увећања укупне вредности оквирног споразума, повећа вредност оквирног споразума о чему ће стране у Споразуму закључити анекс овог Споразума.
- 16.4 Измене овог Споразума могуће су само уз пристанак обе стране, у писменом облику у складу и на начин који је дефинисан Конкурсном документацијом и законским одредбама.
- 16.5 Све евентуалне измене и допуне појединачних уговора уговорне могу се вршити уз писмену сагласност Наручиоца.

17 ЗАКЉУЧЕЊЕ ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА

- 17.1 Овај споразум закључује се на период од 12 месеци, почев од 01.07.2026. године.
- 17.2 Овај Споразум престаје да важи и пре истека периода из тачке 17.1 утрошком средстава наведених тачки 5.1 овог Споразума.

18 ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

- 18.1 Овај споразум сачињен је у 3 (три) примерка, од којих Наручилац задржава 2 (два) примерка а Извршилац 1 (један) примерак.
- 18.2 Саставни део Споразума су прилози како следи:

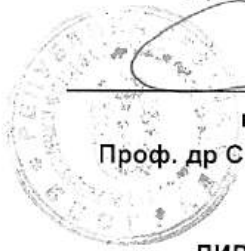
Прилог бр. 1 - Понуде бр. 89/2026 од 15.06.2026. године са структуром цене;

Прилог бр. 2 - Техничка спецификација,

Прилог бр. 3 - Списак корисника оквирног споразума,

Прилог бр. 4 - Модел уговора.

Наручилац
Републички фонд за
здравствено осигурање



в.д директора

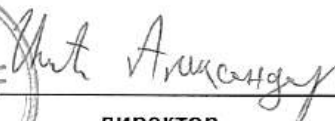
Проф. др Сања Радојевић Шкодрић

ДИРЕКТОР СЕКТОРА
ЗА ЈАВНЕ НАБАВКЕ


Саша Шљиванчанин

Извршилац
„PRO CHEF DOO“





директор

Александар Илић

OBRAZAC PONUDE

Ponuda broj: **89/2026 od 15.06.2026.**

Predmet: **Usluge ishrane**

(naziv predmeta nabavke, ili, u slučaju da je predmet nabavke podeljen u partije, naziv partije)

PODACI O NARUČIOCU I PREDMETU NABAVKE

Podaci o naručiocu

Naziv: Republički fond za zdravstveno osiguranje	Poreski identifikacioni broj (PIB): 101288707	
Adresa: Jovana Marinovića 2		
Mesto: Beograd	Poštanski broj: 11040	Država: Srbija

Podaci o nabavci

Naziv: Usluge ishrane	Referentni broj: 404-1-228/26-48
Broj oglasa: 2026/S F02-0021516	
Datum slanja oglasa: 03.06.2026	

PODACI O PONUĐAČU

Ponuda se podnosi:

- Samostalno
 Zajednička ponuda

Opšti podaci o ponuđaču *(ili, u slučaju zajedničke ponude, o ovlašćenom članu grupe ponuđača)*

Naziv: PRO CHEF DOO	Poreski identifikacioni broj (PIB): 113410961	
Adresa: Ratarska 46		Matični broj / Nac. Reg. br.: 21862118
Mesto: Dobanovci	NSTJ oznaka: RS110	Poštanski broj: 11272
Država: Srbija		Telefon: +381 63471112
Elektronska pošta: prochef.ketering@gmail.com		Faks:
Internet stranica:		
Ugovarač je mikro, malo ili srednje pravno lice ili preduzetnik ili fizičko lice <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne		
Broj računa ponuđača: 265-1110310006629-94		
Naziv banke: Raiffeisen banka A.D.- Beograd		
Lice ovlašćeno za potpisivanje ugovora / okvirnog sporazuma: Aleksandar Ilić, direktor		

Podaci o članovima grupe privrednih subjekata *(ukoliko se ponuda podnosi kao zajednička)*

Naziv: ILLI GROUP DOO NOVI SAD	Poreski identifikacioni broj (PIB): 105289396	
Adresa: Đorđa Zličića, 22		Matični broj / Nac. Reg. br.: 20332301
Mesto: Novi Sad	NSTJ oznaka: RS	Poštanski broj: 21000
Država: Srbija		
Ugovarač je mikro, malo ili srednje pravno lice ili preduzetnik <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne		

Naziv: TISTEN GROUP DOO BEOGRAD			Poreski identifikacioni broj (PIB): 109449140
Adresa: Momčila Čedića 1E			Matični broj / Nac. Reg. br.: 21184411
Mesto: Beograd	NSTJ oznaka: RS	Poštanski broj: 11030	Država: Srbija
Ugovarač je mikro, malo ili srednje pravno lice ili preduzetnik <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne			
Naziv: T&M GROUP SOLUTIONS doo			Poreski identifikacioni broj (PIB): 113080389
Adresa: TADEUŠA KOŠČUŠKA 63			Matični broj / Nac. Reg. br.: 21798029
Mesto: BEOGRAD (STARI GRAD)	NSTJ oznaka: RS110	Poštanski broj: 11000	Država: Srbija
Ugovarač je mikro, malo ili srednje pravno lice ili preduzetnik <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne			
Naziv: PRO CHEF DOO			Poreski identifikacioni broj (PIB): 113410961
Adresa: Ratarska 46			Matični broj / Nac. Reg. br.: 21862118
Mesto: Dobanovci	NSTJ oznaka: RS110	Poštanski broj: 11272	Država: Srbija
Ugovarač je mikro, malo ili srednje pravno lice ili preduzetnik <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne			
Naziv: CITY FOOD KITCHEN 021 DOO			Poreski identifikacioni broj (PIB): 109444016
Adresa: ĐORĐA ZLIČIĆA, 22			Matični broj / Nac. Reg. br.: 21183474
Mesto: NOVI SAD	NSTJ oznaka: RS123	Poštanski broj: 21000	Država: Srbija
Ugovarač je mikro, malo ili srednje pravno lice ili preduzetnik <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> ne			

Deo ugovora / okvirnog sporazuma koji će izvršavati pojedini član grupe privrednih subjekata (ako je primenjivo)

Naziv: ILLI GROUP DOO NOVI SAD		Poreski identifikacioni broj (PIB): 105289396
Deo ugovora / okvirnog sporazuma koji će izvršiti član grupe privrednih subjekata		
Predmet ili količina: Priprema obroka i dostava pripremljenih obroka u skladu sa traženom specifikacijom od strane naručioca		
Vrednost ili procenat: 12%		
Naziv: TISTEN GROUP DOO BEOGRAD		Poreski identifikacioni broj (PIB): 109449140
Deo ugovora / okvirnog sporazuma koji će izvršiti član grupe privrednih subjekata		
Predmet ili količina: Logistička podršku kao i angažovanje dela izvršilaca na posluživanju hrane na osnovu tehničke specifikacije date od strane naručioca		
Vrednost ili procenat: 20%		
Naziv: T&M GROUP SOLUTIONS doo		Poreski identifikacioni broj (PIB): 113080389
Deo ugovora / okvirnog sporazuma koji će izvršiti član grupe privrednih subjekata		
Predmet ili količina: Logistička podrška		
Vrednost ili procenat: 20%		
Naziv: PRO CHEF DOO		Poreski identifikacioni broj (PIB): 113410961
Deo ugovora / okvirnog sporazuma koji će izvršiti član grupe privrednih subjekata		
Predmet ili količina: Priprema obroka i dostava pripremljenih obroka u skladu sa traženom specifikacijom od strane naručioca		
Vrednost ili procenat: 43%		
Naziv: CITY FOOD KITCHEN 021 DOO		Poreski identifikacioni broj (PIB): 109444016
Deo ugovora / okvirnog sporazuma koji će izvršiti član grupe privrednih subjekata		
Predmet ili količina: Priprema obroka i dostava pripremljenih obroka u skladu sa traženom specifikacijom od strane naručioca		
Vrednost ili procenat: 5%		

Ponuda uključuje podizvođače

- Da
 Ne

PODACI O PONUDI

Ukupna cena bez PDV-a: 6.432.507.335,00 RSD

Ukupna cena sa PDV-om: 7.719.008.802,00 RSD

Ostali zahtevi nabavke relevantni za zaključenje ugovora / okvirnog sporazuma i rezervni kriterijumi

Kriterijum	Ponuđena vrednost
rok plaćanja računa	30,00 dan

Rok i način plaćanja:

U roku od 30 dana prijema elektronske fakture

Rok važenja ponude (u danima, od dana otvaranja ponuda): 90

DELOVI PONUDE KOJI SE PODNOSE ELEKTRONSKIM SREDSTVIMA PUTEM PORTALA JAVNIH NABAVKI

Naziv elektronskog dokumenta	Veličina (bajt)	Vrsta dokumenta	Dokument označen kao poverljiv	Obrazloženje poverljivosti
Izjava - TISTEN GROUP DOO BEOGRAD - 2026-06-13 05_44_51.pdf	209535	Izjava o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor P.S.		
Izjava - T&M GROUP SOLUTIONS doo - 2026-06-15 14_07_26.pdf	219146	Izjava o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor P.S.		
Izjava - CITY FOOD KITCHEN 021 DOO - 2026-06-16 08_52_39.pdf	177743	Izjava o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor P.S.		
Izjava - PRO CHEF DOO - 2026-06-18 06_13_18.pdf	271967	Izjava o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor P.S.		
Izjava - ILLI GROUP DOO NOVI SAD - 2026-06-18 08_14_38.pdf	229345	Izjava o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor P.S.		
2.1. OBRAZAC STRUKTURA CENE.xlsx	26792	Struktura ponuđene cene		
Troškovi pripreme ponude.docx	16213	Obrazac troškova pripreme ponude		
Menica.7z	1885589	Sredstva obezbeđenja		
City food dokazi.7z	5855736	Drugo		
Izvod o registraciji privrednog subjekta- ILLI GROUP.pdf	7335893	Drugo		
2.2. Ovlašćenje, dozvola i članstvo Illy group.7z	2554341	Drugo		
Izveštaj o Bonitetu -BON JN- ILLI GROUP - 2023,2024,2025..pdf	735046	Drugo		
3.3. Drugi ekonomski i finansijski uslovi.7z	500316	Drugo		
4.4. Obrazovne i stručne kvalifikacije.7z	12127422	Drugo		
5.1. Standardi Illy group.7z	1849396	Drugo		

ILLI GROUP 14001 2015 - 21.12.2026..pdf	4039994	Drugo		
2.1. Opis u registar - APR.pdf	3172811	Drugo		
2.2 Ovlaštenje, dozvola ili članstvo - ministarstvo poljoprivrede 2026.7z	946425	Drugo		
4.2. Tehnička sredstva - laboratorijska ispitivanja.7z	8669939	Drugo		
4.3. Kontrola kvaliteta - dobavljači i ugovori.7z	6423835	Drugo		
Izjava o kadrovskom kapacitetu 26.pdf	637847	Drugo		
Kuvari 1.7z	16226066	Drugo		
Kuvari 2.7z	18727598	Drugo		
LICE ZADUZENO ZA HACCP.7z	1732462	Drugo		
NUTRICIONISTA DIJETETICAR.7z	2802363	Drugo		
POMOCNI RADNICI 1.7z	17846479	Drugo		
POMOCNI RADNICI 2.7z	17206586	Drugo		
TEHNOLOZI.7z	10022843	Drugo		
5.1. Standardi PRO CHEF.7z	883384	Drugo		
3.1 Ukupni prihodi BON JN 26.pdf	368207	Drugo		
3.3. NBS PRO CHEF.pdf	78221	Drugo		
APR IZVOD 07.04.2026..pdf	884462	Drugo		
3.1. Ukupan prihod.7z	1204473	Drugo		
Potvrda2.pdf	266265	Drugo		
4.1. Spisak pruženih usluga.7z	2996206	Drugo		
5.1. Standardi osiguranja kvaliteta.7z	1700453	Drugo		
ISO 14001 A4 srpski pp.pdf	660486	Drugo		
2.1. Izvod iz APR-a Tisten.pdf	217379	Drugo		
3.1. NBS Tisten.pdf	115785	Drugo		
3.2 polisa.7z	16284031	Drugo		
4.4. kadrovi Tisten.7z	24750753	Drugo		
4.5. vozila.7z	8377415	Drugo		

DELOVI PONUDE KOJE NIJE MOGUĆE PODNETI ELEKTRONSKIM SREDSTVIMA PUTEM PORTALA JAVNIH NABAVKI

Deo	Opis
Original sredstva obezbeđenja	Menica i prateća dokumentacija predana lično na adresu Naručioca
Uzorci, projekti ili makete	Uzorci ambalaže predati lično na adresu Naručioca

IZJAVA O INTEGRITETU

- Pod punom materijalnom i krivičnom odgovornošću potvrđujem da sam ponudu u ovom postupku nabavke podneo nezavisno, bez dogovora sa drugim ponuđačima ili zainteresovanim licima i da garantujem tačnost podataka u ponudi.

ZAVRŠNA IZJAVA (za Izjavu o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor privrednog subjekta ako je primenjivo)

- Izjavljujem da su podaci navedeni u Delovima II – V Izjave o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor privrednog subjekta tačni i istiniti i da sam u potpunosti svestan posledica lažnog prikazivanja činjenica.
- Izjavljujem da sam u mogućnosti, da na zahtev naručioca i bez odlaganja u zakonom propisanom roku, dostavim dokaze o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor privrednog subjekta.

Pristajem da se naručiocu omogući da pribavi dokaze, odnosno izvrši uvid u dokaze o ispunjenosti kriterijuma koje sam naveo u Izjavi o ispunjenosti kriterijuma za kvalitativni izbor privrednog subjekta direktnim pristupom besplatnoj nacionalnoj bazi podataka u Srbiji ili trećoj državi.

- Da, u potpunosti
- Delimično, za Delove/Odeljke/Tačke:
- Ne

MODEL UGOVORA

- Upoznati smo sa sadržinom i prihvatamo model ugovora / okvirnog sporazuma

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ

Поводом јавног позива у поступку јавне набавке услуге исхране, бр. 404-1-228/26-48, објављеног на Порталу јавних набавки дана 02.06.2026. године, подносим понуду како следи:

Назив понуђача: PRO CHEF DOO

Седиште понуђача: Surčin, Dobanovci, Ratarska 46

Матични Број понуђача: 21862118

ПИБ: 113410961

Број понуде: 89/2026

Датум: 15.06.2026

	ВРСТА ДИЈЕТЕ	Оквирна количина за период од 12 месеци (по сваком оброку и свакој дијети)	Јединична цена (без ПДВ-а)	Јединична цена (са ПДВ-ом)	Укупна цена за период од 12 месеци (без ПДВ-а)	Укупна цена за период од 12 месеци (са ПДВ-ом)
	1	2	3	4	5 (2x3)	6 (2x4)
1	Општа дијета					
	- доручак	1.010.145	680,00	816,00	686.898.600,00	824.278.320,00
	- ручак	1.033.770	1.020,00	1.224,00	1.054.445.400,00	1.265.334.480,00
	- вечера	1.026.810	397,00	476,40	407.643.570,00	489.172.284,00
				УКУПНО:	2.148.987.570,00	2.578.785.084,00
2	Дијабетична дијета					
	- доручак	395.672	680,00	816,00	269.056.960,00	322.868.352,00
	- ручак	398.951	1.020,00	1.224,00	406.930.020,00	488.316.024,00
	- вечера	398.948	397,00	476,40	158.382.356,00	190.058.827,20
				УКУПНО:	834.369.336,00	1.001.243.203,20
3	Течно-кашаста дијета					
	- доручак	108.408	680,00	816,00	73.717.440,00	88.460.928,00
	- ручак	108.408	1.020,00	1.224,00	110.576.160,00	132.691.392,00
	- вечера	108.408	397,00	476,40	43.037.976,00	51.645.571,20
				УКУПНО:	227.331.576,00	272.797.891,20
4	Лагана дијета					
	- доручак	285.430	680,00	816,00	194.092.400,00	232.910.880,00
	- ручак	285.430	1.020,00	1.224,00	291.138.600,00	349.366.320,00
	- вечера	285.430	397,00	476,40	113.315.710,00	135.978.852,00
				УКУПНО:	598.546.710,00	718.256.052,00
5	Лагана-хиперпротеинска дијета					
	- доручак	99.280	680,00	816,00	67.510.400,00	81.012.480,00
	- ручак	98.360	1.020,00	1.224,00	98.287.200,00	117.944.640,00
	- вечера	96.360	397,00	476,40	38.254.920,00	45.905.904,00
				УКУПНО:	204.052.520,00	244.863.024,00
6	Дијабетична лагана дијета					
	- доручак	54.020	680,00	816,00	36.733.600,00	44.080.320,00
	- ручак	57.305	1.020,00	1.224,00	58.451.100,00	70.141.320,00
	- вечера	57.305	397,00	476,40	22.750.085,00	27.300.102,00
				УКУПНО:	117.934.785,00	141.521.742,00
7	Неслана дијета					
	- доручак	127.022	680,00	816,00	86.374.960,00	103.649.952,00
	- ручак	127.022	1.020,00	1.224,00	129.562.440,00	155.474.928,00
	- вечера	127.022	397,00	476,40	50.427.734,00	60.513.280,80
				УКУПНО:	266.365.134,00	319.638.160,80
8	Хепатична дијета					
	- доручак	31.757	680,00	816,00	21.594.760,00	25.913.712,00
	- ручак	31.757	1.020,00	1.224,00	32.392.140,00	38.870.568,00
	- вечера	33.582	397,00	476,40	13.332.054,00	15.998.464,80
				УКУПНО:	67.318.954,00	80.782.744,80
9	Дијабетична-неслана дијета					
	- доручак	96.362	680,00	816,00	65.526.160,00	78.631.392,00
	- ручак	22.282	1.020,00	1.224,00	22.727.640,00	27.273.168,00
	- вечера	97.472	397,00	476,40	38.696.384,00	46.435.660,80
				УКУПНО:	126.950.184,00	152.340.220,80
10	Дијета код дијареје 1					
	- доручак	34.310	680,00	816,00	23.330.800,00	27.996.960,00
	- ручак	34.310	1.020,00	1.224,00	34.996.200,00	41.995.440,00
	- вечера	35.040	397,00	476,40	13.910.880,00	16.693.056,00
				УКУПНО:	72.237.880,00	86.685.456,00
11	Дијета код дијареје 2					
	- доручак	39.785	680,00	816,00	27.053.800,00	32.464.560,00
	- ручак	40.880	1.020,00	1.224,00	41.697.600,00	50.037.120,00
	- вечера	42.340	397,00	476,40	16.808.960,00	20.170.776,00
				УКУПНО:	85.560.380,00	102.672.456,00

12	Дијета дијареја 1 миксирана					
	- доручак	5.475	680,00	816,00	3.723.000,00	4.487.600,00
	- ручак	5.475	1.020,00	1.224,00	5.584.500,00	6.701.400,00
	- вечера	5.475	397,00	476,40	2.173.575,00	2.608.290,00
				УКУПНО:	11.481.075,00	13.777.290,00
13	Дијета дијареја 2 миксирана					
	- доручак	4.745	680,00	816,00	3.226.600,00	3.871.920,00
	- ручак	4.745	1.020,00	1.224,00	4.639.900,00	5.807.880,00
	- вечера	4.745	397,00	476,40	1.883.765,00	2.260.518,00
				УКУПНО:	9.950.265,00	11.940.318,00
14	Строго хепатична дијета					
	- доручак	15.695	680,00	816,00	10.672.600,00	12.807.120,00
	- ручак	16.060	1.020,00	1.224,00	16.381.200,00	19.657.440,00
	- вечера	16.060	397,00	476,40	6.375.820,00	7.850.984,00
				УКУПНО:	33.429.620,00	40.115.544,00
15	Дечија дијета					
	- доручак	63.163	680,00	816,00	42.950.840,00	51.541.008,00
	- ручак	63.148	1.020,00	1.224,00	64.410.960,00	77.293.152,00
	- вечера	63.148	397,00	476,40	25.069.756,00	30.083.707,20
				УКУПНО:	132.431.556,00	158.917.867,20
16	Дијета за носну сонду					
	- доручак	10.585	680,00	816,00	7.197.800,00	8.637.360,00
	- ручак	10.585	1.020,00	1.224,00	10.796.700,00	12.956.040,00
	- вечера	10.585	397,00	476,40	4.202.245,00	5.042.894,00
				УКУПНО:	22.196.745,00	26.636.094,00
17	Дијабетична дијета за носну сонду					
	- доручак	29.565	680,00	816,00	20.104.200,00	24.125.040,00
	- ручак	28.835	1.020,00	1.224,00	29.411.700,00	35.294.040,00
	- вечера	28.835	397,00	476,40	11.447.495,00	13.736.994,00
				УКУПНО:	60.963.395,00	73.156.074,00
18	Дијета без глутена					
	- доручак	18.980	680,00	816,00	12.906.400,00	15.487.680,00
	- ручак	18.980	1.020,00	1.224,00	19.359.600,00	23.231.520,00
	- вечера	18.980	397,00	476,40	7.535.060,00	9.042.072,00
				УКУПНО:	39.801.060,00	47.761.272,00
19	Кашаста дијета 1					
	- доручак	27.375	680,00	816,00	18.615.000,00	22.338.000,00
	- ручак	27.010	1.020,00	1.224,00	27.550.200,00	33.060.240,00
	- вечера	27.740	397,00	476,40	11.012.780,00	13.215.336,00
				УКУПНО:	57.177.980,00	68.613.576,00
20	Кашаста дијета 2					
	- доручак	68.985	680,00	816,00	46.909.800,00	56.291.760,00
	- ручак	67.525	1.020,00	1.224,00	68.875.500,00	82.650.600,00
	- вечера	68.620	397,00	476,40	27.242.140,00	32.690.568,00
				УКУПНО:	143.027.440,00	171.632.928,00
21	Дијабетична кашаста дијета					
	- доручак	56.210	680,00	816,00	38.222.800,00	45.867.360,00
	- ручак	54.385	1.020,00	1.224,00	55.472.700,00	66.567.240,00
	- вечера	55.480	397,00	476,40	22.025.590,00	26.430.672,00
				УКУПНО:	115.721.060,00	138.865.272,00
22	Хиперпротеинска дијета и дијета за труднице					
	- доручак	121.545	680,00	816,00	82.650.600,00	99.180.720,00
	- ручак	120.450	1.020,00	1.224,00	122.859.000,00	147.430.800,00
	- вечера	120.450	397,00	476,40	47.818.650,00	57.382.380,00
				УКУПНО:	253.328.250,00	303.993.900,00
23	Хиперпротеинска дијета 2					
	- доручак	52.560	680,00	816,00	35.740.800,00	42.888.960,00
	- ручак	49.640	1.020,00	1.224,00	50.632.800,00	60.759.360,00
	- вечера	49.640	397,00	476,40	19.707.080,00	23.648.496,00
				УКУПНО:	106.080.680,00	127.296.816,00
	Дијета за пацијенте на хемодијализији					
	- доручак	27.375	680,00	816,00	18.615.000,00	22.338.000,00
	- ручак	27.375	1.020,00	1.224,00	27.922.500,00	33.507.000,00

24	- вечера	27.375	397,00	476,40	10.867.875,00	13.041.450,00
					УКУПНО:	57.405.375,00
	Дијабетична дијета без млечних производа					
	- доручак	4.380	680,00	816,00	2.978.400,00	3.574.080,00
	- ручак	4.380	1.020,00	1.224,00	4.467.600,00	5.361.120,00
25	- вечера	4.380	397,00	476,40	1.738.860,00	2.086.632,00
					УКУПНО:	9.184.860,00
	Дијабетична дијета без свињског меса					
	- доручак	4.750	680,00	816,00	3.230.000,00	3.876.000,00
	- ручак	4.750	1.020,00	1.224,00	4.845.000,00	5.814.000,00
26	- вечера	4.750	397,00	476,40	1.885.750,00	2.262.900,00
					УКУПНО:	9.960.750,00
	Хипопротеинска кашаста					
	- доручак	5.475	680,00	816,00	3.723.000,00	4.467.600,00
	- ручак	5.475	1.020,00	1.224,00	5.584.500,00	6.701.400,00
27	- вечера	5.475	397,00	476,40	2.173.575,00	2.608.290,00
					УКУПНО:	11.481.075,00
	Кашаста дијета без млечних производа					
	- доручак	4.015	680,00	816,00	2.730.200,00	3.276.240,00
	- ручак	4.015	1.020,00	1.224,00	4.095.300,00	4.914.360,00
28	- вечера	4.015	397,00	476,40	1.593.955,00	1.912.746,00
					УКУПНО:	8.419.455,00
	Прилагођена вегетаријанска дијета					
	- доручак	3.650	680,00	816,00	2.482.000,00	2.978.400,00
	- ручак	3.650	1.020,00	1.224,00	3.723.000,00	4.467.600,00
29	- вечера	3.650	397,00	476,40	1.448.050,00	1.738.860,00
					УКУПНО:	7.654.050,00
	Веганска дијета					
	- доручак	3.285	680,00	816,00	2.233.800,00	2.680.560,00
	- ручак	3.285	1.020,00	1.224,00	3.350.700,00	4.020.840,00
30	- вечера	3.285	397,00	476,40	1.304.145,00	1.564.974,00
					УКУПНО:	6.888.645,00
	Посна дијета					
	- доручак	17.905	680,00	816,00	12.175.400,00	14.610.480,00
	- ручак	17.905	1.020,00	1.224,00	18.263.100,00	21.915.720,00
31	- вечера	17.905	397,00	476,40	7.108.285,00	8.529.942,00
					УКУПНО:	37.546.785,00
32	Ужина за хемодијализу	65.155	1.380,00	1656	89.913.900,00	107.896.680,00
	Лагана хиперпротеинска - хематологија					
	- доручак	24.455	680,00	816,00	16.629.400,00	19.955.280,00
	- ручак	22.995	1.020,00	1.224,00	23.454.900,00	28.145.880,00
33	- вечера	22.995	397,00	476,40	9.129.015,00	10.954.818,00
					УКУПНО:	49.213.315,00
	Индивидуално прилагођена дијета					
	- доручак	195.640	680,00	816,00	133.035.200,00	159.642.240,00
	- ручак	195.275	1.020,00	1.224,00	199.180.500,00	239.016.600,00
34	- вечера	194.910	397,00	476,40	77.379.270,00	92.855.124,00
					УКУПНО:	409.594.970,00

УКУПНА ЦЕНА БЕЗ ПДВ	6.432.507.335,00
УКУПНА ЦЕНА СА ПДВ	7.719.008.802,00

ПРИЛОГ 2 ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА – ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

II ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС УСЛУГЕ

1. Опис предмета јавне набавке

Набавка услуге исхране.

2. Квалитет услуге

У складу са Техничком спецификацијом.

3. Место извршења

Подаци о адресама објеката здравствених установа у којима ће се пружати услуга исхране наведени су у Конкурсној документацији која садржи Прилог 3 Оквирног споразума - Списак здравствених установа које су корисници оквирног споразума.

У Прилог 3 Оквирног споразума дефинисан је списак здравствених установа које у моменту спровођења поступка централизоване јавне набавке услуге исхране имају стварне потребе за пружањем предметне услуге, а које имају закључен уговор о пружању и финансирању здравствене заштите из обавезног здравственог осигурања са Фондом за ову намену.

Уколико се током периода важења оквирног споразума у здравственој установи која није наведена у списку корисника услуге, јави потреба за предметном услугом или уколико нека здравствена установа закључи уговор са Фондом за ову намену, наручилац ће ажурирати Списак здравствених установа које су корисници оквирног споразума, у смислу додавања здравствене установе као корисника услуге на исти без закључивања анекса оквирног споразума. Такође, уколико у некој од здравствених установа које су корисници оквирног споразума престане потреба за предметном услугом, наручилац ће ту здравствену установу да искључи са списка, без закључивања анекса оквирног споразума. Ажурирани списак ће наручилац доставити Извршиоцу и објавити на својој интернет страници.

4. Техничка спецификација

Републички фонд за здравствено осигурање (у даљем тексту: Наручилац) сходно члану 11. став 1. тачка 9) Уредбе о планирању и врсти роба и услуга за које се спроводе централизоване јавне набавке ("Сл. гласник РС", бр. 34/2019, 64/2019, 17/2020, 21/2020, 51/2022, 66/2023, 55/2024 и 66/2025), као Тело за централизоване јавне набавке, спроводи поступак јавне набавке услуге исхране за потребе здравствених установа из Плана мреже са којима има закључен уговор о пружању здравствене заштите.

Корисници овог оквирног споразума су здравствене установе које обављају здравствену делатност на секундарном и терцијарном нивоу здравствене заштите ближе дефинисане у оквиру техничке спецификације.

Наручилац ће спровести отворени поступак јавне набавке и закључити оквирни споразум на основу ког ће се закључивати појединачни уговори о јавној набавци. Поступак се спроводи ради закључења **Оквирног споразума са једним понуђачем на период од 12 месеци од дана потписивања Оквирног споразума.** Након закључења Оквирног споразума, када настане потреба за предметом услугом, здравствене установе, као корисници оквирног споразума, ће закључити појединачни уговор. Појединачни уговори о јавној набавци који се закључују на основу оквирног споразума, морају се закључити пре истека периода важења Оквирног споразума, с тим да се период трајања појединачних уговора не мора подударати са периодом трајања оквирног споразума, већ по потреби може трајати краће или дуже. Приликом закључивања појединачних уговора не могу се мењати битни услови из Оквирног споразум, а исти се закључује под условима из оквирног споразума у погледу спецификације, предмета набавке, цене, начина и рокова плаћања, места и начина

извршења услуге и другим битним елементима посла. Појединачни уговори о јавној набавци из Оквирног споразума ће бити закључивани у складу са реалним потребама које се тичу броја и врсте obroka највише до вредности Оквирног споразума и у току његовог трајања. На основу закљученог Оквирног споразума може се закључити један или више појединачних уговора о јавној набавци у зависности од стварних потреба здравствених установа.

Здравствене установе ће након закључења оквирног споразума, појединачне уговоре закључивати на период од **максимално 6 (шест) месеци** у складу са количинама достављеним од стране наручиоца - Републичког фонда за здравствено осигурање. У циљу праћења и реализације оквирног споразума, здравствена установа ће након истека периода од 6 (шест) месеци, уз претходно добијену писмену сагласност наручиоца - Републичког фонда за здравствено осигурање, имати могућност закључења додатних појединачних уговора.

Прилог 1 Техничке спецификације - Оквиран број obroka по дијетама.

У случају евентуалне потребе увећања укупне вредности оквирног споразума, наручилац ће закључити анекс оквирног споразума којим ће повећати вредност оквирног споразума.

Све евентуалне измене и допуне појединачних уговора могу се вршити уз писмену сагласност наручиоца - Републичког фонда за здравствено осигурање.

Вредност оквирног споразума је **износ процењене вредности јавне набавке**, у складу са критеријумом за доделу уговора који је одређен конкурсном документацијом.

Предметне услуге морају бити извршене у свему у складу са захтевима здравствених установа као корисника услуга, поштујући позитивноправне прописе, техничке прописе, стандарде, нормативе и правила струке који регулишу област која је предмет ове јавне набавке или су у вези са истом.

Услуга мора бити квалитетно извршена и здравствено безбедна што је прописано нормама садржаним у:

- Закону о безбедности хране ("Службени гласник РС" бр. 41/09 и 17/19),
- Правилником о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Службени гласник РС" бр. 72/10, 62/18 и 30/24 - др. правилник),
- Правилнику о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине („Сл. лист СЦГ", бр. 56/03, 4/04, 5/04 и 16/05) и Правилнику о прехранбеним адитивима („Сл. гласник РС", бр.53/2018),
- Правилнику о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемотерапеутика, анаболика и других супстанци које се могу налазити у намирницама („Сл. лист СРЈ", бр. 5/92, 11/92, 32/02, 28/11 - др. правилник),
- Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл. гласник РС ", бр. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22, 30/22, 61/24 - др. Правилник и 21/26),
- Правилником о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет („Сл. лист СФРЈ", бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89, 18/91, 60/19 - др. правилник и 78/19 - др. правилник), итд.

ПРЕДМЕТ

Предмет јавне набавке је услуга припремања, паковања, достављања готових obroka до пункта или уколико постоји потреба послуживања obroka - до пацијената, у сврху континуираног обезбеђивања исхране за пацијенте све у складу са специфицираним захтевима садржаним у конкурсној документацији.

Извршилац је дужан да, уколико здравствена установа захтева, истовремено са отпочињањем пружања услуге достави Списак непосредно ангажованих лица.

Паковање, транспорт и испорука хране до пунктова, као и послуживање obroка од пунктова за пријем хране до пацијената пада на терет извршиоца услуга. Наведени трошкови су урачунати у **јединичну цену** појединачних готових obroка која је исказана у понуди извршиоца.

Непридржавање било којег од услова или захтева у погледу захтеване процедуре начина припреме и паковања obroка, обима и динамике требовања, испоруке хране према дефинисаној сатници и пунктовима доставе, контроле квалитета хране, обезбеђења извршилаца (сервирки) на пословима поделе obroка, као и осталих услова за извршење уговорених обавеза повлачи за собом могућност **раскида појединачног уговора**.

ТРЕБОВАЊЕ

Изабрани понуђач и здравствена установа као корисник услуге ће након потписивања појединачног уговора потписати **Записник/Протокол** о начину и условима пружања услуге којим ће се споразумети око времена послуживања obroка, места/пунктова здравствених установа, начина рада, података о овлашћеним лицима извршиоца услуге и корисника услуге који ће координирати реализацију појединачних уговора (бројеви телефона ангажованих извршилаца, е-маил адресе и други подаци), контроле квалитета пружања услуге за сваку појединачну здравствену установу, начина обавештавања и комуницирања између овлашћених лица.

Извршилац услуга је у обавези да пре почетка вршења услуга одреди **координатора/е** који ће вршити непосредну комуникацију са лицем овлашћеним од стране корисника услуга за праћење пружања услуга (лице наведено у Протоколу/Записнику).

Понуђач услугу врши у складу са требовањима здравствених установа - корисника оквирног споразума, о чему ће се по потписивању појединачних уговора споразумети овлашћено лице корисника услуге и изабраног понуђача.

Предметна услуга се у свим здравственим установама врши **сваког дана у недељи (24/7)**, укључујући дане викенда и празника. Изабрани Понуђач је у обавези да на основу требовања овлашћених лица наручиоца (нпр. нутриционисте, главне сестре или другог лица овлашћеног од стране здравствене установе) а по утврђеном временском распореду доставља број и врсту дијета на одговарајуће пунктове у објекте здравствених установа.

Припремање хране се врши у складу са дефинисаним **нормама јеловника**, а одређеним по саставу и врсти дијета, у складу са процедурама здравствених установа, по обедима појединачно. Припремање obroка се врши у складу са потребном **рецептуром**.

Сви obroци морају бити пропраћени адекватном **документацијом (записник о извршеним испорукама, доставнице)**, које потписује особа задужена за пријем хране испред здравствене установе. Понуђач је дужан да наручиоцу достави **е-фактуру и е-отпремницу** која обавезно треба да садржи број оквирног споразума, број уговора, број поруџбенице, шифре, јединице мере и називе који су у складу са поруџбеницом. У прилогу се достављају потписани записници о извршеним испорукама здравственим установама, којом се верификује квантитет и квалитет испоруке, чиме ће доказати да је поступио по захтеву наручиоца.

По преузимању obroка, по бројном стању пацијената (доручак, ручак, вечера - са припадајућим ужинама) нутрициониста/дијететичар, сервирка или лице које овласти здравствена установа је дужан да потпише и забележи време доставе obroка на отпремници као и број obroка требованих од стране наручиоца. Нутрициониста/дијететичар, сервирка или лице које овласти здравствена установа потписује главну отпремницу која се односи на требовање свих дијета у здравственој установи за тај дан.

Здравствена установа се обавезује да **Дијетну листу** у електронској форми, за наредни дан (број и врсту дијета) достави изабраном понуђачу **до 15 h (данас за сутра)**. Петком се **планира број obroка за суботу, недељу и понедељак**. Наручилац ће листе за **дане празника** доставити последњег радног дана пре наступања празника закључно са првим радним даном након празника.

Изабрани Понуђач се обавезује да сва **накнадна требовања**: дијета, оброка, индивидуално прилагођених дијета достави по захтеву нутриционисте или лица које одреди здравствена установа, који ће му бити прослеђен минимум 2h пред оброк у електронској форми за који се тражи требовање.

Изабрани Понуђач је у обавези да благовремено (на недељном нивоу) достави у писаној и електронској форми **предлог јеловника** за све дијете **за наредну недељу руководећи** се датим количинама и избором намирница за сваку дијету. Нутриционисти здравствених установа ће достављене предлоге јеловника прегледати и по потреби кориговати. Изабрани Понуђач је у обавези да уз **предлоге јеловника достави и рецептуре са калоријском вредношћу** за наведена јела. За свако **ново уведено јело** изабрани Понуђач је у обавези да приложи предлог рецептуре и омогући евентуалну минималну корекцију.

Све корекције предлога рецептура треба да уради главни нутрициониста здравствене установе или друго лице које одреди здравствена установа. Изабрани Понуђач може у недељи за коју су одобрени јеловници да изврши **благовремену измену оброка** уз поштовање адекватних замена у оквиру група намирница и дозвољених јела за одређену дијету уз сагласност главног нутриционисте здравствене установе или лица које одреди здравствена установа. Избор дозвољених намирница за планирање оброка за сваку дијету као и начини термичке обраде биће достављени уз кориговане рецептуре.

Наручилац задржава право да **коригује** већ достављено требовање дијета за наредни дан (+/- 10%) најкасније 2h пре дефинисаног времена испоруке оброка..

ПАКОВАЊЕ ХРАНЕ за доставу мора да изгледа на следећи начин и једино тако се мора испоручивати у здравствене установе:

Сваки оброк се пакује појединачно за сваког конзумента - у једнократној амбалажи са фолијом, како не би долазило до просипања садржаја, са посебно упакованим прибором за јело према раније послатом списку, на основу кога се врши даља дистрибуција по одељењима здравствених установа. Ужине се испоручују уз оброк и чине саставни део оброка (ужина 1 уз доручак, ужина 2 уз ручак, ужина 3 уз вечеру). Ужина мора бити посебно упакована и обележена уз дијету уз коју иде. Хлеб се доставља подељен по оброцима и упакован уз одговарајући оброк и одговарајућу дијету.

Оброци се обавезно пакују, односно дистрибуирају у херметички упакованој полипропиленској једноделној, дводелној или троделној посуди (у зависности од потреба које изискује врста оброка) затвореној вишеслојном фолијом (материјал: комплексни филм или одговарајуће) за једнократну употребу са прибором за јело (за једнократну употребу). Прибор за јело - кашика, виљушка, нож, салвета, чаша за једнократну употребу (по потреби, која је одређена јеловником - присуство напитка) мора бити упаковано за сваког пацијента посебно, према раније послатом списку. Прибор за јело, за једнократну употребу се доставља подељен по оброцима и упакован уз одговарајући оброк и одговарајућу дијету. **Амбалажа** у коју се сервирају јела мора да буде од термо стабилних и да поседује атест о здравственој безбедности за људску употребу. Амбалажа у погледу здравствене исправности мора одговарати условима прописаним важећим Правилником о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет („Сл. лист СФРЈ“, бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89, 18/91, 60/19 - др. правилник и 78/19 - др. правилник).

При преузимању готових оброка температура топлих јела минимално треба да износи 65 степени целзијуса.

Понуђач је дужан да свакодневно поред требаних оброка посебно, за сваку врсту јела припремљену тог дана, достави **пробе** обележене (да на амбалажи пише да је узорак/проба, да има назначен датум и да по грамажи одговара захтеву предвиђеног јела).

ИСПОРУКА И ТРАНСПОРТ

Изабрани Понуђач је дужан да испоруку врши сопственим транспортним средствима и особљем. Превоз оброка од места припреме до објекта за дистрибуцију хране у објекте здравствених установа мора да буде у адекватним возилима адаптираним у складу са HACCP стандардом, да притом

припремљена храна буде спакована у специјалне термо кутије, како би допремљени оброк задржао своја неопходна својства.

Понуђач је у обавези да на основу требовања овлашћених лица здравствених установа, а по утврђеном временском распореду, доставља број и врсту дијета на адресе здравствених установа које су претходно наведене и описане у требовању. Испорука хране ће се вршити на унапред одређеним пунктовима.

Сви оброци морају бити пропраћени адекватном документацијом (отпремнице, доставнице), које потписује особа задужена за пријем хране испред здравствене установе.

Изабрани Понуђач је дужан да испоруку врши у посудама за једнократну употребу које морају бити тачно обележене са врстом дијета и евентуално именом и презименом пацијента. Посуде за једнократну употребу испоручују се упаковане у специфичне у технички, санитарно и хигијенски одговарајућим кутијама или боксовима које омогућавају одржавање адекватне температуре јела приликом транспорта и њихову заштиту од физичко - механичких оштећења. Кутије имају лежиште за прсте за лакшу манипулацију.

Изузетно, када је то оправдано објективним околностима, здравствена установа има могућност за потребом **хитне (изненадне) испоруке**, коју је понуђач дужан да изврши у року не дужем од 5 (пет) сати од пријема захтева. Лице овлашћено испред здравствене установе, захтев за хитном испоруком упутиће телефоном, с тим да ће истовремено упутити поруџбину и путем е-mail-а у којој ће нагласити да је у питању хитна испорука.

Понуђач је дужан да испуни све доле наведено:

- особа која врши истовар мора да буде у чистој радној одећи;
- достава се врши у чистим доставним возилима у термолосудама;
- приложи отпремницу уз испоручену робу.

ВРЕМЕ ПОСЛУЖИВАЊА ОБРОКА (доручак, ручак и вечера - са припадајућим ужинама) се разликује у појединачној здравственој установи.

Динамика испоруке оброка се врши по захтеву здравствене установе. Тачна динамика биће прецизирана након закључења појединачног уговора у договору са овлашћеним лицем испред здравствене установе за комуникацију са понуђачем. Понуђач може да изврши измену динамике доставе оброка и броја оброка, врсте оброка само уз сагласност здравствене установе.

Наведени термини се односе на време доставе оброка на адресе здравствених установа (свих клиника за које здравствена установа искаже требовање), сем ако из оправданих разлога у писаној форми није у тренутку наручивања назначено.

Изабрани понуђач ће бити обавештен од стране сваке здравствене установе о тачном времену послуживања оброка, с тим да је обавеза испоручиоца хране да исту достави **најмање 30 мин**, пре горе наведених времена за послуживање.

КВАЛИТЕТ УСЛУГЕ, КОНТРОЛА И ОБЕЗБЕЂИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Исхрана болесника у стационарним здравственим установама представља специфичан, најаутентичнији облик друштвене исхране, нераздвојни је део терапијско рехабилитационог режима и из тих разлога мора бити усклађена са потребама лечења. Изабрани Понуђач гарантује адекватан квалитет, квантитет оброка (количина, нутритивна вредност, температура оброка).

Понуђач гарантује квалитет пружених услуга. Све услуге морају бити пружене са максималном пажњом искључиво под условима и на начин прописан Техничком спецификацијом/оквирним споразумом/уговором о јавној набавци и Записником/Протоколом којим су регулисана сва питања

од значаја за квалитет и контролу квалитета пружања услуге за сваку појединачну здравствену установу посебно.

Понуђач у свему одговара за квалитет испоручених оброка и то у погледу санитарно - хигијенских услова, норматива, здравствене исправности. Понуђач је у целости одговоран за квалитет и исправност припремљених болничких оброка, па се наручилац не може сматрати одговорним за било какву евентуалну нерегуларност.

Изабрани Понуђач мора поштовати прописане поступке припремања дијета и операције које се примењују на намирницама до њиховог достављања.

Изабрани понуђач се обавезује да:

- поседује уговор са акредитованом лабораторијом која узоркује намирнице

- у пословању са храном поступа у складу са Законом о безбедности хране ("Службени гласник РС" бр. 41/2009 и 17/2019) и HACCP принципима.

Понуђач се обавезује да ће услуге припремања болничких оброка за пацијенте обављати ажурно, стручно и квалитетно, у свему према важећим прописима, професионалним стандардима струке за ту врсту услуга и испруке добара, системима квалитета који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница и добрим пословним обичајима, као и да ће обезбедити примену HACCP стандарда.

Контролу квалитета пружања услуге врши стручна служба здравствене установе (овлашћено лице за праћење и контролу рада изабраног понуђача). Стручна служба здравствене установе **може вршити дневну, недељну и месечну контролу квалитета** пружене услуге и надзор над реализацијом уговора ради праћења испуњења уговорних обавеза и периодичну оцену квалитета пружених услуга. Лице овлашћено за праћење и контролу рада изабраног понуђача одредиће свака здравствена установа посебно и податке о том лицу писменим путем доставити понуђачу.

Овлашћена лица за праћење и контролу рада изабраног понуђача ће **свакодневно** по пријему испоручене хране контролисати и вредновати квалитет и квантитет испоручене хране. Утврђивање количине/квантитативни пријем врши се бројањем, мерењем и појединачним прегледом сваког паковања. У случају утврђених недостатака у квалитету, квантитету и очигледних грешака испоручених производа, овлашћено лице здравствене установе ће сачинити **писани приговор (Записник)** одмах по испоруци ако се недостатак уочи на лицу места или најкасније у року од 24 сата од испоруке уколико установи скривене недостатаке на испорученим производима.

Уколико извршилац не пружа услугу у складу са динамиком прописаном Техничком спецификацијом, здравствена установа (лице овлашћено за праћење/контролисање) има право на **рекламацију** (захтев за отклањање недостатака). У случају рекламације, здравствена установа обавести извршиоца о уоченим недостацима са захтевом за поновно извршење услуге.

Изабрани понуђач је дужан да у погледу евентуалних примедби на квалитет и/или количину испоручене хране исту испоручи у складу са примедбама овлашћеног лице здравствене установе, у року не дужем од **60 минута** од пријема обавештења, као и да о свом трошку изврши адекватну **замену**. Приликом замене хране саставиће се обострано потписана Рекламација на испоручену храну.

Истовремено Наручилац може да **одбије пријем оброка** која не одговарају требованој количини и/или уговореном квалитету, уз обавезу да, без одлагања, писменим путем, обавести понуђача и захтева **нову испоруку оброка** која одговара требованој количини и уговореном квалитету.

Уколико здравствена установа у току реализације појединачних уговора три пута не прихвати испоруку оброка, односно врати оброке или уколико понуђач у току реализације оквирног споразума/појединачних уговора **два пута уопште не испоручи требована оброке**, Наручилац може **раскинути уговор и активирати средство обезбеђења за добро извршење посла**.

Овлашћено лице испред здравствене установе задржава право да у објекту где се врши складиштење и припрема оброка **врши увид и дегустацију** оброка у виду најављених, као и ненајављених обилазака при чему ће вредновати квалитет пружених услуга у складу са условима из уговора (о евентуалним неправилностима саставиће се обострано потписани записник).

Понуђач се обавезује да ће храна коју испоручује у ЗУ као крајњем Наручиоцу бити припремљена од намирница **I класе (квалитета)**, у складу са нормативима утврђеним позитивним законским прописима и у складу са добром произвођачком и хигијенском праксом, устаљеној у прехранбеној индустрији.

Понуђач је такође дужан да обезбеди **следљивост у свим фазама производње, прераде и промета хране**, односно дужан је да идентификује сваки субјект од којег набавља и којег даље снабдева храном, животињама које служе за производњу хране, или било коју супстанцу која се уграђује или се очекује да ће бити уграђена у храну.

Понуђачи као субјекта у пословању храном у свим фазама производње, прераде и промета хране које су под њиховом контролом, дужни су да обезбеде да храна испуњава услове прописане Законом о безбедности хране ("Службени гласник РС" бр. 41/2009 и 17/2019) и другим посебним прописима, као и да докажу испуњеност тих услова. Такође, понуђач је дужан да обезбеди испуњеност прописаних услови у вези са хигијеном хране, у складу са наведеним прописима. Наведено подразумева и да лица која на радним местима у производњи или промету хране долазе у додир са храном морају имати основна знања о хигијени хране и о личној хигијени на основу положеног стручног испита за стицање основних знања о личној хигијени у складу са Правилником о програму обуке за стицање основних знања о личној хигијени и мерама заштите од заразних болести, начину његовог спровођења, висини трошкова, накнади за рад комисија и осталим питањима (Службени гласник РС", број 15 од 2. марта 2017) - санитарног минимума и морају носити радну одећу и обућу.

За производе који се испоручују у оригиналном појединачном паковању произвођача, такви производи треба да поседују **декларацију** која мора да садржи све потребне податке о датом производу према Правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране ("Сл.гласник РС", бр. 19/17, 16/18, 17/20, 118/20, 17/22, 23/22 и 30/22). Уколико се производ испоручује у збирном паковању декларација мора бити идентична и на појединачном и на збирном паковању. За све намирнице из увоза осим потврде о здравственој исправности потребно је доставити и царинску декларацију. Декларација на производу мора бити лако уочљива, јасна и читка, да се не брише лако и да не буде на било који начин прекривена или испрекидана другим текстом или сликовним приказом, док у погледу порекла и квалитета производа мора бити на српском језику. Рок важења (трајања) добара мора бити назначен на паковању или документу који се доставља уз добра приликом испоруке.

Понуђач је дужан да испоручи наручиоцу ону количину болничких оброка коју наручилац поручи и дужан је да је тачно измери. Под тачним мерењем подразумева се испорука стварно тражене количине изражене у јединици мере одређеној техничком спецификацијом за конкретан производ. Материјал (амбалажа) за паковање не урачунава се у количину испоручене робе, осим ако није произвођачко паковање, папир или неки сличан лаган материјал. Уколико се роба доставља у кутијама, посудама и сл., онда се код мерења мора одбити тара, односно тежина доставне посуде.

Здравствена установа задржава право да, уколико процени као потребно, једном месечно, а по потреби и чешће, методом „случајног узорка“, узорак испоручених оброка пошаље на **лабораторијску анализу** коју сматра целисходном, а у свему у складу са Правилником о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Сл. Гласник РС 72/2010 и 62/2018).

Захтевана испитивања су:

1. Микробиолошка исправност по методи узорковања UZ.007 - Узорковање намирница и предмета опште употребе SRPS ISO 18593:2010,

Испитивани параметри: Критеријум безбедности - Salmonella spp., Критеријум хигијене процеса - Enterobacteriaceae cfu/g/ml, Koagulaza pozitivan stafilokok cfu/g/ml, Број аеробних бактерија cfu/g/ml

Извештај микробиолошке исправности мора да садржи податке који се односе ознаку и методу испитивања, јединицу мере, резултат испитивања, план узорковања и граничне вредности.

и

2. Хемијско - броматолошка анализа узорка (садржај узорка: доручак + ручак + вечера).

Испитивани параметри: Тежина хлеба, укупна тежина obroка, садржај беланчевина, садржај масти, садржај угљених хидрата и укупна енергетска вредност obroка.

Извештај хемијско - броматолошких анализа мора да садржи податке који се односе ознаку и методу испитивања, јединицу мере, резултат испитивања.

Узорковање ће по позиву здравствене установе вршити овлашћени представник референтне лабораторије, по избору здравствене установе. Узорци за испитивање исправности хране се узимају у кухињи добављача и на месту испоруке. Понуђач ће бити обавештен о термину и предмету узорковања и позван да истом присуствује. Неодазивање понуђача на позив не зауставља процес узорковања. Трошак анализа сноси добављач. Анализа ће се обављати у референтним лабораторијама по избору наручиоца.

Одговорност понуђача је франко трпезарија/место испоруке. Понуђач је одговоран за микробиолошку исправност хране франко трпезарија/место испоруке. Понуђач је одговоран за квалитет/квантитет и исправност франко трпезарија/место испоруке.

У случају утврђених недостатака у квалитету, квантитету и очигледних грешака испоручених производа, Наручилац ће сачинити писани **приговор** (Записник) одмах по испоруци ако се недостатак уочи на лицу места или најкасније у року од 24 сата од испоруке уколико установи **скривене недостатаке** на испорученим производима.

Наручилац/здравствена установа има право да једнострано **раскине уговор** са понуђачем без штетних последица по себе, уколико у току трајања уговора 2 (два) пута записнички утврди недостатке у микробиолошкој и хемијској исправности производа, уз отказни рок од 8 дана и истовремено ће да реализује средство обезбеђења за добро извршење посла.

Здравствена установа задржава право да у било ком тренутку раскине појединачни уговор уколико у било ком моменту, услед почетка рада кухиње здравствене установе, престане потреба за предметном услугом.

ОПШТИ ЗАХТЕВИ:

Изабрани Понуђач се обавезује да обезбеди континуирану комуникацију стручног лица - нутрициониста са нутриционистима здравствених установа.

Извршилац услуге одговара за штету која настане на имовини корисника услуге уколико је штета проузрокована непосредном кривицом извршиоца услуга.

Извршилац је дужан да у оквиру понуђене цене услуга урачуна све трошкове који могу да настану у извршењу услуге.

ПОСЕБНЕ ЗАХТЕВИ НАРУЧИОЦА:

Услуга исхране обухватаја и услуге сервирање готове хране пацијентима на начин и на местима које одреди здравствена установа, по распореду радног времена у складу са организацијом рада здравствене установе и потребама пацијената.

Опис рада:

- Пријем укупне количине/броја истребованих дијета.
- Разврставање потребног броја/врсте дијета на колица. Одвајање потребног броја есцајга за оброке.
- Подела obroка по одељењима/собама.
- Подела ужина за дијете за које су предвиђене.
- Скупљање остатака хране и амбалаже и поступање према правилима за уклањање комуналног отпада.
- Чишћење, прање, дезинфекција колица којима се дистрибуирају оброци.
- Одржавање хигијене просторије/кухиње намењене за чување колица и осталог потрошног материјала.
- За свој рад одговара главном нутриционисти - дијететичару.
- На дневном нивоу главни нутрициониста - дијететичар даје потребан број сервирки за расподелу хране и то према тренутном броју пацијената хоспитализованих у здравственој установи.

Сви радници који раде на пружању услуга сервирања хране, морају бити вакцинисани хепатитиса Б и санитарну књижицу. Сва непосредно ангажовани извршиоци морају да имају уредну документацију о извршеном санитарном прегледу на сваких шест месеци - Санитарну књижицу, коју ће по захтеву предати на увид лицу овлашћеном за праћење/контролисање/надзор. Понуђач пре почетка обављања услуге, мора здравственим установама као корисницима услуге да достави имена запослених, који ће вршити припрему хране, као и њихове важеће санитарне књижице.

ПРОСЕК ОБРОКА ПО ДИЈЕТАМА

Оквиран број obroка који ће бити поручени у току периода извршења оквирног споразума, односно појединачних уговора о јавној набавци дат је у Прилогу 2 Техничке спецификације - Оквиран број obroка по дијетама.

Предмет набавке дефинисан у 34 врсте дијета и то:

ОПШТА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА, ТЕЧНО КАШАСТА ДИЈЕТА, ЛАГАНА ДИЈЕТА, ЛАГАНА - ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА ЛАГАНА ДИЈЕТА, НЕСЛАНА ДИЈЕТА, ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА НЕСЛАНА ДИЈЕТА, ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 1, ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 2, ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 1 МИКСИРАНА, ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 2 МИКСИРАНА, СТРОГО ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА, ДЕЧИЈА ДИЈЕТА, ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ, ДИЈЕТА БЕЗ ГЛУТЕНА, КАШАСТА ДИЈЕТА 1, КАШАСТА ДИЈЕТА 2, ДИЈАБЕТИЧНА КАШАСТА ДИЈЕТА, ХИПЕРПРОТЕИНСКА И ДИЈЕТА ЗА ТРУДНИЦЕ, ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА 2, ДИЈЕТА ЗА ПАЦИЈЕНТЕ НА ХЕМОДИЈАЛИЗИ, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА БЕЗ МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА БЕЗ СВИЊСКОГ МЕСА, ХИПОПРОТЕИНСКА КАШАСТА ДИЈЕТА, КАШАСТА ДИЈЕТА БЕЗ МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА, ПРИЛАГОЂЕНА ВЕГЕТАРИЈАНСКА ДИЈЕТА, ВЕГАНСКА ДИЈЕТА, ПОСНА ДИЈЕТА, УЖИНЕ ЗА ХЕМОДИЈАЛИЗУ, ЛАГАНА - ХИПЕРПРОТЕИНСКА ХЕМАТОЛОГИЈА И ИНДИВИДУАЛНО ПРИЛАГОЂЕНА ДИЈЕТА КОЈУ НЕ ПРАТИ ЈЕЛОВНИК.

САСТАВНИ ДЕО описа и спецификације представља:

-СПИСАК СА СВИМ ДИЈЕТАМА СА ПРИМЕРИМА СЕДМОДНЕВНИХ/ЈЕДНОДНЕВНИХ ЈЕЛОВНИКА

-СПИСАК – ОПШТИ ИЗБОР НАМИРНИЦА КОЈЕ УЧЕСТВУЈУ ЗА ПРИПРЕМУ ДИЈЕТА ПО ГРУПАМА

ОПШТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб бели или полубели 200г	СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ - Бела кифла 100г - Шунка 50г - Маслац 20г - Кисели краставац 10 г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА- 200мл (према рецептури) САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА (млевено месо 100г, кисели купус 300г; остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа принцес крофна –према рецептури)	КУВАНО ЈАЈЕ – 1ком Топљени сир (зденка или одговарајући) – 1 ком ШУНКА 30г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл

<p>УТОРАК Хлеб бели или полубели 200г</p>	<p>МАСЛАЦ-20г ЏЕМ-30г-2ком МЛЕКО 2,8%мм 200мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК СА СВИЊСКИМ МЕСОМ (грашак 150г, месо 80г остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО</p>	<p>ПИТА СА МЕСОМ (коре 100г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>
<p>СРЕДА Хлеб бели или полубели 100г</p>	<p>ПРОЈА СА СИРОМ (кукурузни гриз 80г, Слани сир 60г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 300г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ 100г УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа лења пита према рецептури)</p>	<p>ПУЖИЋИ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине 180-200г (сир слан ситни укупне тежине 60г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб бели или полубели 100г</p>	<p>СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ - Бела кифла 100г - Шунка 50г - Маслац 20г - Кисели краставац 10 г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200мл (према рецептури) КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 100г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200мл појединачно паковање</p>	<p>БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине 180-200г (џем 30г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм 200мл</p>
<p>ПЕТАК Хлеб бели или полубели 300г</p>	<p>ЏЕМ 30г-2ком МАРГАРИН 20г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5г)</p>	<p>ВАРИВО ОД ПАСУЉА (пасуљ 70г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа лења пита – према рецептури)</p>	<p>КРОМПИР САЛАТА (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 100г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200мл (шећер 5г)</p>

СУБОТА Хлеб бели или полубели 100г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80г, остали састојци према рецептури) СЛАН СИР 50г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ГУЛАШ СА ЈУНЕЋИМ МЕСОМ (месо јунетина 80 г, остали састојци према рецептури) КУВАНА МАКАРОНА 210г (тестенина 70г) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	ПИТА СА МЕСОМ (коре 100г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл
НЕДЕЉА Хлеб бели или полубели 200г	КАЈГАНА СА ШУНКОМ -Јаје 1,5 ком -Шунка 50г (остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250г , остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ 100г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200мл појединачно паковање	ПИТА СА СИРОМ (коре 100 г, сир слан 60г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл

ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 1% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	САЛАТА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1 % мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)

<p>УТОРАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 30 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>МЕШАНО ВАРИВО СА ЈУНЕТИНОМ (мешано поврће 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>СРЕДА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ПИЛЕЋА ИЛИ ЂУРЕЋА ПРСА 50 г СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1%мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА (поврће 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ЂУВЕЧ (поврће 200 г, пиринач 15 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>

<p>ЧЕТВРТАК Хлеб 210 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ВИРШЛА 40 г СИР МЛАД 5,5% мм 50г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>ПЕТАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>

<p>СУБОТА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ПРОЈА (кукурузно брашно 60 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КИСЕЛО МЛЕКО 180 г</p> <p>УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>НЕДЕЉА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ПАВЛАКА 12% мм 50 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ОГРАТЕ СА СИРОМ (Интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>

ТЕЧНО-КАШАСТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

ЛАГАНА ДИЈЕТА

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
<p>ЧАЈ без шећера 200 мл КЕКС 100 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури)</p>
<p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл</p>	<p>УЖИНА 2 КОМПОТ 200 мл (воће без опне 100 г)</p>	<p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл</p>

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб бели 250г	СИР МЛАД 5.5 % мм 50г, ПАВЛАКА 12% мм 50г ЧАЈ 200мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5г) УЖИНА 1 ПУДИН 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ 100 г	ПИЛАВ СА ТИКВИЦАМА И ШАРГАРЕПОМ (ПИРИНАЧ 60 г, ТИКВИЦЕ И ШАРГАРЕПА 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
УТОРАК Хлеб бели 250г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ 200 мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5 г) УЖИНА 1 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури БАРЕНИ КРОМПИР 200 г, ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА 100 г (остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	МАКАРОНЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, СИР МЛАДИ 5.5% мм 50г., остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8 % мм180мл
СРЕДА Хлеб бели 100г	ПАЛЕНТА (КУКУРУЗНИ ГРИЗ 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР 5,5% мм 50 г	СУПА пилећа 200 мл, (према рецептури ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ГРИЛОВАНЕ ТИКВИЦЕ (тиквице 150г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г	ПУЖИЋ са сиром 2 ком. (180-200 г укупне тежине, 50 г сира, остали састојци према рецептури) – не од лиснатог теста ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (ШЕЋЕР 5г)
ЧЕТВРТАК Хлеб бели 200г	МЕД 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ 200 мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5г) УЖИНА 1 СУТЛИЈАШ 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА 100 г И ПИРЕ КАРФИОЛ 150 г, (остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, СИР МЛАДИ 5.5% мм 50г., остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200мл
ПЕТАК Хлеб бели 200г	СИР МЛАД 5.5% мм 50г ЈАЈЕ 1 КОМ КИСЕЛО МЛЕКО 2.8% мм 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ДИНСТАН ПИРИНАЧ (80 г ПИРИНАЧ, остали састојци према рецептури) МЛЕВЕНО ЈУНЕЋЕ МЕСО У СОСУ (ЈУНЕТИНА 100 г)-	БУХТЛЕ 2 КОМ (укупне тежине 180-200г, према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (ШЕЋЕР 5 г)

СУБОТА Хлеб бели 100г	ПАЛЕНТА (70Г КУКУРУЗНИ ГРИЗ, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5.5% мм 50 г ЈОГУРТ 2.8% М.М.200 МЛ	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	МАКАРОНЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, СИР МЛАДИ 5.5% мм 50г., остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2.8% мм180 мл
НЕДЕЉА Хлеб бели 200г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ 200 мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5 г) ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ПИЛАВ (ПИРИНАЧ 80г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	ПУЖИЋИ 2 КОМ (укупне тежине 180-200 г, према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл

ЛАГАНА ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 200 г	СИР МЛАД 5,5% мм 50г ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5г) УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПЕКАРСКИ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ 100г (типа лења пита)	ПУЖИЋИ – СУВО ПЕЦИВО 2 ком, укупне тежине 180-200 г (према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
УТОРАК Хлеб полубели 150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60г,остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г) УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г, остали састојци према рецептури) МЛЕВЕНО ЈУНЕЋЕ МЕСО (јунетина 120 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мл.м 200 мл

<p>СРЕДА Хлеб полубели 200г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5%мм 50 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ СА ШАРГАРЕПОМ (Пиринач 60 г., шагарепа 50г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г , месо 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г</p>	<p>ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5г)</p> <p>УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ (типа лења пита 100 г)</p>	<p>ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>
<p>ПЕТАК Хлеб полубели 200г</p>	<p>СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) ЗАПЕЧЕНИ КАРФИОЛ/ТИКВИЦЕ (карфиол 150 г или тиквице 150 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г</p>	<p>ПУЖИЋИ – СУВО ПЕЦИВО 2 ком укупне тежине 180-200 г (према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5% мм 50 г</p> <p>ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>
<p>СУБОТА Хлеб полубели 130 г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури)</p>	<p>ПИТА СА СИРОМ (коре 100 г, сир млад 60 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл</p>

НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г. МЛЕКО 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	ШПАГЕТЕ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ (шпагете 60 г, мл. месо 50 г , остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
---	--	--	---

ДИЈАБЕТИЧНА - ЛАГАНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб црни 150г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) БАРЕНА ЈУНЕТИНА У САФТУ (месо 120 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	МУСАКА ОД КАРФИОЛА (карфиол 200 г , месо јунеце 50 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб црни 150 г	ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР 200 г ДИНСТАНА ТИКВИЦЕ (тиквице 150 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ИНТЕГРАЛНЕ ШПАГЕТЕ СА МЕСОМ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (интегралне шпагете 60 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 КИСЕЛО МЛЕКО 180 г КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)

<p>СРЕДА Хлеб црни 150 г</p>	<p>ПАВЛАКА 12% мм 50 г СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г</p> <p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г</p>	<p>РИЖОТО СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 30 г, остали састојци према рецептури) БАРЕНА ПИЛЕТИНА 120 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб црни 120 г</p>	<p>ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 60 г, сир 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г</p> <p>УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г</p>	<p>ОГРАТЕ СА СИРОМ (интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>ПЕТАК Хлеб црни 150 г</p>	<p>ЈАЈЕ 1 ком СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% 200 мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНА ПИЛЕТИНА 120 г ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г остали састојци према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР 200 г (кромпир 200 г остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>
<p>СУБОТА Хлеб црни 150 г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР 200 г БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПЕЧЕНА РИБА 120 г</p> <p>УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г</p>	<p>СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 КОМ ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>

НЕДЕЉА Хлеб црни 150 г	СИР МЛАДИ 5,5 % 50 г ПАВЛАКА 12 %мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл. УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНА ПИЛЕТИНА 120 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл. УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8 м.м 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)
-------------------------------------	--	--	---

НЕСЛАНА ДИЈЕТА (Дијета са редукованим натријумом)

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели неслани 200г	Кајгана (2 јаја) Сир млади 5,5% мм 50г Чај са шећером 200мл (шећер 5г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50% см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (250 г кромпира, остали састојци према рецептури) ЋУФТЕ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (месо 100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ укупне тежине(180-200г) (Џем 30г, брашно и остали састојци према рецептури) - не од лиснатог теста Млеко 2,8% мм200мл
УТОРАК Хлеб полубели неслани 200г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАНА БОРАНИЈА (боранија 250 г, остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Воћни колач 100г (нпр. пита са јабукама)	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 250г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл

<p>СРЕДА Хлеб полубели неслани 200г</p>	<p>ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p> <p>УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 или ЧОРБА ОД ПОВРЋА мл (према рецептури) РИЗИ – БИЗИ (пиринач 60 г, поврће тј. остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ (јунетина 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)</p>	<p>Пужићи са сиром од интегралног брашна укупне тежине (180-200г) (сир млади 50г- остали састојци према рецептури) – не од лиснатог теста</p> <p>КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г</p> <p>(или пита са сиром) (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури)</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб полубели неслани 200г</p>	<p>МАСЛАЦ 20г МЕД 25 г МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (мешано поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ -100 г (нпр. пита са јабукама)</p>	<p>ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>
<p>ПЕТАК Хлеб полубели неслани 250г</p>	<p>ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p> <p>УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР -ПИРЕ КРОМПИР И СЕЗОНСКО ДИНСТАНО, БАРЕНО, ИЛИ ПИРЕ ОД ПОВРЋА (нпр. пре кромпир 150 г – и пире карфиол 150 г) (остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>

СУБОТА Хлеб полубели нелани 200г	ПАЛЕНТА (кукурузни грис 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г - сезонско	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)	СИР МЛАДИ 5.5% м.нм. 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г
НЕДЕЉА Хлеб полубели нелани 250г	СИР МЛАДИ 5.5% мм 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г	ПИТА СА СИРОМ (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл

ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

(Кроз сложена јела планирати дневни унос соли до 2г)

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели нелани 200г	Кајгана (2 јаја) Сир млади 5,5% мм 50г Чај са шећером 200мл (шећер 5г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (250 г кромпира, остали састојци према рецептури) ЋУФТЕ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (месо 100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ укупне тежине 180-200г - не од лиснатог теста Млеко 2,8% мм200мл

<p>УТОРАК Хлеб полубели неслани 200г</p>	<p>ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАНА БОРАНИЈА (боранија 250 г, остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 Воћни колач 100 г (нпр. пита са јабукама)</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 250г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл</p>
<p>СРЕДА Хлеб полубели неслани 200г</p>	<p>КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p> <p>УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл или ЧОРБА ОД ПОВРЋА мл (према рецептури) РИЗИ – БИЗИ (пиринач 60 г, поврће тј. остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ (јунетина 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)</p>	<p>Пужићи са сиром од интегралног брашна укупне тежине 180-200г (сир млади 50г- остали састојци према рецептури) – не од лиснатог теста</p> <p>КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г</p> <p>(или пита са сиром) (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури)</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб полубели неслани 200г</p>	<p>МАСЛАЦ 20г МЕД 25 г МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (мешано поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ 100 г (нпр. пита са јабукама)</p>	<p>ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>

<p>ПЕТАК Хлеб полубели неслани 250г</p>	<p>КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p> <p>УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР -ПИРЕ КРОМПИР И СЕЗОНСКО ДИНСТАНО, БАРЕНО, ИЛИ ПИРЕ ОД ПОВРЋА (нпр.пре кромпир 150 г – и пире карфиол 150 г, остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>
<p>СУБОТА Хлеб полубели неслани 200г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>СИР МЛАДИ 5.5% м.н.м. 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г</p>
<p>НЕДЕЉА Хлеб полубели неслани 250г</p>	<p>СИР МЛАДИ 5.5% мм 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p> <p>УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г</p>	<p>ПИТА СА СИРОМ (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p>

ДИЈАБЕТИЧНА-НЕСЛАНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 1% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	САЛАТА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ – 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО – 1 ком СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 30 г САЛАТА – 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МЕШАНО ВАРИВО СА ЈУНЕТИНОМ (мешано поврће 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
СРЕДА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПАВЛАКА 12% мм 50 г СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА (поврће 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЂУВЕЧ (поврће 200 г, пиринач 15 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)

<p>ЧЕТВРТАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ПРОЈА (кукурузно брашно 60 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г</p> <p>УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)</p>
<p>ПЕТАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)</p>
<p>СУБОТА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) (или проја)</p> <p>ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл</p> <p>УЖИНА И СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 60 г</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ПАВЛАКА 12% мм – 50 г СИР МЛАД 5,5% мм – 70 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)</p>

НЕДЕЉА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 30 г	ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ОГРАТЕ СА СИРОМ (Интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
---	--	--	---

ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ I

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча (пиринач 15г), куван кромпир са шаргарепом (кромпир 250г, шаргарепа 50г), остали састојци према рецептури. УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)	Слузава супа од пиринча (пиринач 15г), куван пиринач са шаргарепом –густо скувано (пиринач 60г, шаргарепа 100г), остали састојци према рецептури УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча (пиринач 15г), раскуван пиринач са шаргарепом-густо кувано (пиринач 60г, шаргарепа 100г), остали састојци према рецептури. УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)	Слузава супа од пиринча са шаргарепом (пиринач 15г, шаргарепа 50г), остали састојци према рецептури, печен кромпир у љусци 250г УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)

ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ II

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	Чај без шећера 200мл, сир млад 100г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча 200мл (пиринач 15г) остали састојци према рецептури , Пире од куваног кромпира (кромпир 300г) и кувана шаргарепа (шаргарепа 50г), кувана пилетина (пилеће месо 120г), остали састојци према рецептури. УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, печена јабука (јабука 200г)	Чај без шећера 200мл, куван пиринач са куваном шаргарепом-густо кувано (пиринач 70г, шаргарепа 50г), остали састојци према рецептури, сир млад 100г. УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	Чај без шећера 200мл, сир млад 100г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча 200мл (пиринач 15г) остали састојци према рецептури, куван пиринач са шаргарепом-густо кувано (пиринач 70г, шаргарепа 100г) остали састојци према рецептури, кувана пилетина (пилеће месо 120г). УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, печена јабука (јабука 200г)	Слузава супа од пиринча 200мл (пиринач 15г) остали састојци према рецептури, печен кромпир у љусци (кромпир 300г), сир млад 100г. УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)

ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 1 МИКСИРАНА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
<p>ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА СЛАНИМ КЕКСОМ И ЧАЈЕМ (двопек 25 г, кекс слани 50 г, чај 200 мл)</p> <p>УЖИНА 1 ПАСИРАН ДВОПЕК СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (двопек 25 г, печена јабука 200 г)</p>	<p>СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури)</p> <p>ПАСИРАН КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ (шаргарепа 50 г, кромпир 250 г)</p> <p>УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 50 г, двопек 25 г)</p> <p>УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)</p>
<p>УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА СЛАНИМ КЕКСОМ И ЧАЈЕМ (двопек 25 г, кекс слани 50 г, чај 200 мл)</p> <p>УЖИНА 1 ПАСИРАН ДВОПЕК СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (двопек 25 г, печена јабука 200 г)</p>	<p>СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури)</p> <p>ПАСИРАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 100 г)</p> <p>УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (кромпир 200 г, шаргарепа 50 г, двопек 25 г)</p> <p>УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)</p>

ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 2 МИКСИРАНА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА МЛАДИМ СИРОМ И ЧАЈЕМ (двопек 100 г, млади сир 5,5% мм 50 г, чај 200 мл)</p> <p>УЖИНА 1 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)</p>	<p>СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури)</p> <p>ПИРЕ КРОМПИР, ПАСИРАНА КУВАНА РИБА СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (риба 120 г, шаргарепа 100 г, двопек 25 г)</p> <p>УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 100 г)</p> <p>УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)</p>
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА ЈАЈЕТОМ И ЧАЈЕМ (двопек 100 г, кувано јаје 1 ком, чај 200 мл)</p> <p>УЖИНА 1 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)</p>	<p>СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури)</p> <p>ПИРЕ КРОМПИР – 200 г ПАСИРАНА КУВАНА ПИЛЕТИНА СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (пилетина 100 г, шаргарепа 100 г, двопек 25 г)</p> <p>УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)</p>	<p>ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ (кромпир 200 г, шаргарепа 50г) ПАСИРАН ДВОПЕК СА МЛАДИМ СИРОМ (двопек 50 г, млади сир 5,5% мм 50 г)</p> <p>УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)</p>

СТРОГО ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб неслан полубели 250г	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, мармелада 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл(према рецептури) пире кромпир (кромпир 300г,остали састојци према рецептури) динстана пилетина (пилеће месо 80г), салата 100г УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, Ћувеч (пиринач 20г, поврће 150г, остали састојци према рецептури)
УТОРАК Хлеб неслан полубели 100г	Јогурт 2,8%м.м. качамак (кукурузни гриз 60г) УЖИНА 1 Печена јабука (јабука 200г), кекс 50г	Супа пилећа 200мл (према рецептури) куван кромпир (кромпир 200г), пире од спанаћа (спанаћ 150г остали састојци према рецептури) риба печена (ослић 80г) УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, динстан пиринач са шаргарепом (пиринач 60г, шаргарепа 150г остали састојци према рецептури)
СРЕДА Хлеб неслан полубели 200г	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, мед 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл (према рецептури) пире кромпир (кромпир 200г), динстана шаргарепа (шаргарепа 150г остали састојци према рецептури), динстана пилетина (пилеће месо 80г), САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 печена јабука(јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, макароне у парадајз сосу (макароне 60г остали састојци према рецептури).
ЧЕТВРТАК Хлеб неслан полубели 300г	Чај са шећером 200мл, мармелада 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл (према рецептури) Пире кромпир (кромпир 200гостали, састојци према рецептури), пире од карфиола или тиквица или спанаћа (карфиол или тиквица или спанаћа150г), риба печена (ослић 80г) УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, динстано мешано поврће (шаргарепа 50г, карфиол 50г и кромпир 100г, остали састојци према рецептури)

<p>ПЕТАК Хлеб неслан полубели 100г</p>	<p>Јогурт 2,8% м.м. качамак (кукурузни гриз 60г)</p> <p>УЖИНА 1 Печена јабука (јабука 200г), кекс 50г</p>	<p>Супа пилећа 200мл (према рецептури) кромпир куван са блитвом (кромпир 200г, блитва 150г, остали састојци према рецептури), риба печена (ослић 80г)</p> <p>УЖИНА 1 печена јабука (јабука 200г)</p>	<p>Чај са шећером (шећер 5г) 200м л, рижото са поврћем (пиринач 60г) и мешано поврће (шаргарепа, карфиол 150г, остали састојци према рецептури)</p>
<p>СУБОТА Хлеб неслан полубели 200г</p>	<p>Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, мармелада 60г, печена јабука (јабука 200г)</p> <p>УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл</p>	<p>Супа пилећа 200мл (према рецептури) пире кромпир (кромпир 200г), пире од спанаћа (спанаћ 150г) остали састојци према рецептури, печена риба (ослић 80г)</p> <p>УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)</p>	<p>Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, динстан пиринач са шаргарепом, целером и першуном (пиринач 60г, шаргарепа 150г, остали састојци према рецептури).</p>
<p>НЕДЕЉА Хлеб неслан полубели 200г</p>	<p>Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, мед 60г, печена јабука (јабука 200г)</p> <p>УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл</p>	<p>Супа пилећа 200мл (према рецептури) пире кромпир (кромпир 200г), пире од шаргарепе (шаргарепа 150г остали састојци према рецептури), риба печена (ослић 80г), САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)</p>	<p>Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, макароне у парадајз сосу (макароне 60г, остали састојци према рецептури)</p>

ДЕЧИЈА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

УКОЛИКО ЈЕ ПОТРЕБНО УВЕСТИ ДОДАТНУ УЖИНУ (1 или 3) ДИЈЕТЕТИЧАР ЋЕ КРОЗ СПЕЦИЈАЛНО ТРЕБОВАЊЕ ИСТРЕБОВАТИ АДЕКВАТНЕ НАМИРНИЦЕ

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 100г	ПАЛЕНТА (60 г кукурузни гриз, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм 200мл УЖИНА 1 Колач 100г Сок 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 35 г, шаргарепа -15 г остали састојци према рецептури) ЋУФТЕ У СОСУ -2 ком (јунеће месо 60 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци премаре цептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г – СЕЗОНСКО ИЛИ Сутлијаш на млеку 200г Чоколадно млеко 250мл	КУВАНО ЈАЈЕ -1 ком ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА – 30 г КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл УЖИНА 3 Џем 25г -2 ком Маслац 20г Млеко 3,2%дуготрајно 250мл Бела кифла 100г
УТОРАК Хлеб полубели 100г	КРЕМ СИР 25 г ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) УЖИНА 1 Колач 100г Сок 200мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 80 г САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КРОФНА ИЛИ ВОЋНИ КОЛАЧ (према рецептури)	ВИРШЛА 40 г ПАВЛАКА 12%мм 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) УЖИНА 3 Паштета од туне 50г Јогурт 200мл Бела кифла 100г

<p>СРЕДА Хлеб полубели 100г</p>	<p>ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г</p> <p>ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 1,0% м.м. 250 мл појединачно паковање</p> <p>КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) УЖИНА 1 Палачинке са џемом 2ком Сок 200мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури)</p> <p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 150 г, јунетина 60 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ПУДИНГ НА МЛЕКУ 100 г (према рецептури)</p>	<p>ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (коре за питу 60 г, сир српски 30 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 ВОЋЕ 150 г ИЛИ Зденка сир 2ком Пилећа прса 50г Чоколадно млеко 250мл Бела кифла 100г</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 100г</p>	<p>РОЛ ВИРШЛА 120 г (виршла 40 г према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм – 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 Колач 100г Сок 200мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНИ ФИЛЕТИ ОСЛИЋА 80г САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ПРОЈАРА СА СИРОМ – 2 ком 150 г (сир слани 30 г, кукурузни гриз 60 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 Џем 25г -2 ком Маслац 20г Млеко 3,2%дуготрајно 250мл Бела кифла 100г</p>
<p>ПЕТАК Хлеб полубели 100г</p>	<p>КУВАНО ЈАЈЕ – 1 ком ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА – 30 г МЛЕКО 2,8% мм – 200 мл КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури)</p> <p>УЖИНА 1 Пита са јабукама 100г Сок 200мл</p>	<p>ЧОРБАСТ ПАСУЉ СА СУВИМ МЕСОМ (пасуљ 50 г, суво месо 50 г нето а остали састојци према рецептури) САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ – 100 г (према рецептури)</p>	<p>ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ 2 ком укупне количине око 150 г (сир слан укупне тежине 60 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл УЖИНА 3 Кекс пти бер 50г Чоколадно млеко 250мл</p>

СУБОТА Хлеб полубели 100г	МЕД 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 1,0% м.м. 250 мл појединачно паковање КИФЛА 70 г (пециво бело –према рецептури) УЖИНА 1 Колач 100г Сок 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА ИЛИ ПУЊЕНА ПАПРИКА ИЛИ ПУЊЕНА ТИКВИЦА -1 ком (млевено месо 60 г, остали састојци према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 100 г а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СУТЛИЈАШ СА ЦИМЕТОМ – 100 г (према рецептури)	ПИТА СА СИРОМ 150 г (коре за питу 60 г, сир српски (или одговарајући) 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм – 200 мл УЖИНА 3 Пуж са сиром -1 ком Јогурт 200мл
НЕДЕЉА Хлеб полубели 100г	КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МАСЛАЦ 20 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 Пита са вишњама 100г Сок 200мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК 200 мл (грашак 100 г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ – 80 г САЛАТА 50г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г – СЕЗОНСКО	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 1 ком укупне тежине око 100 г (џем 30 г, остали састојци према рецептури) ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 1,0% м.м. 250 мл појединачно паковање УЖИНА 3 Бухтла са џемом -1ком Млеко 3,2%дуготрајно 250мл

ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ДОРУЧАК	МЛЕКО СА КЕКСОМ 400 мл. Млеко 2,8 % мм, 330 мл. Кекс 50 г Шећер 20 г., Чај без шећера 200 мл.
УЖИНА 1	ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл. појединачно паковање
РУЧАК	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 500 мл. (течност од терм.ицке обарде до 500 мл.) Јунеће месо 60 г. Кромпир 70 г. Шаргарепа 50 г. Уље 10 г. Со
УЖИНА 2	ПИРЕ ОД ЈАБУКА 200 мл.(100 г јабука, шећер 10 ,вода 90 мл.)

ВЕЧЕРА	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 400 мл. Јунеће месо 50 г Кромпир 70 г. Карфиол 50 г. Уље 10 г. Со
УЖИНА 3	ЈОГУРТ 2,8 % мм. 200 мл.

ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ДОРУЧАК	МЛЕКО СА КЕКСОМ 400 мл. Млеко 1,0 % мм. 330 мл. Кекс за дијабетичаре 50 г., Маслац 10 г. ЧАЈ без шећера 200 мл.
УЖИНА 1	ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл.
РУЧАК	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 500 мл. (течност од терм.обарде до 500мл.) Јунеће месо 60 г. Кромпир 70 г. Шаргарепа 50 г. Уље 10 г.
УЖИНА 2	ПИРЕ ОД ЈАБУКА 200 мл.
ВЕЧЕРА	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 400 мл. Јунеће месо 50 г Кромпир 70 г. Карфиол 50 г. Уље 10 г. Со
УЖИНА 3	ЈОГУРТ 2,8 % мм. 200 мл

ДИЈЕТА БЕЗ ГЛУТЕНА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб без глутена 150 г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл Пилећа прса 50г Барено јаје УЖИНА 1 БУНДЕВА ПЕЧЕНА 200 г	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ 100 г БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	Пилав са јунетином Пиринач 60г и јунетина 80г (остали састојци по рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)
УТОРАК Хлеб без глутена 150г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г (према рецептури) МЕД – 50 г МАСЛАЦ – 20 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 КОМПОТ 200 мл (воће 100 г)	МУСАКА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)

<p>СРЕДА Хлеб без глутена 150г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састиији према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ПАЛАЧИНКЕ ОД ХЕЉДИНОГ БРАШНА ИЛИ ПИРИНЧА СА ЏЕМОМ 2 ком (према рецептури)</p>	<p>СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА100г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање</p>	<p>ПИЛАВ СА ПИЛЕТИНОМ (пиринач 60 г, пилеће бело месо 50 г, остали састојци према рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб без глутена 150 г</p>	<p>КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г</p> <p>ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком ПАВЛАКА 12%мм – 50г Пилећа прса 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)</p> <p>УЖИНА 1 СУТЛИЈАШ НА МЛЕКУ 200 г (према рецептури)</p>	<p>СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г МЕСАНО ВАРИВО 250 г (поврце 250 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз70 г, остали састиији према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p>
<p>ПЕТАК Хлеб без глутена 150 г</p>	<p>КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА -100г (према рецептури)</p> <p>МАСЛАЦ – 20г ПИЛЕЋА ПРСА – 50г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г</p>	<p>СУПА СА КУКУРУЗНИМ ГРИЗОМ 200 мл (према рецептури) РИЗИ – БИЗИ 250 г (пиринач 60 г, поврће тј. остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ (јунетина 100 г остали састојци према рецептури)</p> <p>ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150г (према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање</p>	<p>МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 мл</p> <p>ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)</p>

<p>СУБОТА Хлеб без глутена 150 г</p>	<p>КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г (према рецептури)</p> <p>ЈАЈЕ КУВАНО -1 ком СИР МЛАДИ 5,5%мм – 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ПАЛАЧИНКЕ ОД ХЕЉДИНОГ БРАШНА ИЛИ ПИРИНЧА СА ЏЕМОМ 2 ком (према рецептури)</p>	<p>СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г</p> <p>ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>ПИТА ОД ХЕЉДИНИХ КОРА СА СИРОМ И ЗЕЉЕМ (коре 150 г, сир 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл</p>
<p>НЕДЕЉА Хлеб без глутена 150 г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г</p>	<p>СУПА СА КУКУРУЗНИМ ГРИЗОМ 200 мл (према рецептури)</p> <p>ДИНСТАНИ КУПУС (купус 300 г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЊЕ 100 г ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 СУТЛИЈАШ НА МЛЕКУ 200 мл (према рецептури)</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)</p>

КАШАСТА ДИЈЕТА 1

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
<p>КАКАО СА КЕКСОМ 300 г (млеко – 250 мл, кекс – 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г)</p> <p>ГРИЗ НА МЛЕКУ 200 г (млеко -150 г, гриз -15 г, шећер - 10 г,јаје -1ком.)</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% м.м. – 200 мл</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА -200 мл (према рецептури)</p> <p>ПАСИРАНО ПОВРЋЕ СА ЈУНЕТИНОМ (Шаргарепа – 50 г, Кромпир -200 г, Јунетина –Пилетина 100 г, Уље – 5 г)</p> <p>УЖИНА 2 ПУДИНГ 200 г (млеко -150 г,шећер – 10 г, пудинг прах -10 г)</p>	<p>ПАСИРАНА ШАРГАРЕПА СА ПИЛЕТИНОМ (шаргарепа -100 г, пилетина – 80г)</p> <p>ПАСИРАН КАРФИОЛ СА ДВОПЕКОМ (карфиол -100 г, двопек - 30 г)</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% м.м. – 200 мл</p>

КАШАСТА ДИЈЕТА 2

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
<p>ПОНЕДЕЉАК, СРЕДА ПЕТАК, НЕДЕЉА</p>	<p>Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5,5 % мм 70г Чај са шећером 200мл (шећер 5г)</p> <p>УЖИНА 1 Гриз на млеку 200 г (млеко 150г,гриз 15г,јаје 1 ком)</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир пире (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) Пире од спанаћа (спанаћ 150 г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 100 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 Воћни сок 50% с.м. 200мл (појединачно паковање)</p>	<p>Палента (кукурузни гриз 70г, остали састојци према рецептури)</p> <p>Јогурт 2,8 %м.м. 200мл</p> <p>УЖИНА 3 Пудинг 200 г (млеко 150г,шећер 10г, пудинг прах 10г)</p>

<p>УТОРАК, ЧЕТВРТАК СУБОТА</p>	<p>Какао са кексом 300 г (млеко – 250 мл, кекс – 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г) Гриз на млеку (млеко 150г,гриз 15г,јаје 1 ком)</p> <p>УЖИНА 1 Кисело млеко 2,8 % мм 180 г</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Пире шаргарепа (шаргарепа 150г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 Пудинг 200 г (млеко 150г,шећер 10г,пудинг прах 10г)</p>	<p>Пире кромпир (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5.5 % мм 70г Јогурт 2,8%м.м. 200мл</p> <p>УЖИНА 3 Пудинг 200 г (млеко 150г,шећер 10г, пудинг прах 10г)</p>
---	--	---	---

ДИЈАБЕТИЧНА – КАШАСТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
<p>КАКАО МЛЕКО СА КЕКСОМ ЗА ДИЈАБЕТИЧАРЕ 300 г (млеко 250г, мл кекс 50г, маслац 10г, какао 3г)</p> <p>ГРИЗ НА МЛЕКУ 200 г (млеко 150г, гриз 15г, јаје 1 ком)</p> <p>УЖИНА 1 МЛЕКО 200 мл 2,8 % мм</p>	<p>СУПА пилећа 200 мл (према рецептури)</p> <p>ПАСИРАНО ПОВРЋЕ СА ЈУНЕТИНОМ: (шаргарепа 50г, кромпир, 200г,јунетина 120г, уље 5г)</p> <p>УЖИНА 2 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180г</p>	<p>ПАСИРАНА ШАРГАРЕПА СА ПИЛЕТИНОМ (шаргарепа 100г, пилетина 100г) ПАСИРАН КАРФИОЛ СА ДВОПЕКОМ (карфиол 100г., двопек 30г)</p> <p>УЖИНА 3 МЛЕКО 200мл 2,8% мм</p>

ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА И ДИЈЕТА ЗА ТРУДНИЦЕ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 150 г	СЕНДВИЧ КИФЛА Интегрална кифла 100г Пилећа или ћурећа прса 50 г Намаз крем сир -50г ЈОГУРТ 2,8% м.м. 180 мл УЖИНА 1 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл. (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) БЛИТВА ИЛИ СПАНАЋ (блитва 100г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150г САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Колач –принцес крофна 2 ком. укупне тежине 150г	ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл. ИНТЕГРАЛНИ ПИРИНАЧ -210 г (интегрални пиринач 70 г) ЈУНЕЋА НАТУР ШНИЦЛА У САФТУ – 70г (јунеће месо – 70 г остали састојци према рецептури) САЛАТА -120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури)
УТОРАК Хлеб полубели 200 г	МЛЕКО 2,8 % мм -200 мл МАСЛАЦ 20 г МЕД 25 г УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА СА СЕМЕНКАМА СУНЦОКРЕТА 60г (сунцокрет семе -30г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % м.м.180 мл	ПАРАДАЈЗ ЧОРБА 200 мл. (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 150 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ (батак или карабатак са кости) – 150 г САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане	ПУЖИЋИ СА СИРОМ – 2. ком укупне тежине око 200г (сир 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.

<p>СРЕДА Хлеб полубели 150г</p>	<p>СЕНДВИЧ КИФЛА Интегрална кифла 100 г Намаз павлаке 12% м.м. 50 г Ђурећа или пилећа прса 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.</p> <p>УЖИНА 1 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПАПРИКАШ СА ЈУНЕЋИМ МЕСОМ (кромпир 250 г., месо јунеће 100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ – 2 ком. лења пита укупне тежине 150 г</p>	<p>ПРОЈА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 50 г, спанаћ 30г., остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 150 г</p>	<p>МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури) ПАЛАЧИНКЕ ОД ХЕЉДЕ СА ЏЕМОМ – 2. ком</p> <p>УЖИНА 1 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ВАРИВО ОД БОРАНИЈЕ (Боранија 250 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ (батак или карабатак са кости)- 150 г САЛАТА- 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК – 50% с.м. 200 мл (појединачно паковање)</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.</p>
<p>ПЕТАК Хлеб полубели 150г</p>	<p>ИНТЕГРАЛНА КИФЛА -100 г (упакована у фолију) КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КАЧКАВАЉ 40 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.</p> <p>УЖИНА 1 ПУДИНГ – индустријски упакован -170 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ СА ПИЛЕТИНОМ (пиринач 70 г, Пилеће бело месо 120 г, шаргарепа, црни лук, остали састојци према рецептури) САЛАТА- 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане</p>	<p>БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 60 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8 % мм 200 мл.</p>

СУБОТА Хлеб полубели 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5% мм 50г КИСЕЛО МЛЕКО 180 мл УЖИНА 1 ПИТА ОД ЈАБУКА – 100 г	ПОТАЖ 200 мл. (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150г САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане	ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (коре 100 г, сир 50 г, спанаћ 50 г) ЈОГУРТ 2,8 %мм 180 мл
НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	МЛЕКО 2,8 % мм 200 мл. МАСЛАЦ 20 г ЏЕМ 30 г УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА СА СЕМЕНКАМА СУНЦОКРЕТА 60г (сунцокрет семе 30 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % м.м. 180 мл	ПОТАЖ 200 мл. (према рецептури) ПУЊЕНА ПАПРИКА (паприка 2 ком, месо јунеће млевено 120 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ – 2. ком ролат са џемом укупне тежине 150г	Топљени сир (зденка или одговарајући) 60 г (2. ком) КУВАНО ЈАЈЕ – 1. ком. ЈОГУРТ 2,8 %мм 180 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА - 100 г (упакована у фолију) УЖИНА 3 ПУДИНГ - индустријски упакован -170 г

ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА 2

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 200 г	СИР МЛАД 5.5 % мм 70г, ЈОГУРТ 2,8% мм ПИЛЕЋА ПРСА 50г УЖИНА 1 ЈАЈЕ 1 ком.	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ 100 г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	МАКАРОНИ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (макароне 60 г, месо млевено јунеће 50 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл

<p>УТОРАК Хлеб полубели 200 г</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г</p> <p>УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 50г и топљени сир (ЗДЕНКА СИР или одговарајући)</p>	<p>СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА (карфиол 200г, млевено јунеће месо 50г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>ОГРАТЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200мл</p>
<p>СРЕДА Хлеб полубели 200 г</p>	<p>ПАВЛАКА 12 % мм 50г ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ЧАЈ без шећера 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ПРОЈАРА СА СИРОМ (70 г кукурузни гриз, сир 50 г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПАПРИКАШ (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100г у сафту САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>ПУЖИЋ 2 ком. (укупне тежине 180-200 г, према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г</p>	<p>СЕНДВИЧ СА ШУНКОМ (качкаваљ рендани 20г, маслац 10г, шунка 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ЈАЈЕ 1 ком.</p>	<p>СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (кромпир 80 г, пиринач 60 г, шаргарепа 50г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 120г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% 50 г ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл</p>
<p>ПЕТАК Хлеб полубели 200 г</p>	<p>ЈАЈЕ 1 ком КАЧКАВАЉ 40г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 ПРОЈАРА СА СИРОМ (кукурузни гриз 70г, сир 50г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (80г пиринач, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 120г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>ПИТА СА СИРОМ (коре 100г, сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл</p>
<p>СУБОТА Хлеб полубели 200 г</p>	<p>ПАЛЕНТА (70 г КУКУРУЗНИ ГРИЗ, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5.5% мм 50 г КИСЕЛО МЛЕКО 2,8 % мм</p> <p>УЖИНА 1</p>	<p>СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл ПАВЛАКА 50 г 12% мм ЈАЈЕ 1 ком</p>

	ИНТЕГРАЛНА КИФЛА И Топљени сир (зденка или одговарајући) 1 ком	УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	
НЕДЕЉА Хлеб полубели 100 г	СЕНДВИЧ СА ШУНКОМ ШУНКОМ (качкаваљ рендани 20 г, маслац 10г, шунка 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПУЊЕНА ПАПРИКА 2 ком (млевено месо по комаду 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (спанаћ 50 г, сир 40 г, коре100г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл

ДИЈЕТА ЗА ПАЦИЈЕНТЕ НА ХЕМОДИЈАЛИЗИ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Понедељак Хлеб полубели неслани 200гр	Мед- 50гр Маслац -20гр Чај са шећером – 200мл Ужина 1 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир пире (кромпир 200гр, остали састојци према рецептури) Печена пилетина – 100гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)	Проја са сиром (кукурузни гриз 80гр., сир 60гр., остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200 мл (шећер 5гр)
Уторак Хлеб полубели- неслани 200гр	Палента (кукурузни гриз 70гр, остали састојци према рецептури) Млеко 2,8%мм – 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир паприкаш са јунетином (кромпир 200гр, јунетина 80гр, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Ужина 2 Воћни колач – 100гр (лења пита или колач са вишњама)	Кувано јаје – 1ком Млад сир 5,5%мм Чај са шећером 200 мл (шећер 5гр)

<p>Среда Хлеб полубели- неслани 200гр</p>	<p>Џем- 60гр Маслац -20гр Чај са шећером – 200мл</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Мусака од бораније (боранија 200гр, месо 50гр, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>Ужина 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>Пуџићи – суво пециво, 2 ком.укупне тежине 180- 200гр (према рецептури) Млад сир 5,5%мм Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)</p>
<p>Четвртак Хлеб полубели- неслани 200гр</p>	<p>Кувано јаје – 1ком Сир млад 5,5%мм – 50гр Павлака 12%мм -50гр Чај са шећером – 200мл</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Ђувеч (мешано поврће 200гр, остали састојци према рецептури) Печена риба -120 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>Пита са сиром (коре 100гр, сир млад 60гр, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)</p>
<p>Петак Хлеб полубели- неслани 200гр</p>	<p>Џем- 60гр Маслац -20гр Чај са шећером – 200мл</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Рестован кромпир (кромпир 200гр, остали састојци према рецептури) Печена пилетина – 100гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>Проја са сиром (кукурузни гриз 80гр., сир 60гр., остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)</p>
<p>Субота Хлеб полубели- неслани 200гр</p>	<p>Палента (кукурузни гриз 70гр, остали састојци према рецептури) Млеко 2,8%мм – 200мл</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Пилав (пиринач 60гр, остали састојци према рецептури) Печена пилетина – 100гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>Пита са сиром (коре 100гр, сир млад 60гр, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)</p>
<p>Недеља Хлеб полубели- неслани 200гр</p>	<p>Кувано јаје – 1ком Млад сир 5,5%мм Павлака 12%мм – 50гр Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Мусака од кромпира (кромпир 200гр, месо 50гр, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>Ужина 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО</p>	<p>Бухтле са џемом 2ком. укупне тежине 180- 200гр (џем 40гр, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)</p>

ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА БЕЗ МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

ПОНЕДЕЉАК	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Хлеб ражани, 150 гр интегрални, грахам	Виршла – 60 гр Кувано јаје - 1 ком Кисео краставац Чај без шећера – 200 мл Хлеб- 60 гр Ужина 1 Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10 гр Биљни качкаваљ- 30гр Чај без шећера- 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	САЛАТА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 Чај без шећера 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10 гр (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб 90 гр Ражани, интегрални, грахам	Сендвич (интегрална кифла – 60 гр) Пилећа прса – 50 гр Биљни намаз- 20 гр Биљни качкаваљ (рендано)- 30 гр Зелена салата или кисео краставац (рендано) – 30 гр Чај без шећера – 200 мл УЖИНА 1 Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10гр Беланце јајета – 1 ком Чај без шећера- 200мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 30 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МЕШАНО ВАРИВО СА ЈУНЕТИНОМ (мешано поврће 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 Чај без шећера 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10гр (упакована у фолију)
	Шпанска пита (кукурузно и интегрално брашно у саставу) са ситно сецканим поврћем,	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури)	ЋУВЕЧ (поврће 200 г, пиринач 15 г, остали састојци према рецептури)

<p>СРЕДА Хлеб 90 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>киселим краставцем или паприком Чай без шећера – 200 мл</p> <p>Ужина 1 Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10 гр Пилећа прса – 15 гр Чай без шећера- 200мл</p>	<p>МУСАКА ОД КАРФИОЛА (поврће 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 Чай без шећера 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10 гр (упакована у фолију)</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Кувано јаје – 1 ком Пилећа прса- 50 гр Биљни качкаваљ- 30 гр Хлеб – 60 гр Чай без шећера – 200 мл</p> <p>УЖИНА 1 Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10 гр Беланце јајета – 1ком Чай без шећера- 200мл</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 Чай без шећера 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10 гр (упакована у фолију)</p>
<p>ПЕТАК Хлеб 120 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Сендвич (интегрална кифла – 60 гр) Туњевина- 70 гр Зелена салата или кисео краставац (рендано) – 30 гр Чай без шећера – 200 мл</p> <p>Ужина 1</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)</p>

	<p>Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10 гр Беланце јајета – 1 ком Чај без шећера- 200мл</p>	<p>(поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 3 Чај без шећера 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10 гр (упакована у фолију)</p>
<p>СУБОТА Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Виршла – 60 гр Кувано јаје - 1 ком Кисео краставац Чај без шећера – 200 мл Хлеб- 60 гр</p> <p>Ужина 1 Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10 гр Биљни качкаваљ- 30 гр Чај без шећера- 200мл</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>Кромпир салата- 200 гр Печена риба- 70 гр Чај без шећера- 200 мл Хлеб 30 гр</p> <p>УЖИНА 3 Чај без шећера 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10 гр (упакована у фолију)</p>
<p>НЕДЕЉА Хлеб 90 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Шпанска пита (кукурузно и интегрално брашно у саставу) са ситно сецканим поврћем, киселим краставцем или паприком Чај без шећера – 200 мл</p> <p>Ужина 1 Интегрална кифла – 30 гр Биљни намаз – 10 гр Пилећа прса – 15 гр Чај без шећера- 200мл</p>	<p>ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>Салата броколи – 70 гр, Шаргарепа – 50 гр Кукуруз – 100 гр Кувана пилетина- 70 г Light мајонез – 20 гр Биљна павлака- 10 гр Чај без шећера- 200 мл Хлеб – 30 гр</p> <p>УЖИНА 3 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30гр Биљни качкаваљ – 30 гр Биљни намаз – 10 гр (упакована у фолију)</p>

Пример седмодневног јеловника

ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА БЕЗ СВИЊСКОГ МЕСА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 1% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	САЛАТА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1 % мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 30 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МЕШАНО ВАРИВО СА ЈУНЕТИНОМ (мешано поврће 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
СРЕДА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА	ЋУВЕЧ (поврће 200 г, пиринач 15 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г

	<p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1%мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>(поврће 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>(поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл</p> <p>УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб 210 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ПИЛЕЋА ВИРШЛА – 60 г СИР МЛАД 5,5% мм 50г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)</p>
<p>ПЕТАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г</p>	<p>ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО</p>	<p>МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл</p>

			ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
СУБОТА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПРОЈА (кукурузно брашно 60 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КИСЕЛО МЛЕКО 180 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
НЕДЕЉА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ПАВЛАКА 12% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ОГРАТЕ СА СИРОМ (Интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ХИПОПРОТЕИНСКА КАШАСТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК, СРЕДА ПЕТАК, НЕДЕЉА	Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5,5 % мм 50г Чај са шећером 200мл (шећер 5г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8 %м.м. 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир пире (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) Пире од спанаћа (спанаћ 150 г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Воћни сок 50% с.м. 200мл (појединачно паковање)	Палента (кукурузни гриз 70г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5,5 % мм 50г УЖИНА 3 Јогурт 2,8 %м.м. 200мл
УТОРАК, ЧЕТВРТАК СУБОТА	Какао са кексом 300 г (млеко – 250 мл, кекс – 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г) Гриз на млеку (млеко 150г,гриз 15г,јаје 1 ком) УЖИНА 1 Кисело млеко 2,8 % мм 180 г	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Пире шаргарепа (шаргарепа 150г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Воћни сок 50% с.м. 200мл (појединачно паковање)	Пире кромпир (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5.5 % мм 50г УЖИНА 3 Кисело млеко 2,8 % мм 180 г

КАШАСТА ДИЈЕТА БЕЗ МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК, НЕДЕЉА	<p>Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Беланце јајета - 3 ком Чај са шећером 200мл (шећер 5г)</p> <p>УЖИНА 1 Гриз на биљном млеку 200 г биљно млеко - соја, бадем, пиринач 150г,гриз 15г, јаје 1 ком)</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир пире (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) Пире од спанаћа (спанаћ 150 г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 100 г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 Воћни сок 50% с.м. 200мл (појединачно паковање)</p>	<p>Палента (кукурузни гриз 70г, остали састојци према рецептури) Пилетина бело месо – 50 гр (млевено хомогенизовано у паленту) Чај са шећером 200мл (шећер 5г)</p> <p>УЖИНА 3 Пире од јабука – 200 гр Млевени кекс- 50 гр</p>
УТОРАК, ЧЕТВРТАК СУБОТА	<p>Какао са кексом 300 г (биљно млеко – 250 мл, кекс – 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г) Гриз на биљном млеку (биљно млеко 150г,гриз 15г,јаје 1 ком)</p> <p>УЖИНА 1 Воћни сок 50% с.м. 200мл (појединачно паковање)</p>	<p>Пилећа супа 200мл (према рецептури) Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Пире шаргарепа (шаргарепа 150г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>УЖИНА 2 Пире од јабука – 200 гр Млевени кекс- 50 гр</p>	<p>Пире кромпир (кромпир 150 г, остали састојци према рецептури) Пире од грашка – 100 гр Млевена пилетина – 70 гр Чај са шећером 200мл (шећер 5г)</p> <p>УЖИНА 3 Пудинг на биљном млеку биљно млеко - соја, бадем, пиринач- 200 мл пудинг прах – 20 гр шећер- 10 гр</p>

ПРИЛАГОЂЕНА ВЕГЕТАРИЈАНСКА ДИЈЕТА (са рибом, пилетином, млеком и млечним производима и јајима)

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	<p>Интегрални сендвич са туњевином Сендвич кифла – 100 гр Туњевина – 70 гр Зелена салата – 30 гр ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл</p>	<p>Чорба од поврћа – 200 мл Мусака од кромпира са печуркама – 250 гр Салата 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p>	<p>Гриловано поврће (тиквица – 100 гр, Плави парадајз (Патлиџан- 50 гр, Броколи – 50 гр, кукуруз – 50 гр) Салата 100г</p>

		Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 Свеже воће- 200 гр Орах – 20 гр	(поврће 100г, остали састојци према рецептури) Кувано јаје – 1 ком ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл Хлеб – 100 гр
УТОРАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Пита са зељем или блитва или спанаћ и сиром (коре од хељдиног брашна - 150 гр, зеље или блитва или спанаћ – 70 гр Сир 5,5% млечне мести – 50 гр остали састојци по рецептури ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	Чорба од поврћа – 200 мл Динстан пиринач са шаргерепом – 250 гр Риба – 120 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г Сезонско Орах – 20 гр	Куван кромпир – 100 гр Гриловано поврће (паприка- 50 гр тиквица- 50 гр шаргарепа – 50 гр) Гриловане печурке – 70 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл Хлеб – 100 гр
СРЕДА Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Интегрална сендвич кифла – 100 гр Намаз хумуса – 50 гр Маслине без коштице- 50 гр Беланце јајета – 2 ком Зелена салата- 15- 20 гр ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	ВАРИВО ОД ПАСУЉА (пасуљ 70г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г Сезонско Орах – 20 гр	Печен кромпир – 250 гр Печена риба – 100 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл Хлеб – 100 гр
ЧЕТВРТАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Омлет са поврћем Јаја – 70 гр Печурке – 70 гр Празилук – 70 гр Хлеб – 100 гр ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	Чорба од поврћа – 200 мл Динстан пиринач са шаргерепом – 250 гр Риба – 120 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине 180- 200г (џем 30г, остали састојци према рецептури) Млеко 2,8 % млечне масти 200мл

		Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г Сезонско Орах – 20 гр	
ПЕТАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Пита са кромпиром (коре 150 гр, зеље или блитва или спанаћ – 70 гр остали састојци по рецептури ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	ВАРИВО ОД ГРАШКА (грашак – 200 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г Сезонско Орах – 20 гр	Кромпир салата – 200 гр Печена риба – 100 гр ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл Хлеб – 100 гр
СУБОТА Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Интегрална сендвич кифла – 100 гр Намаз хумуса – 50 гр Маслине без коштице- 50 гр Беланце јајета – 2 ком Зелена салата- 15- 20 гр ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	Чорба од поврћа– 200 мл Мусака од кромпира са печуркама – 250 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г СЕЗОНСКО Орах – 20 гр	Гриловано поврће (тиквица – 100 гр, Плави парадајз (Патлиџан- 50 гр, Броколи – 50 гр, кукуруз – 50 гр) Салата 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Кувано јаје – 1 ком ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл Хлеб – 100 гр
НЕДЕЉА Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Пита са зељем или блитва или спанаћ и сиром (коре од хељдиног брашна - 150 гр, зеље или блитва или спанаћ – 70 гр Сир 5,5% млечне месте – 50 гр остали састојци по рецептури ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	Чорба од поврћа – 200 мл Пилав са печуркама – 250 гр (пиринач – 150 гр, поврће кукуруз – 30 гр, шаргарепа- 30 гр, гршак- 30 гр печурке – 70 гр) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр	Печен кромпир – 250 гр Печена риба – 100 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл Хлеб – 100 гр

		УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г СЕЗОНСКО Орах – 20 гр	
--	--	--	--

ВЕГАНСКА ДИЈЕТА (без меса, јаја млека и млечних производа)
Пример седмодневног јеловника
СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Интегрални сендвич Сендвич кифла – 100 гр Намаз хумуса – 70 гр Маслине без коштице- 70 гр Сојин сир – 50 гр Зелена салата – 30 гр Чај са шећером - 200 мл	Чорба од поврћа – 200 мл Мусака од кромпира са печуркама – 250 гр Салата 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 Свеже воће- 200 гр Орах – 20 гр	Гриловано поврће са интегралним пиричем (тиквица – 100 гр, Плави парадајз (Патлиџан- 50 гр, Броколи – 50 гр, кукуруз – 100 гр Интегрални пиринач – 40 гр) Салата 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером - 200 мл Хлеб – 100 гр
УТОРАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Пита са зељем или блитва или спанаћ (коре од хељдиног брашна - 250 гр, зеље или блитва или спанаћ – 140 гр остали састојци по рецептури Чај са шећером - 200 мл	Чорба од поврћа – 200 мл Пилав са поврћем – 350 гр Интегрални пиринач- 60 гр Кукуруз- 50 гр Шаргарепа- 50 гр Грашак- 50 гр Печурке – 50 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 Воћни сок – 200 мл	Куван кромпир – 100 гр Гриловано поврће (паприка- 50 гр тиквица- 50 гр шаргарепа – 50 гр) Гриловане печурке – 70 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером - 200 мл Хлеб – 100 гр
СРЕДА Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Интегрална сендвич кифла – 100 гр Намаз хумуса – 70 гр Маслине без коштице- 70 гр	ВАРИВО ОД ПАСУЉА (пасуљ 70г, остали састојци према рецептури)	Печен кромпир – 250 гр Гриловане печурке – 100 гр САЛАТА 100г

	<p>Сојин сир – 50 гр</p> <p>Зелена салата- 15- 20 гр</p> <p>Чај са шећером - 200 мл</p>	<p>САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр</p> <p>УЖИНА 2 Кувано млевено жито –пшеница- 60 гр Шећер- 20 гр Орах – 20 гр</p>	<p>(поврће 100г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером - 200 мл Хлеб – 100 гр</p>
<p>ЧЕТВРТАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Омлет са поврћем Печурке – 100 гр Празилук – 70 гр Биљна павлака – 30 гр Биљни качкаваљ– 50 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) хлеб – 100 гр</p> <p>Чај са шећером - 200 мл</p>	<p>Чорба од поврћа – 200 мл Пилав са поврћем – 350 гр (пиринач – 60 гр, поврће кукуруз – 50 гр, шаргарепа- 30 гр, грашак- 30 гр, броколи- 30 гр печурке – 70 гр) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр</p> <p>УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г СЕЗОНСКО Орах – 20 гр</p>	<p>БУХТЛЕ СА ЦЕМОМ 2 ком укупне тежине 180- 200г (цем 30г, остали састојци према рецептури)</p> <p>Чај са шећером - 200 мл</p>
<p>ПЕТАК Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Пита са кромпиром (коре 250 гр, кромпир– 100 гр остали састојци по рецептури)</p> <p>Чај са шећером - 200 мл</p>	<p>ВАРИВО ОД ГРАШКА (грашак – 200 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)</p> <p>Хлеб – 100 гр</p> <p>УЖИНА 2 Воћни сок – 200 мл</p>	<p>Куван кромпир – 100 гр Гриловано поврће (паприка- 50 гр тиквица- 50 гр шаргарепа – 50 гр) Гриловане печурке – 70 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером - 200 мл Хлеб – 100 гр</p>
<p>СУБОТА Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам</p>	<p>Омлет са поврћем Печурке – 100 гр Празилук – 70 гр Биљна павлака – 30 гр</p>	<p>Чорба од поврћа– 200 мл Мусака од кромпира са печуркама – 250 гр САЛАТА 100г</p>	<p>Гриловано поврће са интегралним пиринчем (тиквица – 50 гр, Плави парадајз -50 гр, Броколи – 50 гр,</p>

	Биљни качкаваљ – 50 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) хлеб – 100 гр Чај са шећером - 200 мл	(поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Кувано млевено жито – пшеница- 60 гр Шећер- 20 гр Орах – 20 гр	Грашак- 30 гр, кукуруз – 70 гр Интегрални пиринач – 40 гр) Салата 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером - 200 мл Хлеб – 100 гр
НЕДЕЉА Хлеб 200 г Ражани, интегрални, грахам	Пита са зељем или блитва или спанаћ (коре од хељдиног брашна - 250 гр, зеље или блитва или спанаћ – 140 гр остали састојци по рецептури) Чај са шећером - 200 мл	Чорба од поврћа – 200 мл Пилав са поврћем – 350 гр (пиринач – 60 гр, поврће кукуруз – 50 гр, шаргарепа- 30 гр, грашак- 30 гр, броколи- 30 гр печурке – 70 гр) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г СЕЗОНСКО Орах – 20 гр	Печен кромпир – 250 гр Гриловане печурке – 100 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером - 200 мл Хлеб – 100 гр

ПОСНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб бели или полубели – 200 гр	Сендвич са туњевиниом Сендвич кифла – 100 гр Туњевина – 70 гр Зелена салата – 30 гр Чај са шећером – 200 мл	Посна супа или чорба – 200 мл Мусака од тиквица са печуркама и пиринчем – 250 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2	Кромпир салата – 200 гр Печена риба – 100 гр Чај са шећером – 200 мл Хлеб – 100 гр

		ВОЋНИ СОК – 200 мл	
УТОРАК Хлеб бели или полубели – 200 гр	Пита са зељем или блитва или спанаћ (коре 150 гр, зеље или блитва или спанаћ – 70 гр остали састојци по рецептури (биљни млечни производ) Чај са шећером – 200 мл	Посна супа или чорба – 200 мл Динстан пиринач са шаргерепом – 250 гр Риба – 120 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г Сезонско	Куван кромпир – 100 гр Гриловано поврће (паприка- 50 гр тиквица- 50 гр шаргарепа – 50 гр) Гриловане печурке – 70 гр Чај са шећером – 200 мл Хлеб – 100 гр
СРЕДА Хлеб бели или полубели – 300 гр	Џем – 30 гр Биљни намаз – 20 гр Хлеб – 100 гр Чај са шећером – 200 мл	ВАРИВО ОД ПАСУЉА (пасуљ 70г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа посна лења пита – према рецептури)	Печен кромпир – 200 гр Печена риба – 100 гр Чај са шећером – 200 мл Хлеб – 100 гр
ЧЕТВРТАК Хлеб бели или полубели – 100 гр	Сендвич са туњевином Сендвич кифла – 100 гр Туњевина – 70 гр Зелена салата – 30 гр Чај са шећером – 200 мл	Посна супа или чорба – 200 мл Пилав са печуркама – 250 гр (пиринач – 150 гр, поврће кукуруз – 30 гр, шаргарепа- 30 гр, гршак- 30 гр печурке – 70 гр) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК – 200 мл	ПОСНЕ БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине 180- 200г (џем 30г, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл

<p>ПЕТАК Хлеб бели или полубели – 200 гр</p>	<p>Пита са кромпиром (коре 150 гр, кромпир 120 гр остали састојци по рецептури) Чај са шећером – 200 мл</p>	<p>ВАРИВО ОД ГРАШКА (грашак – 200 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа посна лења пита – према рецептури)</p>	<p>Кромпир салата – 200 гр Печена риба – 100 гр Чај са шећером – 200 мл Хлеб – 100 гр</p>
<p>СУБОТА Хлеб бели или полубели – 300 гр</p>	<p>Мед – 30 гр -2ком Биљни намаз – 20 гр Хлеб – 100 гр Чај са шећером – 200 мл</p>	<p>Посна супа или чорба – 200 мл Мусака од поврћа са печуркама и пиринчем или пуњено поврће – 250 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г СЕЗОНСКО</p>	<p>Куван кромпир – 100 гр Гриловано поврће (паприка- 50 гр тиквица- 50 гр шаргарепа – 50 гр) Гриловане печурке – 70 гр Чај са шећером – 200 мл Хлеб – 100 гр</p>
<p>НЕДЕЉА Хлеб бели или полубели – 200 гр</p>	<p>Пита са зељем или блитва или спанаћ (коре 150 гр, зеље или блитва или спанаћ – 70 гр остали састојци по рецептури (биљни млечни производ) Чај са шећером – 200 мл</p>	<p>Посна супа или чорба – 200 мл Посна сарма укупна тежина – 200 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Хлеб – 100 гр УЖИНА 2 ВОЋЕ 200г Сезонско</p>	<p>Динстан пиринач са шаргерепом – 250 гр Риба – 120 гр Чај са шећером – 200 мл Хлеб – 100 гр</p>

**ПРИМЕРИ УЖИНА ЗА ХЕМОДИЈАЛИЗУ
СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4
<p>СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Бела кифла 100г - Шунка 50г - Маслац 20г - Кисели краставац 10 г <p>ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>	<p>ПУЖИЋИ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине 180-200г (сир слан ситни укупне тежине 60г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>	<p>ПРОЈА СА СИРОМ (кукурузни гриз 80г, сир 60г, остали састојци према рецептури)</p> <p>ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл</p>	<p>БУХТЛЕ СА ЦЕМОМ 2 ком укупне тежине 180- 200г (цем 30г, остали састојци према рецептури)</p> <p>МЛЕКО 2,8% мм 200мл</p>

НАПОМЕНА:
НАВЕДЕНЕ ДИЈЕТЕ ПО ДАНИМА ПРЕДСТАВЉАЈУ САМО ПРИМЕР СЕДМОДНЕВНЕ ДИЈЕТЕ

ИНДИВИДУАЛНО ПРИЛАГОЂЕНА ДИЈЕТА КОЈУ НЕ ПРАТИ ЈЕЛОВНИК

За израду индивидуално прилагођене дијете улазе све намирнице и готова јела из постојећих јеловника и следеће намирнице којих нема у спецификацији.

ИЗАБРАНИ ПОНУЂАЧ ЈЕ У ОБАВЕЗИ ДА ПОСЕДУЈЕ ОВЕ НАМИРНИЦЕ ПО ПОТРЕБИ И ПИСАНОЈ ПОРУЏБИНИ НАРУЧИОЦА ИСПОРУЧИ:

**ОПШТИ ИЗБОР НАМИРНИЦА КОЈЕ УЧЕСТВУЈУ
ЗА ПРИПРЕМУ ДИЈЕТА ПО ГРУПАМА**

Жита и производи од жита

Редни број	Намирница
1.	Хлеб пшенични бели
2.	Хлеб пшенични полубели
3.	Хлеб пшенични црни
4.	Хлеб (50% пшенично, 50% ражано пуног зрна – брашно)
5.	Хлеб пшенични полубели-неслани
6.	Хлеб грахам
7.	Хлеб кукурузни
8.	Хлеб безглутенски
9.	Хлеб ражани 100%
10.	Пиринач
11.	Пиринач интегрални
12.	Овсене пахуљице
13.	Гриз пшенични
14.	Гриз пшенични тип 400
15.	Гриз кукурузни
16.	Макарони/шпагети од пшеничног брашна
17.	Макарони/шпагети од пиринчаног брашна
18.	Макарони/шпагети (50% пшенично, 50% ражано пуног зрна – брашно)
19.	Тестенина/фида за супу са јајима
20.	Тестенина/фида за супу без јаја
21.	Кукурузне пахујице
22.	Пиринчане пахуљице
23.	Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован

24.	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован
25.	Двопек грахам индустријски пакован
26.	Мрвице хлебне (презле)
27.	Пециво типа кифле од пшеничног брашна- беле
28.	Пециво типа кифле (50% пшенично,50% ражано од пуног зрна – брашно)
29.	Пециво типа кифле од кукурузног брашна без глутена
30.	Пециво типа кифле од кукурузног брашна са глутеном
31.	Пециво типа кифле од пшеничног брашна – неслане
32.	Пециво типа кифла од ражаног брашна 100%
33.	Пециво типа кифла од интегралног брашна са семенкама сунцокрета
34.	Кекс слатки од пшеничног брашна I класа
35.	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем
36.	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна – брашно)
37.	Коре за питу/гибаницу од пшеничног брашна
38.	Коре за питу/гибаницу (50% пшенично,50% ражано пуног зрна – брашно)
39.	Коре за питу/гибаницу (хельдино брашно)
40.	Тост хлеб
41.	Пшеница зрно
42.	Кус кус
43.	Киноа

Млеко и млечни производи, биљни сиреви и млека

Редни број	Намирница
1.	Млеко 1,0% млечне масти
2.	Млеко 1.5% млечне масти
3.	Млеко 2,8% млечне масти
4.	Млеко 3,2 % млечне масти дуготрајно, обogaћено витаминима – 250мл
5.	Млеко без лактозе 2,8% млечне масти -250мл
6.	Млеко у праху обрано
7.	Млеко у праху пуномасно
8.	Јогурт 2,8% млечне масти – 200 мл
9.	Јогурт 1,0% млечне масти са пробиотским културама- 200 мл
10.	Јогурт 0,5% млечне масти са пробиотским културама – 200 мл
11.	Кисело млеко 2,8 % млечне масти – 180 мл
12.	Кисело млеко 3,2% млечне масти – 180 мл
13.	Сурутка у праху
14.	Павлака 12% млечне масти -200 мл
15.	Павлака 20% млечне масти – 200 мл
16.	Сир крављи млади 5,5% млечне масти
17.	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти
18.	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти
19.	Качкавал тип Ементалер или Едамер или Гауда
20.	Сир Фета (грчки тип или одговарајући)
21.	Сир топљени (зденка или одговарајући) појединачно амбалажирано паковање
22.	Сирни намаз 20% млечне масти на с.м.
23.	Чоколадно млеко 1 % млечне масти -250 мл
24.	Сојин сир (тофу)
25.	Биљни сир
26.	Сурутка-течна
27.	Биљни качкавал

28.	Јогурт без лактозе
29.	Биљна павлака
30.	Сојино млеко
31.	Бадемово млеко
32.	Пиринчано млеко

Месо, риба, јаја и производи

Редни број	Намирница
1.	Јунетина I категорије – без кости
2.	Јунетина I категорије - млевено
3.	Свињски бут без кости I категорије
4.	Свињски бут без кости I категорије- млевено
5.	Пилећа ситнеж за супе
6.	Пилеће бело месо без кости и коже
7.	Пилеће месо батак , карабатак
8.	Ћуретина бело месо без кости и коже – прса
9.	Пилећа прса
10.	Ћурећа прса
11.	Прашка шунка
12.	Ослић- филети без кости
13.	Ослић
14.	Туњевина у уљу са отварачем – комади у уљу
15.	Сардина у уљу са самоотварачем
16.	Пилећа виршла
17.	Ћурећа виршла
18.	Јаје кокошије А класе
19.	Јаје кокошије у праху
20.	Рибљи штапићи
21.	Филети сома

Поврће и производи од поврћа

Редни број	Намирница
1.	Пасуљ
2.	Боранија свежа у сезони
3.	Боранија смрзнута
4.	Грашак зелени у зрну свежи у сезони
5.	Грашак зелени смрзнут
6.	Шаргарепа
7.	Лук црни
8.	Лук бели
9.	Празилук
10.	Краставац свежи у сезони
11.	Краставац кисели
12.	Кромпир
13.	Купус свежи
14.	Купус кисели у сезони
15.	Парадајж свежи у сезони
16.	Паприка свежа у сезони
17.	Тиква- бундева
18.	Цвекла свежа

19.	Цвекла конзервисана
20.	Паприка кисела
21.	Броколи
22.	Карфиол свежи у сезони
23.	Карфиол смрзнути
24.	Спанаћ свежи у сезони
25.	Спанаћ смрзнути
26.	Блитва свежа у сезони
27.	Сочиво
28.	Целер
29.	Сок од парадајза
30.	Пире од парадајза
31.	Конзервисано поврће за ђувеч
32.	Зелје свеже у сезони
33.	Тиквице свеже у сезони
34.	Зелена салата у сезони
35.	Корен першуна
36.	Лист першуна свежи
37.	Лист першуна сушени
38.	Кељ
39.	Сок од парадајза
40.	Сок од цвекле
41.	Сок од шаргарепе
42.	Леблебије
43.	Хумус
44.	Маслине без коштице
Напомена: Остало сезонско поврће доступно на тржишту Поврће које се користи за припрему дијета мора бити I класе (плодови одговарајуће сорте, технолошке/конзумне зрелости, чврсти без икаквих оштећења)	

Воће и производи од воћа

Редни број	Намирница
1.	Јабукe I класе
2.	Брескве у сезони
3.	Нектарине у сезони
4.	Кајсије у сезони
5.	Суве шљиве без коштице
6.	Лимун
7.	Поморанџа
8.	Џем- мешани
9.	Мармелада – мешана амбалажирано појединачно паковање
10.	Компот од брескве – конзервисани
11.	Крушка
12.	Банана
13.	Мандарина
14.	Лубеница
15.	Грожђе црно и бело
16.	Воћни сок бистри, кашасти 50% с.м. паковање 200 мл
17.	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање 200 мл
18.	Џем појединачно амбалажирано паковање
19.	Вишња смрзнута
20.	Орах

21.	Лешник
22.	Бадем
Напомена: Остало сезонско воће доступно на тржишту Воће које се користи за припрему дијета мора бити I класе (плодови одговарајуће сорте, технолошке/конзумне зрелости, чврсти без икаквих оштећења)	

Масти, уља и производи

Редни број	Намирница
1.	Уље сунцоретово
2.	Маслац појединачно амбалажирано паковање
3.	Маргарин софт (од биљних уља)
4.	Уље маслиново

Шећер, мед, зачини, остало

Редни број	Намирница
1.	Шећер кристал
2.	Мед појединачно амбалажирано паковање
3.	Пудинг у праху (различити укуси)
4.	Пудинг индустријски упакован различити укуси
5.	Воћни јогурт различитих укуса
6.	Чај индустријски кутија – филтер са кончићем и без кончића (нана, камилица, ува)
7.	Сирће-алкохолно
8.	Кухињска со
9.	Додатак јелима (концентрат сувог поврћа)
10.	Мешавина биљних зачина (без кухињске соли)
10.	Минерална вода 1-1,5л газирана
11.	Минерална вода 1-1,5л негазирана
12.	Сирће воћно-јабучко 4%,
13.	Какао прах
14.	Бибер млевени

Мед, џем, маслац, маргарин и јогурт треба да буду у појединачним оригиналним паковањима произвођача (не ринфуз).

Изабрани Понуђач је у обавези да за израду наведених - стандардних дијета обезбеди све намирнице са списка које су потребне за израду дијета планирајући их према сезонској доступности.

Изабрани Понуђач је у обавези да за израду индивидуалних дијета обезбеди све намирнице са списка које су потребне за израду дијета током целе године.

УЗОРЦИ

Понуђач пакује, односно дистрибуира оброке у херметички упакованој полипропиленској једноделној, дводелној или троделној посуди затвореној вишеслојном фолијом (материјал: комплексни филм или одговарајући) за једнократну употребу са прибором за јело (за једнократну употребу).

Потребно је да понуђач као саставни део понуде достави узорак херметички упаковане полипропиленске једноделне, дводелне и троделне посуде затворене вишеслојном фолијом (материјал: комплексни филм или одговарајући) за једнократну употребу испуњену течном шћу - (најпожељније вода, може и чорбасто јело) како би иста била тестирана (њене техничке карактеристике, односно сврсисходност херметичке затворености). Узорак мора бити правилно обележен и то: „УЗОРАК – амбалажа ; ЈН 404-1-228/26-48, услуга исхране уз понуду бр. _____ (уписати бр.) понуђача _____ (уписати име понуђача)".

НАПОМЕНА: Недостављање узорка од стране понуђача сматра се битним недостатком понуде у складу са чланом 124. став 12. тачка 1) ЗЈН, те ће таква понуда бити одбијена.

Уколико понуђач достави узорке (за које се утврди да не испуњавају захтеване Техничке карактеристике, понуда тог понуђача биће одбијена као **неодговарајућа**.

ПРИЛОГ 3 ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА - СПИСАК КОРИСНИКА

	Назив здравствене установе
1	Клинички центар Војводине Нови Сад
2	Општа болница Пожаревац
3	Институт за ортопедско-хируршке болести "Бањица"
4	Институт за онкологију и радиологију Србије
5	Клиничко-болнички центар "Др Драгиша Мишовић - Дедиње"
6	Институт за неонатологију
7	Институт за ментално здравље
8	Клинички центар Србије
9	Клиника за денталну медицину Ниш
10	Специјална болница за болести зависности Драјзерова
11	Институт за медицину рада Србије "Др Драгомир Карајовић"
12	СПЕЦИЈАЛНА БОЛНИЦА ЗА ИНТЕРНЕ БОЛЕСТИ ЛАЗАРЕВАЦ
13	СПЕЦИЈАЛНА БОЛНИЦА ЗА РЕУМАТСКЕ БОЛЕСТИ НОВИ САД
14	Институт за реуматологију Београд
15	Општа болница "Стефан Високи" С. Паланка
16	ЗЦ Ваљево
17	КБЦ Бежанијска коса Београд
18	КБЦ "ЗВЕЗДАРА"
19	Општа болница „Ђорђе Јоановић“ Зрењанин
20	Завод за психофизиолошке поремећаје и говорну патологију „Проф. Др Цветко Брајовић“

ПРИЛОГ 4 ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА – МОДЕЛ УГОВОРА

На основу члана 52. и 93. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ бр. 91/19 и 92/23, у даљем тексту: ЗЈН), члана 2. Правилника о садржини конкурсне документације у поступцима јавних набавки („Службени гласник РС“, бр. 21/21) и Одлуке о спровођењу поступка јавне набавке, 30-08/5 број 405-335/2026-1 од 29.05.2026.године, припремљен је следећи документ

МОДЕЛ УГОВОРА

КОРИСНИК УСЛУГЕ:

/Назив здравствене установе/ _____

/адреса/ _____, /име и презиме лица које га заступа/ _____

Матични број: _____

ПИБ: _____

Број рачуна: _____ који се води код _____ (Управе за трезор/банке)

(у даљем тексту: Корисник услуга)

ИЗВРШИЛАЦ:

/Назив фирме/ _____, /адреса/ _____, /име и презиме лица које га заступа/ _____

Матични број: _____

ПИБ: _____

(у даљем тексту: (Извршилац)

Дана __. __. ____ године закључују

УГОВОР БР. _____ О ПРУЖАЊУ УСЛУГЕ ИСХРАНЕ

УГОВОРНЕ СТРАНЕ САГЛАСНО КОНСТАТУЈУ:

- да је Наручилац, Републички фонд за здравствено осигурање (у даљем тексту: Наручилац), спровео отворени поступак централизоване јавне набавке услуге исхране, ЈН број 404-1-228/26-48 са циљем закључивања Оквирног споразума (у даљем тексту: Споразум) са једним извршиоцем за период од 12 месеци у свему у складу са Законом о јавним набавкама („Службени гласник РС“, бр. 91/19 и 92/23), (у име и за рачун здравствених установа наведених у Прилогу 3 Оквирног споразума),
- да је Наручилац закључио Оквирни споразум са _____ /навести назив Извршиоца/ на основу Одлуке о закључењу оквирног споразума бр. _____ од _____ године,
- да се овај уговор о јавној набавци закључује у складу са Оквирним споразумом бр. _____ од _____ /навести број и датум/, (у даљем тексту: Оквирни споразум);
- да се на сва питања која нису уређена овим уговором, примењују одредбе Оквирног споразума;
- да су Извршилац и Корисник услуге дужни да поштују одредбе Оквирног споразума.

ПРЕДМЕТ УГОВОРА

Члан 1.

Предмет овог Уговора је пружање услуге исхране у складу са потребама Корисника услуге, у свему према Оквирном споразуму (Прилог 1) који чини саставни део овог Уговора.

Услуга из става 1. овог члана подразумева услугу припремања, паковања, достављања готових оброка до пункта (по потреби послуживања оброка - до пацијената) готових болничких оброка у објектима Корисника услуге, у складу са динамиком пружања услуге под условима и на начин ближе одређен Техничком спецификацијом.

УГОВОРЕНА ВРЕДНОСТ

Члан 2.

Укупна вредност овог Уговора износи _____ динара без ПДВ-а.

Јединична цена појединачног болничког оброка по дијетама је цена из Понуде Извршиоца бр. _____ од _____ године која је саставни део Оквирног споразума, и обухвата све трошкове које Извршилац има приликом пружања услуге која је предмет овог Уговора.

Вредност из става 2. овог члана је фиксна.

Цена која се фактурише обрачунава се са одговарајућом стопом ПДВ-а у складу са Законом о ПДВ-у („Сл. гласник РС“, број 84/2004.... 138/2022).

УСЛОВИ И РОК ПЛАЋАЊА

Члан 3.

Наручилац (РФЗО) врши Плаћање у име и за рачун здравствених установа, по уговореној јединичној цени из тачке 6. Оквирног споразума, уплатом на текући рачун Извршиоца наведен у електронској фактури, за све извршене услуге у претходном месецу, најкасније у року од ____ од дана пријема електронске фактуре, односно од дана регистравања електронске фактуре у систему електронских фактура, када се сматра да је Наручилац примио електронску фактуру, а по извршеној контроли.

Извршилац је у обавези да региструје електронску фактуру према здравственој установи у систему електронских фактура, у року који је прописан Законом о електронском фактурисању. Приликом регистрације електронске фактуре Извршилац уноси податак о Републиком фонду као носиоцу јавне набавке ЈБКС - 95000 у поље које је предвиђено стандардом електронског фактурисања.

Извршилац је дужан да, приликом издавања фактуре, поступи у складу са позитивноправним прописима који регулишу област електронског фактурисања.

Електронска фактура, коју Извршилац испоставља испоставља појединачно за сваку здравствену установу преко Система електронских фактура, обавезно треба да садржи број оквирног споразума, број уговора, број поруџбенице, број електронске отремнице, шифре, јединице мере и називе који су у складу са поруџбеницом. У прилогу се достављају потписани записници о извршеним испорукама здравственим установама.

Електронска отпремница, коју Извршилац испоставља преко Система електронских отпремница, обавезно треба да садржи број оквирног споразума, број уговора, број поруџбенице, шифре, јединице мере и називе који су у складу са поруџбеницом. У прилогу се достављају потписани записници о извршеним испорукама здравственим установама.

Обавезе преузете овим Уговором које доспевају у наредној буџетској години (2027) биће реализоване највише до износа средстава која ће за ову намену бити одобрена у тој буџетској години (2027), у супротном уговорне стране су сагласне да овај Уговор престаје да важи због немогућности преузимања и плаћања обавеза од стране Наручиоца.

РОК, НАЧИН И МЕСТО ИСПОРУКЕ

Члан 4.

Рок, начин и место испоруке obroка вршиће се у свему се у складу са Техничком спецификацијом (Прилог 2 Оквирног споразума).

Сви obroци морају бити пропраћени адекватном документацијом (отпремнице, доставнице), које потписује особа задужена за пријем хране.

Испорука готових obroка ће се вршити сваког дана у недељи (24/7), на адресу здравствене установе, по захтеву Корисника услуге и по утврђеној сатници за доручак, ручак и вечеру.

Корисник услуге задржава право да требају и мањи обим услуга од уговорених, у зависности од конкретних потреба за исхраном пацијената.

Извршилац и Корисник услуге ће након закључења овог Уговора потписати Записник/Протокол о начину и условима пружања услуге којим ће се споразумети око времена послуживања obroка, места/пунктова здравствених установа, начина рада, података о овлашћеним лицима извршиоца услуге и корисника услуге који ће координирати реализацију појединачних уговора (бројеви телефона ангажованих извршилаца, е-маил адресе и други подаци), контроле квалитета пружања услуге за сваку појединачну здравствену установу, начина обавештавања и комуницирања између овлашћених лица.

ПРАВА И ОБАВЕЗЕ УГОВОРНИХ СТРАНА

Члан 5.

Корисник услуге је дужан да обезбеди да се услуга која је предмет овог Уговора набавља искључиво од Извршиоца у уговореним роковима, под уговореним условима и на уговорен начин.

Корисник услуге је дужан да благовремено обавештава Извршиоца о чињеницама које су од значаја за извршење овог Уговора.

Корисник услуге се обавезује да одреди лице задужено за сталне консултације са Извршиоцем (нутриционисте, главне сестре или другог лица овлашћеног од стране здравствене установе), контролу квалитета пружене услуге, надзор над извршењем уговора, ради праћења испуњења уговорних обавеза, периодичну оцену квалитета пружених услуга (лице наведено у Записнику/Протоколу).

Члан 6.

Извршилац се обавезује да на писмени позив Корисника услуге закључи уговор о јавној набавци у складу са оквирним споразумом.

Извршилац се обавезује да извршава уговорне обавезе према условима, захтевима и на начин прописан Техничком спецификацијом, у складу са динамиком пружања услуге, у свему у складу са захтевима Корисника услуге и у складу са позитивноправним прописима који регулишу област из које је предмет овог Уговора, подзаконским актима, техничким прописима и стандардима на које се ти прописи позивају, актима здравствених установа, правилима струке и Оквирним

споразумом, као и да примењује прописане мере у циљу осигурања безбедности и здравља на раду и обезбеђења сигурности људи и имовине, уважавајући правила струке, професионално и савесно.

Извршилац услуга је у обавези да, пре почетка вршења услуга, одреди координатора/е који ће вршити непосредну комуникацију са лицем из члана 4. став 4. овог уговора, контролу пружања уговорене услуге и организацију рада и да о томе писменим путем обавести корисника услуга

Извршилац се обавезује да на основу требовања овлашћених лица из члана 4. став 4. овог уговора, а по утврђеном временском распореду о чему ће се по потписивању појединачних уговора споразумети овлашћено лице корисника услуге и Извршиоца, доставља број и врсту оброка на одговарајуће пунктове у објекте здравствених установа и по потреби изврши послуживање оброка до пацијента.

Извршилац се обавезује да припремање хране врши у складу са дефинисаним нормама јеловника, а одређеним по саставу и врсти дијета, у складу са процедурама Корисника услуге, по оброцима појединачно и у складу са потребном рецептуром.

Извршилац гарантује квалитет пружених услуга и обавезује да поседује уговор са акредитованом лабораторијом која узоркује намирнице.

Извршилац се обавезује да у пословању са храном поступа у складу са Законом о безбедности хране ("Службени гласник РС" бр. 41/2009 и 17/2019) и HACCP принципима.

Извршилац се обавезује да храна коју испоручује мора бити припремљена од намирница I класе (квалитета), у складу са нормативима утврђеним позитивним законским прописима и у складу са добром произвођачком и хигијенском праксом, устаљеној у прехрамбеној индустрији.

Извршилац је дужан да као субјект у пословању храном у свим фазама производње, прераде и промета хране којим управљају, обезбеде да храна испуњава услове прописане Законом о безбедности хране и другим посебним прописима, као и да докажу испуњеност тих услова.

Извршилац је дужан да обезбеди лична заштитна средства за све непосредне извршиоце и да примењује и врши контролу спровођења свих мере заштите на раду у складу са одредбама Закона о безбедности и здрављу на раду („Службени гласник РС“, бр.101/2005...113/2017 - други закони). Извршилац је одговоран за евентуалне последице несрећног случаја које претрпе лица која је непосредно ангажовао.

Извршилац је дужан да благовремено, писменим путем, обавештава Корисника услуге о евентуалној промени адресе електронске поште и о свим чињеницама које би могле да знатно отежају или онемогуће извршење услуге.

Извршилац је дужан да надокнади штету коју приликом извршења уговорене услуге непосредно ангажовани извршиоци причине својом кривицом трећим лицима и стварима трећих лица.

Извршилац се обавезује да без одлагања писмено обавести Корисника услуге о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи током периода овог уговора и да је документује на прописан начин.

Извршилац се обавезује да без одлагања, у писменој форми, обавести Корисника услуге о било којој промени података који су предмет регистрације у регистар привредних субјеката, судски регистар, професионални регистар или други одговарајући регистар која наступи током периода важења овог Уговора и да је документује.

Извршилац је дужан да у току периода важења овог Уговора обавести Корисника услуге о свим околностима које је знао или морао знати, а које могу бити од значаја за извршење услуге која је предмет овог Уговора.

Извршилац је одговоран за штету коју би Корисник услуге претрпео уколико се у току пружања услуге установе недостаци који су последица грешке или погрешне процене Извршиоца.

Уговорне стране су сагласне да ниједна уговорна страна нема право да овај уговор или неко од својих права и обавеза из овог уговора пренесе/уступи трећем лицу.

КЛАУЗУЛА ПОВЕРЉИВОСТИ

Члан 7.

Извршилац се обавезује да поверљиве информације које је сазнао у вези са извршењем овог уговора неће користити у друге сврхе, осим за испуњење уговорних обавеза, као и да их неће открити трећем лицу, осим уколико је то неопходно за извршење предмета овог уговора, уз претходну сагласност Корисника услуге.

Обавеза из става 1. овог члана не односи се на информације које је Извршилац дужан да саопшти у складу са позитивноправним прописима.

У случају да дође до откривања поверљивих информација без претходне сагласности Корисника услуге, Извршилац је дужан да без одлагања о томе обавести Корисника услуге, а у случају да је Корисник услуге том приликом претрпео штету, Извршилац је дужан да је надокнади.

КВАЛИТЕТ, КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

Члан 8.

Услуга која је предмет овог Уговора ближе је дефинисан Техничком спецификацијом која је саставни део Оквирног споразума.

Извршилац гарантује квалитет пружања услуге у складу са позитивноправним прописима који регулишу област из које је предмет овог Уговора и правилима струке.

Уговорне стране су сагласне да ће накнадно регулисати сва питања од значаја за квалитет и контролу квалитета пружања услуге потписивањем Протокола/Записника о начину и условима пружања услуге којим.

Контролу квалитета пружања услуге врши стручна служба Корисника услуге (овлашћено лице из члана 4. став 4. овог уговора). Стручна служба здравствене установе може вршити дневну, недељну и месечну контролу квалитета пружене услуге и надзор над реализацијом уговора ради праћења испуњења уговорних обавеза и периодичну оцену квалитета пружених услуга.

Овлашћена лица члана 4. став 4. овог уговора ће свакодневно по пријему испоручене хране контролисати и вредновати квалитет и квантитет испоручене хране. У случају утврђених недостатака у квалитету, квантитету и очигледних грешака испоручених производа, овлашћено лице из члана 4. став 4. овог уговора ће сачинити писани приговор (Записник) одмах по испоруци ако се недостатак уочи на лицу места или најкасније у року од 24 сата од испоруке уколико установи скривене недостатке на испорученим производима.

Уколико Корисник услуге примети неправилност у пружању услуге дужан је да о томе одмах обавести Извршиоца, а потом своје обавештење и писмено образложи.

Корисник услуге има право на рекламацију (захтев за отклањање недостатака) уколико Извршилац не пружа услугу у складу са динамиком и под условима прописаним Техничком спецификацијом. У случају рекламације, Корисник услуге је дужан да писменим путем (писмене рекламација) обавести Извршиоца о уоченим недостацима са захтевом за поновно извршење услуге.

Рок за поступање по рекламацији је 24 (двадесет четири) сата рачунајући од сата пријема писмене рекламације.

Корисник услуге има право на примедбе на квалитет и/или количину испоручене хране и адекватну замену у роковима и на начин дефинисан Техничком спецификацијом.

Рок за поступање по захтеву за замену obroка не може бити дужи од 60 (шездесет) минута од пријема обавештења.

Уколико Извршилац не поступи по рекламацији/захтеву за замену obroка ни у року од 24 (двадесет четири) рачунајући од сата пријема поновљене рекламације/захтева за замену, овлашћено лице испред Корисника услуге може захтевати од Извршиоца, а Извршилац је дужан да изврши умањење фактуре за 10% од укупно вредности услуге. Уколико се и након писаног упозорења недостаци понављају, Корисник услуге може да обавести Наручиоца, који има право да поднесе на наплату средство финансијског обезбеђења у износу 10% вредности уговора у чијој реализацији је дошло до понављања повреде уговорних обавеза.

Корисник услуге има право на корекције предлога рецептура у складу са захтевима Техничке спецификације.

Извршилац услуга се обавезује да поседује важећи уговор са акредитованом лабораторијом која узоркује намирнице и да у пословању са храном поступа у складу са Законом о безбедности хране Републике Србије и HACCP принципима.

Корисник услуге задржава право да у објекту где се врши складиштење и припрема obroка врши увид и дегустацију obroка у виду најављених, као и ненајављених обилазака при чему ће вредновати квалитет пружених услуга у складу са условима из уговора (о евентуалним неправилностима саставиће се обострано потписан записник).

НЕПРЕДВИЂЕНЕ ОКОЛНОСТИ/ВИША СИЛА

Члан 9.

Уговорне стране могу бити ослобођене одговорности у одређеним случајевима који су наступили независно од њихове воље.

Уколико после закључења уговора наступе околности више силе које доведу до ометања или онемогућавања извршења обавеза дефинисаних овим Уговором, рокови извршења обавеза ће се продужити за време трајања више силе.

Виша сила подразумева екстремне и ванредне догађаје који се не могу предвидети, који су се догодили без воље и утицаја страна у оквирном споразуму и који нису могли бити спречени од стране код које је наступила околност више силе. Вишом силом могу се сматрати поплаве, транспортне несреће, земљотреси, пожари, политичка збивања (рат, нереди већег обима, штрајкови), императивне одлуке власти (забране промета увоза и извоза) други догађају који су законом утврђени као виша сила и друге непредвидиве, неочекиване и неотклоњиве околности које не зависе од воља уговорних страна.

У случају наступања околности из става 3. овог члана уговорна страна која захтева измену уговора дужна је да докаже основаност тог захтева. Уговорна страна код које је наступила околност више силе, дужна је да одмах, а најкасније у року од 24 (двадесетчетири) часа у писменој форми обавестити другу уговорну страну о наступању непредвиђених околности и доставити одговарајуће доказе.

Не може се тражити одлагање извршења појединачне уговорне обавезе због промењених околности/околности више силе које су настале после истека рока предвиђеног за извршење овог уговора.

НАКНАДА ШТЕТЕ

Члан 10.

Уговорне стране су сагласне да је Извршилац дужан да Кориснику услуге надокнади штету коју непосредно ангажована лица Извршиоца причине на имовини Корисника услуге својом кривицом или грубом непажњом, као и за штету коју непосредно ангажована лица Извршиоца причине трећим лицима у вези са вршењем услуге која је предмет овог Уговора.

У случају да је штета на имовини Корисника услуге настала услед више силе, случаја или радње Корисника услуге, односно лица која су у радном односу или другом односу са Корисником услуге, Извршилац за ту штету не одговара.

У случају када се не може утврдити чијом је кривицом предметна штета настала, одговорност и накнаду штете утврдиће надлежни суд.

Уговорне стране су сагласне да, у случају наступања штете која је последица неиспуњавања уговорних обавеза од стране Извршиоца и штете настале услед пропуста у раду непосредних извршилаца, а која за последицу има угрожавање угледа Корисника услуге, Извршилац је одговоран за штету коју је Корисник услуге у том случају претрпео и дужан је да је надокнади.

Уговорне стране су сагласне да у случају наступања штете из става 1. и 4. овог члана заједничка комисија утврди евентуалну одговорност Извршиоца, обим и висину штете, о чему ће се сачинити Записник.

СПОРОВИ

Члан 11.

Уговорне стране ће све евентуалне спорове који произилазе или су у вези са овим Уговором, решавати споразумно мирним путем. У супротном сагласне су да је надлежан Привредни суд у Београду.

РАСКИД УГОВОРА

Члан 12.

У случају битних повреда одредаба уговора или повреда које се понављају, овај Уговор може да раскине свака уговорна страна. Раскид овог Уговора захтева се писменим путем, уз раскидни рок од 90 (деведесет) дана.

Раскид овог уговора из претходног става овог члана може да се изврши само уколико је друга страна у уговору претходно упозорена на битне повреде или повреде које се понављају и уколико исте није отклонила у остављеном року који мора бити разуман, а који не може бити краћи од 15 (петнаест) дана.

Уговорне стране су сагласне да овај Уговор може једнострано раскинути само она уговорна страна која је своје обавезе из Уговора у потпуности и благовремено извршила.

Корисник услуге има право на раскид овог Уговора уколико услед почетка рада кухиње престане потреба за предметном услугом, даном достављања писменог обавештења Извршиоцу услуге.

Извршилац може једнострано да раскине овај Уговор уколико Наручилац (РФЗО) не врши плаћања на начин и у роковима предвиђеним чланом 3. овог Уговора и уколико ни у накнадно остављеном разумном року не испуни своју обавезу, писменом изјавом која садржи образложени разлог раскида уговора и коју доставља Наручиоцу/Кориснику услуге, са отказним роком од 90 (деведесет) дана од дана достављања изјаве.

Извршилац може једнострано да раскине овај Уговор уколико Корисник услуге пренесе или уступи овај Уговор или неко од својих права и обавеза из овог уговора трећем лицу.

Корисник услуге има право да у било ком тренутку раскине овај уговор, ако:

- Извршилац не извршава обавезе на уговорени начин и у уговореним роковима не отклони недостатке у извршењу уговорених обавеза о чему ће писменим путем обавестити Извршиоца;
- Извршилац пренесе или уступи овај Уговор или неко од својих права и обавеза из овог Уговора трећем лицу;
- настану околности које за последицу имају битну измену уговора, што би захтевало спровођење новог поступка јавне набавке;
- је Извршилац, због постојања основа за искључење привредног субјекта требало да буде искључен из поступка (уколико се након закључења уговора утврди да је постојао неки основ за искључење на страни Извршиоца, који основ за време трајања поступка јавне набавке није био уврђен);
- уколико Корисник услуге у току реализације уговора три пута не прихвати испоруку obroka, односно врати оброке или уколико Извршилац у току реализације уговора два пута уопште не испоручи потребана оброке, Корисник услуге може раскинути уговор и активирати средство обезбеђења за добро извршење посла.
- ако Извршилац, након закључења Уговора, неоправдано неотпочне са пружањем услуге ни у року од 24 (двадесетчетири) сата од сата пријема поновљеног захтева корисника услуге електронском поштом, или ако Извршилац прекине да пружа уговорену услугу (сматраће се да је Извршилац прекинуо да пружа услугу уколико исту није пружао 2 (два) дана, а није наставио да је пружа ни након 24 (двадесетчетири) сата од сата пријема поновљеног захтева корисника услуге електронском поштом;
- уколико Извршилац поступи супротно одредбама овог уговора, односно процедура и начин сачињавања јеловника, требовање, испорука, контрола и остали услови битни за извршавање уговорних обавеза из ове јавне набавке ближе су дефинисани Техничком спецификацијом.
- дође до непридржавања било којег од услова или захтева у погледу захтеване процедуре начина припреме и паковања obroka, обима и динамике требовања, испоруке хране према дефинисаној сатници и пунктовима доставе, контроле квалитета хране, обезбеђења извршилаца (сервирки) на пословима поделе obroka, као и осталих услова за извршење уговорених обавеза повлачи за собом могућност раскида овирног споразума и/или уговора.
- Наручилац има право да једнострано раскине овај уговор без штетних последица по себе, уколико у току трајања уговора 2 (два) пута записнички утврди недостатке у микробиолошкој и хемијској исправности производа, уз отказни рок од 8 дана и истовремено ће да реализује средство обезбеђења за добро извршење посла.

У случају наступања околности из става 1. овог члана, Корисник услуге ће сачинити Записник о обиму до тада извршене услуге и Коначан финансијски обрачун, без учешћа Извршиоца и платити Извршиоцу услуге извршене закључно са даном сачињавања Записника по Коначном финансијском обрачуну.

Раскид овог Уговора из става 7. овог члана производи правно дејство даном достављања писменог обавештења о раскиду Извршиоцу, а Наручилац има право на наплату средства

финсијског обезбеђења за добро извршење посла у свему у складу са тачком 11. Оквирног споразума.

Уколико је услуга која је предмет овог уговора извршена супротно позитивноправним прописима и/или изричито уговореним условима, Корисник услуге може да раскине овај Уговора, без обавезе да о својој намери обавести другу страну.

ИЗМЕНЕ УГОВОРА

Члан 13.

Све евентуалне измене и допуне уговора уговорне могу се вршити уз писмену сагласност Наручиоца.

ВАЖЕЊЕ УГОВОРА

Члан 14.

Овај уговор закључује се на период од ___ месеци, почев од ____.____.____ године.

Овај уговор престаје да важи и преистека периода из става 2. овог члана утрошком средстава наведених у члану 2. став 1. овог Уговора.

ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 15.

У случају евентуалних неслагања уговорних страна у погледу примене одредаба овог уговора примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима и других позитивноправних прописа.

Члан 16.

Овај уговор сачињен је у 3 (три) примерка, од којих 2 (два) примерка задржава Корисник услуге, а 1 (један) примерак задржава Извршилац.

Саставни део овог уговора је и његов прилог, како следи:

Прилог бр.1 - Оквирни споразум бр. _____ од _____.____.2026.године.

Корисник услуге

Извршилац

Директор

Директор

Напомена:

Модел овог уговора представља садржину уговора који ће бити закључен са изабраним понуђачем. Уговор ће пре потписивања бити садржински прилагођен према томе да ли понуђач подноси понуду самостално, као заједничку понуду, понуду са подизвођачем, и сл. Модел уговора се не полуњава нити потписује.