Załącznik nr 5b do SWZ

(Załącznik nr ... do umowy)

**WYKAZ DIET WRAZ Z OPISEM**

**CZĘŚĆ nr 2**

**Kliniki: Chorób Zakaźnych, Dermatologii, Rehabilitacji**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa diety | Wartość energetyczna w kaloriach (kcal) i zawartość składników odżywczych w % |
| **1. Dieta podstawowa*** dla osób dorosłych
 | **Energia 2000-2400kcal*** białko 10-20%
* tłuszcze 25-30%
* węglowodany 45-65%
 |
| **2. Dieta łatwostrawna*** dla dorosłych
 | **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
 | 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
 | 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 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, 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 ekstra, 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 – 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.

**Ilość posiłków 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.**