Załącznik nr 5a do SWZ

(Załącznik nr ... do umowy)

**WYKAZ DIET WRAZ Z OPISEM**

**CZĘŚĆ nr 1**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa diety | Wartość energetyczna w kaloriach (kcal) i zawartość składników odżywczych w % |
| **1. Dieta podstawowa*** dla osób dorosłych
* dla dzieci w wieku powyżej 3 roku życia z uwzględnieniem drugiego śniadania i podwieczorków
 | **Energia 2000-2400kcal*** białko 10-20%
* tłuszcze 25-30%
* węglowodany 45-65%
 |
| **2. Dieta łatwostrawna*** dla dorosłych
* dla dzieci w wieku powyżej 3 roku życia
 | **Energia 2000-2400kcal*** białko 10-20%
* tłuszcze 20-30%
* węglowodany 45-65%
 |
| **3. Dieta papkowata**  | Modyfikacja polega na zmianie konsystencji potraw, które są w formie papkowatej.**Energia 2000-2400kcal*** białko 25-50g/1000 kcal – 10-20%
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
* węglowodany 113-163g/1000 kcal – 45-65%
 |
| **4. Dieta bogatobiałkowa*** dla dorosłych
* dla dzieci w wieku powyżej 3 roku życia z uwzględnieniem drugiego śniadania i podwieczorków
 | Modyfikacja polega na zwiększeniu ilość białka do 1,5-2,0g/kg masy ciała, tj. 100-130g/dobę, skrajnie nawet do 3g/kg masy ciała.**Energia 2200-2400kcal*** białko 110-130g – w tym ½ – 2/3 białko pochodzenia zwierzęcego o dużej wartości biologicznej
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
* węglowodany 125-138g/1000 kcal – 50-55%
 |
| **5. Dieta niskobiałkowa** | Modyfikacja polega na obniżeniu podaży białka do granic tolerancji – dietę należy ustalić indywidualnie dla każdego pacjenta.**Energia 25-35 kcal/kg należnej masy ciała*** białko:
	+ leczenie zachowawcze 0,8-1,0g/kg n.m.c/dobę
	+ gdy CKD, stadium 3-5 – 0,55-0,6g/kg n.m.c/dobę lub 0,28-0,43g białka/kg n.m.c/dobę + analogi ketokwasów/aminokwasów
	+ gdy CKD, stadium 3-5 + cukrzyca – 0,6-0,8g/kg n.m.c/dobę
	+ gdy CKD 5 + dializa lub hemodializa – 1,0-1,2g/kg n.m.c/dobę
* tłuszcze 27,8-38,9g – 25-35%
* węglowodany 125-150g/1000 kcal – 50-60%
 |
| **6. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** | Modyfikacja polega na zmniejszeniu produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol.**Energia 2000-2400 kcal*** białko 25-50g/1000 kcal– 10-20%
* tłuszcze 17-28g/1000 kcal – 15-25%
* węglowodany 113-163g/1000 kcal – 45-65%
 |
| **7. Dieta płynna wzmocniona** | Modyfikacja polega na zmianie konsystencji. Wartość energetyczna ustalana indywidualnie dla pacjenta – wg wskazań lekarza.**Energia 2000-2400 kcal*** białko 25-50g/1000 kcal – 10-20%
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
* węglowodany 113-163g/1000 kcal – 45-65%
 |
| **8. Dieta kleikowa** | Modyfikacja polega na zmianie konsystencji. W skład diety wchodzi 150g różnych kasz (kleiki) oraz 150g sucharków.**Energia 1000 kcal*** białko roślinne 25g
* węglowodany 220g
 |
| **9. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (3 i 5-cio posiłkowa)*** dla dorosłych
* dla dzieci w wieku powyżej 3 roku życia z uwzględnieniem drugiego śniadania i podwieczorków
 | Dieta polega na ograniczeniu lub wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy, sacharozy, a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych (skrobi oraz błonnika pokarmowego).**Energia 2000-2400kcal*** białko 25-50g/1000 kcal – 10-20%
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
* węglowodany 113-163g/1000 kcal – 45-65%
 |
| **10. Dieta ubogoenergetyczna** (z uwzględnieniem zasad diety z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów) | Dieta jest modyfikacją diety podstawowej, która polega na zmniejszeniu podaży energii do 1500-1800 kcal/dobę. |
| **Energia 1500-1800kcal*** białko 38-63g/1000 kcal – 15-25%
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
* węglowodany 112-137g/1000 kcal – 45-55%
 |
| **11. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego** | Dieta ma neutralizować działanie soku żołądkowego lub redukować wydzielanie kwasu w żołądku.**Energia 2000-2400kcal*** białko 25-50g/1000 kcal – 10-20%
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
* węglowodany 113-163g/1000 kcal – 45-65 %
 |
| **12. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych** | Dieta jest modyfikacją diety podstawowej, w której należy zmniejszyć zawartość tłuszczowych nasyconych i częściowym ich zastąpieniu kwasami tłuszczowymi wielo- i jednonienasyconymi.**Energia 2000-2400kcal*** białko 25-50g/1000 kcal – 10-20%
* tłuszcze 22-33g/1000 kcal – 20-30%
	+ w tym nasycone kwasy tłuszczowe nie więcej niż 7% En (<7,8g/1000 kcal)
* węglowodany 113-163g/1000 kcal – 45-65 %
 |
| **12. Dieta specjalna** | Wg zaleceń lekarskich lub dietetyka szpitalnego:* **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z ograniczeniem tłuszczu –** modyfikacja polega na zmniejszeniu podaży tłuszczu z zachowaniem zasad diety z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów.
* **Dieta łatwostrawna – przecierana** – modyfikacja diety łatwostrawnej, która polega na zmianie konsystencji niektórych produktów.
* **Dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, przecierana** – modyfikacja polega zachowaniu zasad diety z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów z równoczesną zmianą konsystencji niektórych produktów.
* **Dieta łatwostrawna – bezmleczna** – dieta jest modyfikacją diety łatwostrawnej polegająca na wykluczeniu z żywienia mleka i produktów mlecznych.
* **Dieta zapierająca** – dieta łatwostrawna z wyłączeniem mleka, przetworów mlecznych, warzyw i owoców bogatych w błonnik przyspieszający perystaltykę jelit (buraki, surowe warzywa i owoce). Zupy na wywarach warzywnych – ryżanka, kartoflanka. Mięso i wędliny chude, wysokogatunkowe. Warzywa gotowane - tylko marchewka. Podwieczorek - kisiel, legumina.
* **Dieta hypoalergiczna** - dieta polegająca na wyeliminowaniu z żywienia produktów powodujących alergię. W diecie stosuje się tylko mięso i wędliny z indyka, wieprzowiny bądź królika. Dopuszczalne jest stosowanie twarogu, jeżeli nie występuje alergia na nabiał.
* **Dieta w mukowiscydozie** - dieta bogatobiałkowa, wysokoenergetyczna. Potrawy sporządzane metodą smażenia, duszenia z dodatkiem tłuszczu. W jadłospisie należy przewidzieć dodatek słodyczy i majonezu do kanapek.
* **Dieta chirurgiczna** - dieta stosowana po zabiegach operacyjnych. Podaje się bułkę z masłem i herbatę do picia oraz ryżankę.
* **Dieta bogatoresztkowa** - dieta pełnowartościowa uwzględniająca produkty pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, zawierające substancje nie ulegające strawieniu, z dużą ilością błonnika. Dieta wymaga zwiększonej ilości płynów /woda mineralna niegazowana/, warzyw i owoców. W diecie dozwolone są wszystkie techniki sporządzania potraw. Wyklucza się podawanie ryżu w diecie.
* **Dieta w fenyloketonurii** - dieta zawierająca produkty ubogie w fenyloalaninę, zapewniająca pokrycie zapotrzebowania energetycznego. Dieta obliczana indywidualnie dla każdego pacjenta. Podstawę diety stanowią preparaty niskofenyloalaninowe i bezfenyloalaninowe. Z diety wyklucza się produkty wysokobiałkowe.
* **Dieta z ograniczeniem sodu** - stosowana u pacjentów z nadciśnieniem tętniczym, także w niektórych przypadkach niewydolności krążenia przebiegającej z obrzękami oraz w innych stanach chorobowych, które uzasadniają ograniczenie podaży sodu. Z diety tej wyeliminowane są m.in.: sól kuchenna, klasyczne pieczywo, wędliny, konserwy, produkty wędzone, sery żółte, topione, pleśniowe, feta, marynaty, kiszonki, sosy i zupy instant, śledzie, mieszanki przyprawowe zawierające dodatek glutaminianu sodu.
* **Dieta bezglutenowa** – dieta powinna być bogata w pełnowartościowe białko, bogata w witaminy A, D, C, kwas foliowy oraz w składniki mineralne, zwłaszcza wapń i żelazo. Z diety należy wyeliminować produkty zawierające gluten, oraz potrawy tłuste, smażone, przetwory z mięsa – kaszankę, pasztetówkę, konserwy, tłuste wędliny, tłuszcze zwierzęce (poza masłem i śmietanką), kawę zbożowa, kakao owsiane, wody gazowane, ostre przyprawy. W okresie zaostrzenia choroby z diety należy wyeliminować także na kilka tygodni mleko (białko mleka i cukier mleczny) i jego przetwory (twaróg, śmietanę), a czasem cukier buraczany.
* **Dieta wegetariańska** – dieta podstawowa z wykluczeniem mięsa i produktów mięsnych. Modyfikacją tej diety może być dieta wegańska, w której eliminuje się wszystkie produktu pochodzenia zwierzęcego, takie jak: nabiał, jaja, ryby, owoce morza, miód.
* **Dieta niskopurynowa (w dnie moczanowej)** - celem diety jest zmniejszenie stężenia kwasu moczowego we krwi. W diecie ważny jest nie tylko dobór produktów, lecz także sposób ich przygotowania. Z diety należy wykluczyć produkty bogate w związki purynowe: wyciągi z kości i mięsa, podroby, dziczyznę, baraninę, sardynki, śledzie, szproty, czekoladę, kawę naturalną, herbatę, kakao. Ponadto nie zaleca się wędlin, konserw, ostrych przypraw, tłuszczów zwierzęcych (poza masłem i śmietaną), rabarbaru, alkoholu. Zaleca się produkty z niewielką ilością puryn lub niezawierające ich w ogóle: mleko, sery, jaja, w ograniczonej ilości tłuszcze (śmietana, masło), owoce, warzywa, (oprócz nasion roślin strączkowych i szpinaku), ryż, miód, dżemy, marmolady, cukier. Dozwolone są także produkty zbożowe oraz mięsa w ograniczonej ilości (ok. 50 g/dobę) i tylko gotowane w dużej ilości wody.
 |

**Wymagania dotyczące jakości posiłków**:

1. Zachowanie kaloryczności oraz procentowego udziału podstawowych składników odżywczych (białek, tłuszczów, węglowodanów) w dziennej racji pokarmowej zgodnie z: zaleceniami NIZP-PHZ, obowiązującymi normami oraz specyfiką diet i zaleceń opracowanych i stosowanych w Szpitalu.
2. Dopuszczalna tolerancja zmiany kaloryczności we wszystkich dietach +10% od podanych wartości.
3. Wymagana jest sezonowość potraw i produktów (np. zupa z dyni, surówka mizeria, truskawki) – uwzględnia się zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych ze względu na sezonowość - wiosna, lato, jesień, zima.
4. Wymagane jest uwzględnienie odpowiedniego doboru smaków, barw, zapachów, konsystencji, w celu odpowiedniego zestawienia kolorystycznego i smakowego dań tworzących posiłek.
5. Dopuszcza się zmiany kolejności dni w dekadach ze względu na specyfikę potraw (np. ryba w piątek) oraz dni świąteczne.
6. Stosowanie w dziennej racji pokarmowej wszystkich grup produktów spożywczych lub ich zamienników zgodnie z zaleceniami NIZP-PHZ.
7. Urozmaicenie posiłków ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców
i warzyw, w ilości minimum 400g w ciągu dnia (¾ warzyw i ¼ owoców), nie wliczając ziemniaków, w tym:
* codziennie w minimum trzech głównych posiłkach (śniadanie, obiad i kolacja) dodatek warzywny (min. 100g) lub owocowy (min. 100g, najpóźniej do podwieczorku);
* owoce nie mniej niż 4 razy w dekadzie, zgodnie z zaleceniami NIZP-PHZ;
* ok. 35 g warzyw liściastych odpowiada jednej porcji, czyli 100g warzyw;
* u pacjentów, u których stosowana jest dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dodatek warzywny lub owocowy także w II śniadaniu lub podwieczorku.
1. Dopuszcza się stosowanie suszu warzywno-owocowego tylko w miesiącach marzec, kwiecień, maj.
2. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diet:
* w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zamiast zupy mlecznej na śniadanie – dodatkowa porcja produktu białkowo-tłuszczowego (zamiennie: wędlina, jajko, ser twarogowy, serek homogenizowany naturalny bez dodatku cukru), oraz produktu węglowodanowego (pieczywo pełnoziarniste), w porcjach odpowiadających kaloryczności zupy mlecznej – wydawane w śniadaniu i kolacji w celu zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego;
* indywidualne zmiany w diecie na zlecenie lekarza lub dietetyka szpitalnego.
1. Całodzienne wyżywienie obejmuje minimum 3 posiłki – śniadanie, obiad i kolację oraz w niektórych dietach jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłkowa, czy diety pediatryczne dodatkowo II śniadanie, podwieczorek i II kolację.
2. **śniadanie**

- codzienne podawanie zup mlecznych zamiennie z jogurtem, kefirem, serkiem homogenizowanym

- gorący napój - nie mniej niż 5 razy w dekadzie kawa mleczna lub kakao

- pieczywo mieszane (pszenno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka i/lub chleb – min. 90g

- masło extra, min 82% tłuszczu, w opakowaniach jednostkowych – porcja 10g

- dodatek warzywny lub owocowy (w ilościach pkt. 6)

- minimum 1 dodatek białkowy do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, nasiona roślin strączkowych (dieta podstawowa)

**Dieta podstawowa** – raz w dekadzie pasta z dodatkiem wysokobiałkowym takim jak ryba, nasiona roślin strączkowych, jajka

1. **obiad** (zupa i II danie z dodatkiem warzyw/jarzyn oraz kompotu/wody butelkowanej) w tym:
* W diecie podstawowej:
	+ nie więcej niż 2 razy w dekadzie stosowanie dań półmięsnych lub bezmięsnych: makaron z dodatkami, risotto, kapusta z grochem, fasolka po bretońsku, bigos itd.
	+ rośliny strączkowe suche powinny zostać ujęte w jadłospisie minimum 2 razy w dekadzie
	+ dwa rodzaje surówek lub przetworów warzywnych/jarzynowych do obiadu (1 dodatek w postaci surowej/kiszonej)
	+ nie dopuszcza się powtarzalności potraw w daniach obiadowych w dekadzie
	+ uwzględnienie w jadłospisie kaszy gryczanej i kaszy jaglanej
* W diecie łatwo strawnej oraz w pozostałych dietach:
	+ nie więcej niż 3 razy w dekadzie stosowanie dań półmięsnych lub bezmięsnych: makaron z dodatkami, risotto, ryba w jarzynach itd.
	+ nie dopuszcza się powtarzalności zup, powtarzalność drugich dań nie częściej niż 2 razy w dekadzie
	+ dopuszcza się powtarzalność warzyw/jarzyn gotowanych z uwzględnieniem zróżnicowania
	+ dwa rodzaje surówek lub przetworów warzywnych/jarzynowych do obiadu (zalecany 1 dodatek w postaci surowej)
	+ uwzględnienie w jadłospisie kaszy jaglanej
* W diecie łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:
	+ dwa rodzaje surówek lub przetworów warzywnych/jarzynowych do obiadu (1 dodatek w postaci surowej/kiszonej)
	+ wyklucza się stosowanie marchewki oraz buraków gotowanych jako dodatków warzywnych do II dania
	+ nie dopuszcza się stosowania dań mącznych typu pyzy, pierogi, naleśniki oraz sosów z dodatkiem mąki
	+ uwzględnienie w jadłospisie kaszy gryczanej i kaszy jaglanej
* Niezależnie od dekady potrawa rybna – co piątek w każdej z diet.
1. **kolację**

- gorący napój – herbata

- pieczywo mieszane (pszenno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka i chleb – min. 90g

- tłuszcz roślinny (margaryna) w opakowaniach jednostkowych – 15g

- dodatek warzywny (w ilościach pkt. 6)

- min. 1 dodatek białkowy do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, roślin strączkowych (dieta podstawowa))

1. w przypadku niektórych diet całodzienne wyżywienie obejmuje również:
* **II śniadanie i podwieczorek** – u pacjentów, u których stosowana jest dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłkowa, modyfikacje diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (np. z ograniczeniem tłuszczu) oraz na indywidualne wskazanie lekarza
* **II kolację** - posiłek nocny – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wśród pacjentów oddziałów/klinik pediatrycznych i na indywidualne wskazanie lekarza
* w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów **II śniadanie** oraz **podwieczorek** powinny zostać dostarczone do pacjenta w sposób jasno określający, że jest to posiłek dodatkowy, np. zapakowane oddzielnie.

Ponadto Zamawiający zastrzega:

1. uwzględnienie w diecie wysokobiałkowej dodatkowych produktów białkowych do śniadań i kolacji (zupy mleczne, serki twarogowe, serki homogenizowane, jogurty, porcja wędliny, jajka)
2. wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, posiadających aktualne terminy ważności
3. szczególną uwagę należy zwrócić na:
	* podawanie przez Usługodawcę masła extra min. 82% tł. do śniadania, oraz tłuszczu roślinnego (margaryny) do kolacji; z wyjątkiem diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu oraz diety łatwostrawnej o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, gdzie tłuszcz roślinny (margaryna) powinien być podawany do śniadania i kolacji,
4. podawanie wędlin do śniadania i kolacji zgodnie z nazewnictwem w jadłospisie dziennym i jadłospisami wywieszanymi w oddziałach/klinikach, wraz z informacją o procentowej zawartości mięsa w wędlinie, gdzie procentowy udział mięsa w wędlinach powinien wynosić minimum 80% mięsa,
5. w diecie podstawowej i jej modyfikacjach dozwolone są produkty nabiałowe naturalne i owocowe (np. jogurty, kefiry, maślanki, serki homogenizowane), w diecie łatwostrawnej i jej modyfikacjach dozwolone są wyłącznie produkty nabiałowe naturalne (np. jogurty, kefiry, maślanki, serki homogenizowane),
6. w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wyklucza się stosowania pieczywa typu bułka
7. produkty nabiałowe – prosty skład, bez zbędnych dodatków typu mleko w proszku, skrobia modyfikowana, syropy cukrowe itp.
8. ser twarogowy – prosty skład, bez dodatków typu oleje roślinne np. palmowy, skrobia modyfikowana, cukier, syropy cukrowe itp.,
9. nie dopuszcza się stosowania półproduktów, produktów wysokoprzetworzonych, koncentratów spożywczych (z wyjątkiem koncentratów zawierających wyłącznie naturalne składniki),
10. nie dopuszcza się wykorzystywania ryby pangi,
11. w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów II śniadanie oraz podwieczorek powinny być zapakowane oddzielnie,
12. zabronione w dietach są: napoje energetyzujące; napoje słodzone i gazowane; syropy wysokosłodzone, produkty zawierające izomery trans kwasów tłuszczowych: żywność typu fast food, twarde margaryny, chipsy, zupy i sosy instant, smażenie/obsmażanie na fryturze.
13. Pieczywo, wędliny, ser, masło, dodatki do śniadania i kolacji muszą być krojone i wyporcjowane, do obiadu wyporcjowane na jednego pacjenta zgodnie z podaną gramaturą na 1 porcję:
* pieczywo – minimum 90 g,
* wędliny – min. 40g,
* ser twarogowy – min. 60g
* jajko – 1szt. (50g),
* ser żółty – min. 40g,
* masło extra – min 82% tłuszczu, w opakowaniach jednostkowych – 10g,
* tłuszcz roślinny (margaryna) – w opakowaniach jednostkowych – 15g,
* jogurty – min. 100g
* kefir – min. 100g,
* dżem, marmolada, miód naturalny – min. 25g,
* serki wiejskie, homogenizowane – min. 150g,
* pasty do pieczywa – min. 80g,
* porcja ziemniaków gotowanych do obiadu – min. 200g,
* mięso i ryby – gramatura wszystkich mięs i ryb gotowych do II dania na talerzu min. 90 g / mięso do risotto, makaronu itp. – 80 g netto.
1. Uwzględnia się w całości żywienia potrawy okolicznościowe z okazji: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii oraz Świąt Bożego Narodzenia oraz innych Świąt (z uwzględnieniem dodatków cukierniczych), a koszt sporządzania będzie wkalkulowany w cenę jednostkową.
2. Menu potraw wynikających z tradycji Świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych Świąt uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego.
3. Ogólne wymagania żywieniowe dla pacjentów oddziałów/klinik pediatrycznych
4. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania środków spożywczych zgodnych z obowiązującymi polskimi normami i posiadającymi wysoką jakość, bez konserwantów, świeżych, przestrzegając terminów przydatności do spożycia.
5. Zakup produktów mięsnych dokonywany powinien być wyłącznie od dostawców objętych nadzorem weterynaryjnym.
6. Zamawiający nie dopuszcza stosowania komponentów proszkowych (z torebek) np. zupy, sosy, ziemniaki, do sporządzania posiłków.
7. Posiłki powinny posiadać wysokie walory smakowe i estetyczne.
8. Posiłki podstawowe:
* I śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin:
	+ I śniadanie powinno zawierać codziennie zupę mleczną zamiennie z jogurtem oraz napój mleczny (kakao zamiennie z kawą mleczną), kanapki powinny być przygotowane z bułek (bułka wrocławska krojona) i pieczywa pełnoziarnistego z dodatkiem masła ekstra min. 82% tłuszczu oraz produktów wysokobiałkowych (wędlina, sery, jajka), dodatek warzywny lub owocowy, jako dodatek dżem (w ilościach pkt. 6 i 10)
	+ Obiad powinien składać się z dwóch dań – zupa i II danie z odpowiednią kalorycznością oraz kompotu/wody butelkowanej;
	+ II śniadanie i podwieczorek (średniaki i dzieci starsze) może składać się z owoców, kisielu, galaretki, budyniu, jogurtu naturalnego, jogurtu owocowego, deserów mlecznych lub wyrobów cukierniczych (w małych ilościach) lub kanapki z połową porcji dodatku białkowego i połową dodatku warzywnego
	+ Kolacja powinna zawierać gorący napój, kanapki z masłem ekstra min. 82% tłuszczu, dodatkiem białkowym i warzywnym (w ilościach pkt. 6 i 10).
* jogurty naturalne wymiennie co drugi dzień z jogurtami owocowymi/deserami mlecznymi
1. Przedmiotem zamówienia są również niektóre artykuły spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały/kliniki (dorośli i dzieci), których wartość należy wkalkulować w cenę oferty. Szacunkowe zapotrzebowanie miesięczne:
	* herbata granulowana lub ekspresowa – 1 kg,
	* cukier – 10 kg,
	* dżem/marmolada – 1kg,
	* suchary - 3kg,
2. Wymagania żywieniowe dla pacjentów w wieku od 0 - 1 roku życia:
3. Żywienie uwzględniające dostępne na rynku mieszaki mleczne np.: Bebiko Nutriflor expert 1,2,2R; NanOptiPro1,2; NanExpertProHA1,HA2; Bebilon Pronutra 1,2; Bebilon Prosyneo HA1,HA2; BebilonComfort1,Comfort2; kaszki ryżowe owocowe (po 4, 6 mż), kaszki mleczno-ryżowo-owocowe (po 4, 6, 9 mż), Sinlac, kleiki ryżowe, kaszki mleczno-zbożowe.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wyżej wymienione mieszaki mleczne do kuchenek oddziałowych zgodnie
z zapotrzebowaniem oddziału/kliniki.
5. Wykonawca zapewnia dostępność całego asortymentu mieszanek na terenie obiektu Zamawiającego (dni wolne od pracy, pora nocna).
6. Wykonawca zapewnia podawanie wymienionych mieszanek mlecznych oraz zakupionych przez Zamawiającego dla niemowląt do pierwszego roku życia do godziny 18.00 na zlecenie lekarza (indywidualnie dla każdego dziecka). Po godzinie 18.00 mieszanki udostępnione przez Wykonawcę będzie sporządzał wyznaczony pracownik Zamawiającego – pielęgniarka.
7. Częstotliwość i ilość podawanych mieszanek uzależniona jest od wieku (miesięcy) oraz indywidualnych potrzeb niemowlaka (do 12 karmień dziennie).
8. Mleko sporządzane jest bezpośrednio przed spożyciem na żądanie dziecka lub rodzica.
9. Butelki, smoczki i nakrętki muszą być wysterylizowane, z aktualnym terminem przydatności i odpowiednio zabezpieczone dostarczone do kuchenek oddziałowych (butelki wielokrotnego użytku z polipropylenu dla szpitali o pojemności 140-230ml, przystosowane do sterylizacji w temperaturze 134°C przez 7 minut). Średnie dzienne zapotrzebowanie na butelki sterylne może wynosić 10-20 szt. Butelki używane są zarówno do sporządzania mieszkanek dostarczanych przez Wykonawcę jak i mieszanek aptecznych dostarczanych przez Zmawiającego.
10. Wykonawca zapewnia oddzielny sprzęt potrzebny do sporządzania mieszanek mlecznych (nierdzewne: garnek do gotowania wody na mieszanki, garnek do przygotowania mieszanek, trzepaczka, nalewka, lejek).
11. Wykonawca zatrudnia personel odpowiednio zapoznany ze specyfiką pracy kuchenkowej i przeszkolony do sporządzania mieszanek mlecznych i eliminacyjnych (mieszanki apteczne).
12. Dzieciom od 4-mca podaje się zupki jarzynowe miksowane z kaszą kukurydzianą lub ryżem bądź z dodatkiem mięsa. Dzienna porcja każdej z zupek niemowlęcych może wahać się od 100ml do 2 litrów dziennie.
13. Mięso do obiadków niemowlęcych powinno być podawane wyłącznie w postaci mięsa mielonego (pulpet, sos mięsny).
14. Wymagania żywieniowe dla pacjentów w wieku od 1 - 3 lat (średniaki)
15. Żywienie uwzględniające dostępne na rynku mieszaki mleczne np. BebikoJunior3,4; NanOptiPro3,4; NanExpertProHA3; Bebilon Pronutra Junior 3,4; kaszki mleczno-ryżowo-owocowe, (po 12 mż).
16. W skład śniadań i kolacji należy planować: bułka wrocławska oraz pieczywo pełnoziarniste, masło ekstra min. 82 % tłuszczu, wędliny chude, jajka, twarożek, dżem, warzywa i owoce
17. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać kisiel gotowany na bazie świeżych owoców (jabłka, świeże truskawki), mąki ziemniaczanej i soku owocowego nie zawierającego barwników i konserwantów. Do przygotowywania obiadków niemowlęcych wymagane jest chude mięso: kurczak, filet z kurczaka, schab, wołowina I gatunku oraz filet z indyka bądź mięso z królika dla diet hypoalergicznych.
18. Niedozwolone jest podawanie dzieciom mięsa z kością (porcja z kurczaka).
19. Warzywa zalecane: surowe, gotowane i rozdrobnione.
20. Wszystkie produkty potrzebne do przygotowywania posiłków muszą być najwyższej jakości, świeże, bez sztucznych barwników, konserwantów, warzywa bez obecności azotanów i azotynów.
21. Normy żywienia opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie 2020r.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Kalorie | Białko (% energii) | Tłuszcz (% energii) | Węglowodany (% energii) |
| Dzieci 1 - 3 lat | 1000 | 10-20% | 35-40% | 45-65 |

1. Szacunkowe ilości zużywanych produktów oraz zamawianych diet w oddziałach/klinikach pediatrycznych w okresie 12 miesięcy niemowlęta oraz dzieci 1-3 r.ż:
2. mieszanki mleczne: ilość ogółem ok 1000 litrów rocznie
3. mieszankihipoalergiczne:- ilość ogółem ok 10 litrów rocznie
4. kaszki ryżowe - owocowe (po 4, 6 m.ż), kaszki mleczno–ryżowe–owocowe, kaszki mleczno-zbożowe (po 4, 6, 9, 12 m.ż), kleiki ryżowe - ilość ogółem ok. 200 szt. rocznie,
5. kisiel (nie z torebki) ilość ogółem ok. 350 litrów rocznie
6. ryż z jabłkiem ilość ogółem ok. 1500 porcji rocznie (porcja 200g.)
7. zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą, zupa jarzynowa z ryżem ilość ogółem ok. 150 litrów rocznie
8. zupa jarzynowa z ryżem – jałowa ilość ogółem ok. 150 litrów rocznie
9. zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą i z mięsem (kurczak, filet z kurczaka, filet z indyka, schab, wołowina gat. I, królik) ilość ogółem ok. 200 litrów rocznie
10. obiadki niemowlęce dzieci 1-3 r.ż ilość ogółem ok. 4500 porcji/rok (porcja zupa 250ml, sos 120 ml, ziemniaki 120g, jarzyna 90g)
11. śniadania niemowlęce dzieci 1-3 rż. ilość ogółem ok. 4500 porcji rocznie
12. kolacje niemowlęce dzieci 1-3 rż. ilość ogółem ok. 4500 porcji rocznie

UWAGA: Mieszanki eliminacyjne (mieszanki apteczne) dostarcza Zamawiający, Wykonawca zapewnia ich przygotowanie (sterylne butelki, smoczki i nakrętki) oraz podanie pacjentowi.

Średnia dzienna ilość żywionych osób:

* niemowlęta od 0 – 1 r.ż – ok. 20-30,
* średniaki / od 1 - 3 r.ż. – ok. 10-20,
* dzieci starsze – ok. 60-90.

**Wymagania dotyczące jakości posiłków w II Klinice Pediatrii, z uwzględnieniem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – dieta oparta na wymiennikach.**

1. Bieżąca weryfikacja i ważenie porcji poszczególnych posiłków, zgodnie z ilością wymienników zleconych przez lekarza każdego dnia.
2. Podstawą opracowania diety wymiennikowej, są zalecenia diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz wymagania dotyczące jakości posiłków opisane w załączniku nr 2 do umowy, uwzględniając niżej wymienione wymagania.
3. Możliwość zamiany dodatku białkowego w posiłku obiadowym tj. dodatek białkowy w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów na dodatek białkowy w diecie podstawowej.
4. Dodatkowe zalecenia do posiłków:
* Śniadanie
	+ codziennie dodatek owocowy
* II śniadanie
	+ codziennie kanapki z dodatkami (dodatek białkowy, dodatek tłuszczowy, warzywa)
* Obiad
	+ II dania powinny zawierać zawsze porcję łatwą do odważenia i wyliczenia wymienników: tzn., osobno: ryż, kasza, ziemniaki, porcja mięsa, warzywa
	+ II dania powinny zawierać zawsze 1 porcję surówki z surowych lub kiszonych warzyw
	+ na wszystkie rodzaje diet: raz w dekadzie posiłek bezmięsny np. naleśniki z serem twarogowym (z pominięciem diet łatwostrawnych i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów), makaron z serem twarogowym oraz raz w dekadzie potrawa półmięsna np. makaron spaghetti – potrawy należy ustalić z dietetykiem szpitalnym, uwzględniając jego propozycje.
* Podwieczorek
	+ codziennie produkt nabiałowy naturalny z suchym dodatkiem (np. herbatniki, paluszki, krakersy)
* Kolacja
	+ codziennie dodatek warzywny
1. Ponadto Zamawiający zastrzega:

a) zupa obiadowa gotowana osobno, po wcześniejszym odważeniu produktów, zgodnie z przyjętą gramaturą, uwzględniającą określoną ilość wymienników.

b) pieczywo, wędliny, pasty, sery, owoce oraz suche dodatki muszą być krojone, ważone i wyporcjowane zgodnie z wymiennikami dla każdego pacjenta.

1. Ogólne wymagania żywieniowe:

a) codziennie świeży dodatek warzywny – zgodnie z podaną gramaturą (np. pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewka, sałata – rożne rodzaje), samodzielny lub w połączeniu np. twaróg z rzodkiewką.

b) wszystkie produkty potrzebne do przygotowywania posiłków dla diety opartej na wymiennikach muszą być najwyższej jakości.

* Suche dodatki (herbatniki, chrupki kukurydziane, krakersy, paluszki, ciastka), czy produkty nabiałowe (jogurty, serki, deserki) bez dodatku cukru, syropu glukozowego, fruktozowego czy glukozowo-fruktozowego, ewentualnie z ich zamiennikami zatwierdzonymi przez dietetyka szpitalnego.
1. Jeden osobodzień żywieniowy dla diet opartych na wymiennikach obejmuje 6 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz II kolacja
2. Niektóre artykuły spożywcze (bez dodatku cukru i syropów cukrowych, utwardzonych olejów roślinnych) dodatkowo zamawiane przy diecie opartej na wymiennikach zgłaszane zgodnie z zapotrzebowaniem:
* herbata w saszetkach, herbatniki, chrupki kukurydziane, krakersy, paluszki delikatesowe bez soli, pieczywo bezglutenowe.
1. Przygotowywanie i porcjowanie posiłków odbywa się:
* zupa obiadowa gotowana i dostarczana w osobnym, właściwie oznakowanym pojemniku bemarowym,
* każda potrawa indywidualnie wyporcjowana zgodnie ze zgłoszoną każdego dnia ilością wymienników,
* I śniadanie po dostarczeniu pakowane w naczynia, ustawiane następnie wyznaczonej do tego lodówce,
* obiad po dostarczeniu na oddział, wydawany pacjentom bezpośrednio z pojemników typu GN, umieszczonych na wózku bemarowym. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wydawana zgodnie z ustalonym harmonogramem, posiłki przechowywane w pojemnikach termoizolacyjnych,
* II śniadanie, podwieczorek, kolacja, II kolacja pozostawiane w opakowaniach jednostkowych,
* po skończonym posiłku naczynia wielorazowe wraz z kompletem sztućców będą odbierane i transportowane do zmywalni, umieszczonej w budynku pediatrii.
1. Wykonawca opracuje i przedstawi do zatwierdzenia dietetykowi szpitalnemu jadłospis dekadowy dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów opartej na wymiennikach.
2. Posiłki dla diety opartej na wymiennikach będą przyrządzane indywidualnie oraz na bieżąco, zgodnie ze zleconymi przez lekarza wymiennikami, z uwzględnieniem gramatury odpowiadającej ilości wymienników w danej potrawie przypadającej na jedno dziecko.
3. Wykonawca będzie dostarczać codziennie dodatkowo 1 sztukę (bochenek) pieczywa pełnoziarnistego na Oddziały II Kliniki Pediatrii.

**Wymagania dotyczące jakości posiłków w diecie bogatobiałkowej w Klinikach/Oddziałach Pediatrii ze szczególnym uwzględnieniem II Kliniki Pediatrii (Oddział Onkologii i Hematologii Dziecięcej) - dieta bogatobiałkowa dzieci.**

1. Dieta bogatobiałkowa – dzieci – w tym wypadku jest modyfikacją diety podstawowej.
2. Uwzględnienie w diecie wysokobiałkowej dodatkowych produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego do śniadań i kolacji (zupy mleczne, serki twarogowe, serki homogenizowane, jogurty, porcja wędliny, jajka, ser żółty).
3. Wszystkie produkty potrzebne do przygotowywania posiłków dla diety wysokobiałkowej dla dzieci muszą być najwyższej jakości – bez dodatku syropu glukozowego, fruktozowego czy glukozowo-fruktozowego, utwardzonych olejów roślinnych, wzmacniaczy smaku, innych zbędnych dodatków do żywności – produkty jak najmniej przetworzone.
4. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diety.

**Wymagania dotyczące kanapek przygotowywanych i dostarczanych do Ośrodka Terapii Uzależnienia i Współuzależnienia.**

Kanapki przygotowane, zapakowane indywidualnie oraz dostarczone w dni robocze powinny składać się z:

* + pieczywo mieszane (pszenno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka lub chleb, w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wyłącznie pieczywo pełnoziarniste, w ilości minimum 50g
	+ dodatek tłuszczowy – masło min. 82% tłuszczu lub margaryna, min, 5g
	+ dodatek warzywny lub owocowy, w ilości min. 25g
	+ dodatek białkowy do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu, nasiona roślin strączkowych (dieta podstawowa), w ilości minimum 30g
	+ przedmiotem zamówienia są również herbata ekspresowa i cukier, których wartość należy wkalkulować w cenę oferty. Szacunkowe zapotrzebowanie miesięczne: herbata ekspresowa – 400 sztuk, cukier – 1 kg.

**Ilość posiłków, produktów, butelek , smoczków, nakrętek jest uwarunkowana ilością hospitalizowanych pacjentów. Ilości wyżej wymienione podane są w oparciu o wyliczenia szacunkowe, co nie zobowiązuje Zamawiającego do realizacji zamówienia w/w ilości.**