

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **1. Posiłki**

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala z uwzględnieniem diet i kaloryczności oraz przygotowanie i dostawa posiłków regeneracyjnych do wskazanego miejsca zwanego dalej „centralną dystrybucją”
- 1.2. Narodowy Instytut Onkologii im. M. Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy Oddział w Krakowie (zwany dalej Instytutem) zapewnia szacunkowo wyżywienie dla ok. 3 600 pacjentów miesięcznie, co w rozbiu na dzień wynosi po ok.120 do 140 osobodni. W okresach świątecznych (Boże Narodzenie, Wielkanoc) oraz przedłużonych weekendów ustanowionych przez Instytut, ilość pacjentów żywionych wynosi od 10 do 50 osobodni. W okresach porównywalnych, biorąc pod uwagę statystyczną ilość hospitalizowanych pacjentów, ilość wynosić będzie ok. 86 400 osobodni przez okres 24 miesięcy (od 01.11.2023 do 31.10.2025).
- 1.3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ofercie wycenił koszt wsadu do kotła, nie mniej niż 20.00 zł netto.
- 1.4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ofercie przedstawił koszt 1 osobodnia w zł netto z podziałem na koszt I śniadania w zł netto, koszt obiadu w zł netto, koszt kolacji w zł netto.
- 1.5. Instytut zapewnia w okresie od 1 listopada 2023 do 31 marca 2024 r. oraz 01.11.2024r do 31.03.2025r szacunkowo około 2000 posiłków regeneracyjnych dla pracowników i wymaga, aby Wykonawca wycenił koszt tego posiłku na nie mniej niż 20 zł netto.

1.6. Instytut leczy pacjentów na terenie sześciu klinik:

- Kliniki Chirurgii Onkologicznej,
- Kliniki Ginekologii Onkologicznej,
- Kliniki Urologii Onkologicznej,
- Kliniki Onkologii Klinicznej,
- Pododdziału Leczenia Nowotworów Układu Chłonnego,
- Kliniki Radioterapii.

1.7. Średnia roczna ilość posiłków z rozbiem na poszczególne diety wynosi:

- |                         |     |
|-------------------------|-----|
| – Dieta normalna        | 66% |
| – Dieta wątrobowa       | 15% |
| – Dieta cukrzycowa      | 10% |
| – Dieta żołądkowa       | 2%  |
| – Dieta miksowana       | 3%  |
| – Dieta płynno-odżywcza | 1%  |
| – Dieta kleikowa        | 1%  |
| – Dieta indywidualna    | 2%  |

**1.7.1. Dieta normalna** (ok. 2/3 ilości posiłków) stanowi podstawę do planowania diet leczniczych. Wymaga 3 posiłków dziennie. Modyfikacja diet leczniczych powinna dotyczyć potraw takich jak: zupa obiadowa, mięso obiadowe, jarzyna obiadowa. Dla wszystkich pacjentów, zgodnie z zaleceniem lekarza, powinny być zaplanowane i dostarczone: nie więcej niż dwie zupy obiadowe (normalna i dietetyczna), nie więcej niż dwa mięsa (normalne i dietetyczne), nie więcej niż dwie jarzyny (normalna i dietetyczna). W przypadkach dużego zróżnicowania diet np. indywidualnych Zamawiający zleci wykonanie takiego posiłku, zgodnie z zaleceniem lekarza i zasadami dietetyki. W takiej sytuacji będą dostarczone więcej niż dwa rodzaje zupy obiadowej oraz więcej niż dwa rodzaje II dania obiadowego.

**1.7.2. Dieta cukrzycowa** wymaga 5 posiłków dziennie. W szczególnych przypadkach diety cukrzycowej – insulinozależnej – dieta składa się z 6-go posiłku, tzw. posiłku nocnego. II śniadanie, podwieczorek i posiłek nocny to posiłek białkowo-węglowodanowy z dodatkiem warzyw – kanapka z pieczywa razowego z dodatkiem masła, sera (żółtego lub białego, lub topionego, lub typu fromage), wędliny lub jajka gotowanego oraz warzyw.

**1.7.3. Dieta płynno-odżywcza** wymaga 5 posiłków dziennie, gdzie II śniadanie oraz podwieczorek należy traktować jako dodatki białkowe płynne, zgodnie z **Załącznikiem nr 1. Dodatki Białkowe**.

**1.7.4.** Do śniadania należy przewidzieć zawsze napój mleczny:

- słodzony: kawę z mlekiem lub kakao z mlekiem,

- napój niesłodzony mleczny oraz mleko dla diet cukrzycowych na cały dzień po 250 ml/osobę
  - dla wszystkich pacjentów zupę mleczną.  
Dodatkowo, oprócz wynikającej z ilości pacjentów na dany dzień ilości zupy mlecznej, zupy obiadowej i napoju mlecznego, należy doliczyć po 5 l zupy mlecznej śniadaniowej, 5 l napoju mlecznego śniadaniowego słodkiego oraz 5 l zupy obiadowej.
- 1.7.5. Do obiadu należy przewidzieć zawsze kompot owocowy słodzony i niesłodzony z zawartością owoców ok. 10% w gotowym napoju oraz 1 litr kompotu z jabłek bez cukru dla Kliniki Chirurgii Onkologicznej.
- 1.7.6. Do śniadania należy przewidzieć zawsze 7 l mleka 3.2% pasteryzowanego w woreczkach foliowych po 1 l.
- 1.7.7. Do kolacji należy przewidzieć codziennie herbatę suchą ekspresową w ilości 100 g na 1 klinikę oraz 1 kg cukru, razem 6 kg cukru i 600 g herbaty ekspresowej jako suchy prowiant.
- 1.7.8. Dla zabezpieczenia niezgodności ilościowej Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia depozytu na własny koszt w ilości 10 porcji. Przykładowy skład depozytu: chleb, masło, dżem, miód, ser topiony, ser biały, ser żółty, paszteciki drobiowe, klej ryżowy sypki, suchary.
- 1.7.9. Dla zabezpieczenia indywidualnych walorów smakowych pacjentów należy przewidzieć zawsze 1 kg soli, 1 litr przyprawy płynnej, 0,25 kg pieprzu czarnego mielonego 1 x w miesiącu.
- 1.7.10. Dla Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii należy przewidzieć 1 kg cukru i 100 g herbaty ekspresowej 1 x w miesiącu.
- 1.7.11. Każdy posiłek dla diety podstawowej, wątrobowej i cukrzycowej musi zawierać odpowiednią ilość produktów białkowych zgodną z Załącznikiem nr 4 w postaci serów, jajek oraz wędlin, **dodatkowo dla diety normalnej i cukrzycowej również nasiona roślin strączkowych**. Szynka świeża tradycyjna, kielbasa gruba typu krakowska bez ograniczeń, natomiast szynka konserwowa w bloku 3 x w dekadzie. Bezwzględnie należy zaplanować dodatek świeżych warzyw (pomidory, ogórki, papryka, sałata zielona, koperek zielony, pietruszka zielona, szczypiorek przez cały rok) oraz owoce polskie i importowane, uwzględniając ich sezonowość. Udział energii w poszczególnych posiłkach powinien być zgodny z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i wynosić:
- dla I śniadania 30-35%
  - dla obiadu 35-40%
  - dla kolacji 25-3%.
- 1.7.12. W okresie od 1 listopada do 31 marca w dni robocze należy przewidzieć posiłek regeneracyjny dla ok. 8 osób. Posiłek regeneracyjny powinien zawierać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal, w skład której wchodzi:
- 50-55% węglowodanów
  - 30-35% tłuszczów
  - 15% białek, np. Zupa obiadowa 500 ml z wkładką mięsną 80 g + chleb 150 g, lub danie jednogarnkowe typu: bigos 500 g + chleb, fasolka po bretońsku 500 g + chleb 150 g, kiszka 500 g z cebulą + chleb, itp. Dopuszcza się jako posiłek regeneracyjny obiad z diety podstawowej. Wymagane jest wyporcjowanie posiłku regeneracyjnego w opakowaniu jednostkowym plastikowym, nadającym się do odgrzania w kuchence mikrofalowej.
- 1.7.13. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem zapachu, smaku, koloru, konsystencji. Nie dopuszcza się, aby ten sam produkt, np. wędlina, był zaoferowany zarówno na śniadanie, jak i na kolację. Nie dopuszcza się, aby ten sam produkt, np. buraki, był zaplanowany dzień po dniu w różnym posiłku (barszcz czerwony – ćwikła z chrzanem).
- 1.7.14. Wykaz diet stosowanych w Instytucie, a w szczególności założenia kaloryczne, dzienna racja pokarmowa oraz uwagi technologiczne znajdują się w **Załączniku nr 2. Nomenklatura diet**.
- 1.7.15. Jadłospis wynikający z charakteru świąt Bożego Narodzenia oraz świąt Wielkanocnych będzie przewidywał potrawy tradycyjne dla kultury polskiej, dodatki cukiernicze w postaci ciast oraz owoce cytrusowe.
- 1.7.16. Posiłki będą przygotowane z artykułów spożywczych zakupionych przez Wykonawcę, w miejscach które zapewniają ich wysoką jakość, potwierdzoną Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym i zgodnie z **Załącznikiem nr 3. Produkty spożywcze stosowane i niestosowane u Zamawiającego wg 12 grup produktów**. Zamawiający zastrzega sobie, aby Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy dysponował jedną kuchnią, w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego.
- 1.8. Chorzy nowotworowi mają większe zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W trakcie leczenia bardzo istotne jest prawidłowe żywienie, aby nie dopuścić do utraty masy ciała. Planowanie większej podaży białka, tłuszczu i węglowodanów ma za zadanie utrzymanie prawidłowego funkcjonowania organizmu przy wystąpieniu skutków ubocznych po chemioterapii lub radioterapii. Posiłki dobrze przyprawione, o smaku i zapachu przyjemnym, typowym

dla potrawy, pobudzają kubki smakowe. Kolorystyka zestawów obiadowych jest ważnym elementem psychologii leczenia. Należy stosować zestawienia kolorystyczne kontrastowe. W przypadku posiłku o jednolitej barwie, wskazane jest zaakcentowanie koloru jednym elementem, np. zieleniną lub drobno pokrojoną kolorową papryką.

1.9. Dla chętnych pracowników należy przewidzieć posiłek typu „lunch”. Posiłki te będą zamawiane i rozliczane indywidualnie przez pracowników i nie będą objęte umową zawartą w wyniku niniejszego postępowania.

## 2. Dostawa

2.1. Godziny dostarczania posiłków do „centralnej dystrybucji” muszą być zgodne z charakterem i harmonogramem pracy w Instytucie.

2.1.1. W dni pracujące (od poniedziałku do piątku) trzy dostawy dziennie:

śniadanie + II śniadanie + podwieczorek	6:30 - 7:00
obiad	11:00 - 11:30
kolacja	15:00 - 15:30

2.1.2. W dni wolne od pracy (soboty, niedziele i święta) dwie dostawy dziennie:

śniadanie + II śniadanie + podwieczorek	6:30-7:00
obiad + kolacja	11:00-11:30

2.2. Posiłki dostarczane będą w termoportach, wyposażonych w pojemniki GN, zamykane pokrywami z silikonową uszczelką oraz posiadające chowane uchwyty. Nie dopuszcza się, aby przykrywkami GN-ów były uszkodzone z oderwanymi uszczelkami lub były poobijane. Wyżej wymienione pojemniki muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę potraw przy dostawie, tj.:

zupa	powyżej + 85°C
gorące dania główne	powyżej + 75°C
napoje gorące	powyżej + 85°C
potrawy zimne	poniżej + 16°C
masło, wędliny, pasty	poniżej + 8°C
Kompot owocowy	temperatura pokojowa

2.3. W systemie termoportów pojemniki GN z posiłkami zgodnymi z jadłospisem i gramaturą podaną na dany dzień, z opisanym przeznaczeniem (dla której komórki organizacyjnej) należy dostarczyć do „centralnej dystrybucji”, aby pracownik Zamawiającego mógł odebrać dostawę. Przy odbiorze posiłków należy przewidzieć dodatkowy czas dla kierowcy, aby Zamawiający sprawdził dostawę. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub braku właściwej porcji, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany lub dostarczenia posiłku w ciągu jednej godziny od powiadomienia telefonicznego. W związku z tym Zamawiający zastrzega sobie, aby miejsce wykonania posiłków znajdowało się w odległości max 60 minut do pokonania przez samochód dostawczy.

2.4. W każdym dniu (przy dostawie kolacji) jest dostarczany Atest dostawy posiłków zawierający ilość posiłków dla każdego dania, temperatury posiłków mierzone u Wykonawcy (na wyjściu dostawy od Wykonawcy) oraz oświadczenie, że ocena jakości produktów wytworzonych w danym dniu jest zgodna z zasadami wdrożonego systemu HACCP oraz zapisami umowy. Atest taki jest podpisany przez przedstawiciela dostawcy. Atest zawiera również wyliczoną kaloryczność dla diety podstawowej, wątrobowej i cukrzycowej zgodnie z wymaganiami. Dopuszcza się zapis kaloryczności w innym dokumencie niż Atest dostawy, np. w jadłospisie na dany dzień. Atest jest zgodny z formularzem, jaki jest zawarty w dokumentach Systemu HACCP Instytutu.

2.5. Pracownik Wykonawcy musi dostarczyć termoporty z posiłkami w pojemnikach GN na wyznaczone miejsce w „centralnej dystrybucji” oraz odebrać termoporty z „brudnymi” pojemnikami GN z wyznaczonego miejsca. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć docelowo odpowiednią ilość pojemników GN, termosów oraz innych opakowań do przywiezienia posiłków. Wszystkie pojemniki GN oraz opakowania stosowane do posiłków winny posiadać deklarację zgodności zgodnie z Rozporządzeniem nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylającą dyrektywy 80 /590/ EWG i 89 /109/EWG

2.5.1. Pojemniki GN z pokrywami, pojemniki plastikowe zamykane jednorazowe lub wielorazowe oraz pojemniki styropianowe na zupeł i II danie z przykrywkami.

2.5.2. Kosze plastikowe zamykane, będące opakowaniem zbiorczym na tzw. suchy prowiant do kolacji – z czytelnym oznakowaniem szczegółowym, dla której komórki organizacyjnej są przeznaczone.

2.5.3. Termoporty, będące opakowaniem zbiorczym dla potraw ciepłych do śniadań i obiadu – z czytelnym oznakowaniem szczegółowym, dla której komórki organizacyjnej są przeznaczone.

### 2.6. Sposób pakowania:

- 2.6.1 Wędliny, ser żółty, ser biały – wyporcjowane w opakowaniach jednostkowych lub zabezpieczone przed otoczeniem w zamkniętym pojemniku jednorazowym lub wielorazowym wg ustalonej gramatury
- 2.6.2 Masło – opakowanie jednorazowe o gramaturze 10 g lub 20 g
- 2.6.3. Sery topione – opakowania jednorazowe 100 g
- 2.6.4. Dżemy, powidła, miód naturalny – opakowania jednorazowe o gramaturze 25 g / 50 g lub słoiki
- 2.6.5. Pasty serowe, jajeczne, śledziowe – pojemniki GN z przykrywkami
- 2.6.6. Chleb – krojony zafoliowany
- 2.6.7. Warzywa i owocowe – czyste, w plastikowym opakowaniu z otworami
- 2.6.8. Pulpety w sosie, zrazy mielone w sosie – w osobnych pojemnikach sos, w osobnych pojemnikach pulpety, zrazy
- 2.7. Gramatura, jakość produktu spożywczego gotowego do podania na talerz oraz gramatura gotowego posiłku na talerzu zgodnie z **Załącznikiem nr 4. Gramatura gotowego produktu i gotowej potrawy.**
- 2.8. Samochody służące do przywożenia posiłków muszą posiadać aktualne świadectwa dopuszczające do prowadzenia ww. działalności. Część załadunkowa powinna być czysta, bez obcych zapachów, łatwo zmywalna. Pracownik Wykonawcy przywożący posiłki musi posiadać lub oświadczyć, że posiada, aktualną książeczkę zdrowia oraz czystą odzież ochronną.

### 3. Zamówienie

- 3.1. Zestawienie żywieniowe na następny dzień, zwane dalej „relewa”, zostaje opracowane około godz. 13.30 i określa ilość pacjentów do wyżywienia z rozbiorem na poszczególne diety oraz określa ilość dodatków białkowych.
- 3.2. Zestawienie żywieniowe opiewa sześć miejsc docelowych, opisanych skrótowo, dla których przeznaczone są posiłki:
  - Klinika Ginekologii Onkologicznej – GIN
  - Klinika Radioterapii Onkologicznej – II
  - Pododdział Leczenia Nowotworów Układu Chłonnego – III
  - Klinika Onkologii Klinicznej – IV
  - Klinika Urologii Onkologicznej – UROL
  - Klinika Chirurgii Onkologicznej – CHIR
- 3.3. Zamawiający zobowiązuje się do składania relewy w formie elektronicznej na wskazany adres mailowy lub faksem pod wyznaczony nr telefonu w terminach:

Dzień przed, którego dotyczy relewa do godz. 14.00      korekta kolacji dnia bieżącego oraz relewa na dzień następny

W dniu, którego dotyczy relewa do godz. 10.00      korekta obiadu dnia bieżącego (po wizycie lekarskiej).

- 3.4. Liczba żywionych pacjentów – osobodzień – uzgadniana będzie z Wykonawcą w systemie miesięcznym. Korekty dzienne będą uzgadniane elektronicznie lub telefonicznie w dniu następnym do godz. 10.00. Osobodzień (24 godziny pobytu w szpitalu) rozpoczyna kolacja w danym dniu + śniadanie następnego dnia + obiad z korektami po rannych wizytach lekarskich. Stan osobodni kończy wspólne uzgodnienie między stronami ilości żywionych o godz. 10.00. Ilość osobodni ustalamy, obliczając średnią: śniadanie + kolacja + obiad / 3 .

### 4. Obowiązki Wykonawcy

- 4.1 Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringu z najwyższą starannością, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa, istniejących norm, nowoczesnych metod i zatrudniając w tym celu wykwalifikowany personel. Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu wszystkie certyfikaty, deklaracje i inne dokumenty związane z ww. działalnością oraz w przypadku ich zmiany lub otrzymania nowego dokumentu przedłożenia go niezwłocznie Zamawiającemu.
- 4.2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w pomieszczeniach, w których wytwarzana, przechowywana lub przetwarzana jest żywność. Utrzymania pomieszczeń oraz środków transportowych w bieżącej czystości, przy użyciu środków dopuszczonych do stosowania.
- 4.3. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. nr 80, poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W celu wykonania kontroli próbki Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć odpowiednią nadwyżkę potrawy przygotowanej bezpośrednio na terenie kuchni cateringowej w ilości 150g dla zup mlecznych, obiadowych, potraw mięsnych, rybnych, jarskich, warzyw gotowanych, surówek, sałatek.

- 4.4. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania właściwego stanu higieniczno-sanitarnego GN-ów i termoportów. Dostarczane dania powinny być odpowiednio zapakowane w czystych termoportach (pudełko z pokrywką).
- 4.5. Wykonawca zobowiązany jest odebrać zwrócić „brudne” termoporty i pojemniki GN wraz z resztkami niewykorzystanych posiłków, uważanych za odpady poprodukcyjne, utylizacji powstałych odpadów zgodnie z przepisami prawa oraz dostarczenie białych worków foliowych o pojemności 30 l dla higienicznego transportu tych odpadów przez okres trwania umowy:
  - po śniadaniu do godz. 9.00 bieżącego dnia
  - po obiedzie do godz. 14.00 bieżącego dnia
  - po kolacji przy śniadaniu następnego dnia
- 4.6. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji „brudnych” termoportów i pojemników GN we własnym zakresie z zachowaniem wszystkich zasad dotyczących higienicznego mycia.
- 4.7. Wykonawca będzie okresowo – raz w czasie obowiązywania umowy – dokonywał na własny koszt badanie mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne gotowego produktu, np. zestawu obiadowego diety podstawowej, badanie mikrobiologiczne i fizykochemiczne wody, a kopię wyników przekaże do Zamawiającego.
- 4.8. Zamawiający ma prawo do zlecenia losowo 3 razy przez okres trwania umowy na koszt Wykonawcy badania kaloryczności wybranego przez siebie posiłku.
- 4.9. W uzasadnionych przypadkach złej jakości posiłku, budzącej podejrzenie o niską wartość kaloryczną lub oceny organoleptycznej budzącej zastrzeżenia co do świeżości posiłku, Zamawiający zleci przeprowadzenie kontroli laboratoryjnej i w przypadku potwierdzenia podejrzeń Zamawiającego kosztami analizy obciąży Wykonawcę.
- 4.10. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu dokumenty oraz umożliwić dokonanie sprawdzenia wykonania usługi na każdym etapie produkcji. Raz w roku Zamawiający może przeprowadzić audyt strony drugiej (u Wykonawcy) po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.
- 4.11. W dniu dostawy (przy śniadaniu) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć 7 egzemplarzy jadłospisu na dany dzień. Jadłospis powinien zawierać tzw. gramówkę potraw oraz skład surowcowy posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.). Dopuszcza się informację o składzie surowcowym potraw w innym dokumencie niż jadłospis, np. w zbiorczym zestawieniu wszystkich potraw. Skład surowcowy potrawy, czyli opis receptury, w jadłospisie codziennym lub zbiorczym zestawieniu wszystkich potraw powinien wyglądać tak, aby alergeny były zaznaczone pogrubioną czcionką.
- 4.12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis dekadowy do zatwierdzenia przez dietetyków Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji i uwzględnić zmiany dokonane przez Zamawiającego. Zmiany te mogą wynikać z indywidualnego stanu zdrowia pacjenta lub ze złego planowania jadłospisów przez Wykonawcę.
- 4.13. Dokumenty dotyczące aktualnych świadectw dopuszczenia do ww. działalności oraz badań sanitarno-epidemiologicznych kierowcy winny być dostarczone przy pierwszej dostawie oraz przy każdej zmianie samochodu przywożącego dostawę lub kierowcy.
- 4.14. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Deklarację zgodności dostawcy zawierającą co najmniej rodzaj surowców/półproduktów, nazwę dostawcy, nr weterynaryjny lub odpowiedni certyfikat dla danego surowca, formę współpracy (umowa, zakupy interwencyjne itd.) W przypadku zmiany dostawcy Wykonawca jest zobowiązany zaktualizować Deklarację zgodności dostawcy.
- 4.15. Wykonawca ma obowiązek dostarczania:
 

codziennie (przy kolacji)	Atest dostawy z dnia
4 x w ciągu trwania umowy	Atest jakościowy dla jaj
	Atest jakościowy dla mięsa
	Atest jakościowy dla warzyw i owoców
	Atesty jakościowe dla innych grup produktów wynikających z Deklaracji zgodności dostawcy
2 x w ciągu trwania umowy	Kopia wyników badania mikrobiologicznego i fizykochemicznego wody używanej do produkcji
	Kopia wyników badania mikrobiologicznego oraz fizykochemicznego gotowego produktu
	Kopia wyników badania mikrobiologicznego potwierdzającego skuteczność mycia i

dezynfekcji powierzchni roboczych

Deklarację zgodności na stosowane pojemniki GN oraz inne opakowania  
stosowane do posiłków

Deklaracja zgodności dostawcy

4.16. Wykonawca umowy zobowiązany jest do zapewnienia większej ilości posiłków niż określonych w pkt 1.2. w sytuacji nadzwyczajnej, związanej ze zwiększonym napływem pacjentów po wprowadzeniu Wyższych Stanów Gotowości Obronnej Państwa zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2012 r. w sprawie warunków i sposobu przygotowania oraz wykorzystania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa oraz właściwości organów w tych sprawach.

## **5. Obowiązki Zamawiającego**

- 5.1. Zamawiający złoży „brudne” termoporty i pojemniki GN w jednym, wyznaczonym miejscu centralnej dystrybucji do odbioru przez Wykonawcę.
- 5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy świadczącego usługę cateringu na każdym etapie produkcji i dostawy, począwszy od produktu wyjściowego aż do produktu końcowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w dokumentację pozwalającą na ocenę prawidłowości przygotowania i transportu posiłków.

**Załącznik nr 1. Dodatki białkowe**

1. Dodatki białkowe dostarczane będą codziennie dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zgodnie z zaleceniem lekarza. Ilość dodatków białkowych, rodzaj, konsystencja oraz charakter (np. bez cukru) będą zamawiane przy relewie, zgodnie z pkt 3. Zamówienie.
2. Dodatki białkowe muszą być dostarczone przy I śniadaniu w ilości dla całego szpitala.
3. Dodatki białkowe stałe:
  - wędlina dietetyczna 40 g/1 os.
  - ser biały półtłusty 100 g/1 os. (krajanka)
  - biszkopty 50 g/1 os.
  - suchary 100 g/1 os.
  - pasztecik drobiowy 50 g/1 os.
4. Dodatki białkowe płynne:

śmietana 18%	200 ml/1 os. (kubki plastikowe)
jogurt naturalny 1,5%	150-200 ml/1 os. (kubki plastikowe)
jogurt owocowy 1,5%	150-200 ml/1 os. (kubki plastikowe)
serek homogenizowany naturalny	200 g/1 os. (kubki plastikowe)
serek homogenizowany owocowy	200 g/1 os. (kubki plastikowe)
mleko 3,2% UHT	1 l (opakowanie kartonowe)
mleko 3,2% pasteryzowane gotowane	6 woreczków 1 l
kisiel bez cukru ugotowany	
kisiele (niewymagające gotowania )	1 szt./1 os. (suchy prowiant)
budynie (niewymagające gotowania)	1 szt./1 os. (suchy prowiant)
galaretka owocowa	1 szt./1 os. (suchy prowiant)
kisiel bez cukru ugotowany	250 ml /1 os.

**Załącznik nr 2. Nomenklatura diet****1. Dieta normalna (podstawowa)**

1.1. Żywnienie podstawowe zaleca się pacjentom, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych. Ma zabezpieczyć zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie inne składniki odżywcze.

1.2. Produkty używane do sporządzenia posiłków powinny być zgodne z **Załącznikiem nr 3**.

**1.3. Założenie dla diety normalnej:**

Energia 2300 -2500 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 70 - 80 g

Węglowodany 320-330 g

**1.4. Dzienna racja pokarmowa:**

a. produkty zbożowe	300 g	
pieczywo	220 g	
mąka, kasze, makarony	60 g	
b. mleko i produkty mleczne		
mleko	500 ml	
ser biały	50 g	
ser żółty	35 g	
c. jaja	1/3 szt.	
d. mięso, wędliny, ryby	210 g	
mięso z/k :	150 g	
drób b/k	50 g	
drób z/k	80 g	udko z kurczaka
ryby	35 g	
wędliny	35 g	
e. masło, śmietana		
masło	40 g	
śmietana	25 g	
f. inne tłuszcze	35 g	
olej roślinny	15 g	
słonina, boczek	10 g	
margaryna	10 g	
g. ziemniaki	300 g	
h. warzywa, owoce z wit. C	200 g	
i. warzywa, owoce z karotenem	150 g	
j. inne warzywa i owoce	300 g	
k. strączkowe suche	2 g	
l. cukier i słodyczne	55 g	
cukier	45 g	
dżemy, miód naturalny, powidła	20 g	

**1.5. Uwagi technologiczne.**

1.5.1. W żywieniu normalnym dozwolone są wszystkie produkty i potrawy oraz wszystkie techniki sporządzania posiłków.

1.5.2. Wskazane jest doprawianie w sposób zdecydowany za pomocą przypraw ziołowych, przynależnych do charakteru potrawy.

1.5.3. Należy stosować zagęszczanie zasmażką II i III stopnia (zgodnie z charakterem potrawy), zawiesiną z mąki pszennej lub mąki ziemniaczanej i zabielenie śmietaną 18%.

1.5.4. Zupy i sosy należy sporządzać na wywarach kostno-warzywnych.

1.5.5. W zupach typu „jarzynowe” muszą być widoczne rozdrobnione świeże jarzyny (marchew, pietruszka, seler, pory, fasolka szparagowa, kalafior).

1.5.6. W okresie zimowym dopuszcza się jarzyny z mieszanki warzywnej mrożonej. Zupy i sosy obiadowe muszą być posypane zieleniną typu: pietruszka, koperek, szczypiorek (zgodnie z charakterem potrawy).

## 2. Dieta wątrobowa (lekkostrawna)

2.1. Żywnienie lekkostrawne stosuje się u tych pacjentów, którzy nie powinni obciążać układu pokarmowego produktami ciężkostrawnymi.

2.2. Produkty używane do sporządzania posiłków powinny być zgodne z **Załącznikiem nr 3**. Należy dobrać produkty łatwostrawne i zastosować technikę przyrządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną.

2.3. Założenia dla diety wątrobowej

Energia 2200- 2400 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 65-70 g

Węglowodany 320-330 g

2.4. Dzienna racja pokarmowa:

a. produkty zbożowe	300 g	
pieczywo	200 g	
mąka, kasze, makarony	60 g	
b. mleko i produkty mleczne		
mleko	500 ml	
ser biały	50 g	
c. jaja	2 g	
d. mięso, wędliny, ryby	210 g	
mięso z/k:	150 g	
drób b/k	50 g	
drób z/k	80 g	udko z kurczaka
ryby	35 g	
wędliny	35 g	
e. masło, śmietana		
masło	40 g	
śmietana	25 g	
f. inne tłuszcze	25 g	
olej roślinny	15 g	
margaryna	10 g	
g. ziemniaki	300 g	
h. warzywa, owoce z wit. C	200 g	
i. warzywa, owoce z karotenem	150 g	
j. inne warzywa i owoce	300 g	
k. cukier i słodyczne	55 g	
cukier	45 g	
dżemy, miód naturalny, powidła	20 g	

2.5. Uwagi technologiczne

2.5.1. W żywieniu lekkostrawnym potrawy przygotowuje się metodą gotowania lub duszenia.

2.5.2. Zupy i sosy należy sporządzać na wywarach kostno-warzywnych, zagęszczać zawiesiną z mąki pszennej lub ziemniaczanej i zabielać śmietaną.

- 2.5.3. Warzywa podaje się na ciepło, rozdrobnione wg charakteru potrawy, zagęszczone zasmażką I stopnia z mąki pszennej i margaryny.
- 2.5.4. Warzywa na surowo podajemy bardzo drobno utarte z dodatkiem śmietany lub oleju i doprawione wg charakteru potrawy.
- 2.5.5. Potrawy z mięsa mielonego, np. pulpety, należy przygotować z mięsa I klasy z dodatkiem surowego jajka w ilości 1 szt. na 10 osób.
- 2.5.6. Posiłki należy doprawiać łagodnie, zgodnie z charakterem potrawy.

### 3. Dieta cukrzycowa

- 3.1. Żywnienie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosuje się u pacjentów chorych na cukrzycę.
- 3.2. Zadaniem tej diety jest uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach, zapobieganiu powstania kwasicy i śpiączki ketonowej oraz zapewnienie pożądanego stanu zdrowia podczas leczenia onkologicznego.
- 3.3. Dieta polega na całkowitym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Jest to dieta indywidualna ze względu na różne modele insulinoterapii, różną ilość posiłków (5-6 x dziennie) oraz zróżnicowany wiek pacjenta.
- 3.4. Produkty używane do sporządzenia posiłków powinny być zgodne z **Załącznikiem nr 3**.
- 3.5. Założenia dla diety cukrzycowej

Energia	1500- 2500 kcal
Białko	80-100 g
Tłuszcz	65-80 g
Węglowodany	250-300 g

- 3.6. Dzienna racja pokarmowa jest racją indywidualną. Należy wzorować się na dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej i wątrobowej z uwzględnieniem następujących modyfikacji:

- a. produkty zbożowe
  - pieczywo razowe, grahamki
  - kasza jęczmienna, gryczana,
  - ryż
- b. mleko i produkty mleczne
  - mleko 3,2%
  - jogurt naturalny 1,5%
  - ser biały półtłusty
  - ser żółty, ser topiony
- c. jaja 1 szt./os
- d. mięso, wędliny, ryby
  - mięso z/k
  - drób b/k
  - drób z/ k udko z kurczaka
  - ryby
  - wędliny
- e. masło, śmietana
  - masło 40 g + 5 g dla II śniadania  
+ 5g dla podwieczorku  
+ 5 g dla posiłku nocnego
  - śmietana 10 g
- f. inne tłuszcze - olej roślinny 15 g
- g. ziemniaki
- h. warzywa, owoce z wit. C
- i. warzywa, owoce z karotenem

j. inne warzywa i owoce

3.7. Uwagi technologiczne

- 3.7.1. W żywieniu cukrzycowym potrawy przygotowuje się metodą gotowania lub duszenia.
- 3.7.2. Zupy i sosy należy sporządzać na wywarach kostno-warzywnych, nie zagęszczać, natomiast należy zabielać śmietaną zgodnie z charakterem potrawy.
- 3.7.3. Warzywa do obiadu należy planować w zestawie podwójnym: warzywa na ciepło i warzywa surowe.
- 3.7.4. Potrawy należy doprawiać łagodnie, tak jak potrawy dla diety wątrobowej.
- 3.7.5. Wszystkie napoje, zupy, surówki, sałatki, warzywa na ciepło - bez dodatku cukru.
- 3.7.6. Przy II śniadaniu, podwieczorku lub posiłku nocnym należy przewidzieć pieczywo z grubego przemiału, dodatek białkowy do pieczywa, masło oraz dodatek warzywny zgodnie z zaleceniem lekarza.

4. Dieta żołądkowa

- 4.1. Żywienie oparte na diecie żołądkowej ma na celu oszczędzenie przewodu pokarmowego z powodu ostrego i przewlekłego zapalenia wątroby, trzustki, zapalenia pęcherzyka i dróg żółciowych.
- 4.2. Zupy należy sporządzać na chudych wywarach kostno-warzywnych.
- 4.3. Zamawiający podaje posiłki diety żołądkowej po zabiegach operacyjnych, kiedy na zlecenie lekarza po diecie ścisłej i kleikowej rozszerza się żywienie w sposób podobny do II okresu choroby wrzodowej.
- 4.4. Dieta ta nie zawiera produktów ciężkostrawnych i wzdymających.
- 4.5. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzenie jego trawienia i wchłaniania.
- 4.6. Ilość błonnika jest ograniczona.
- 4.7. Produkty używane do sporządzenia posiłków powinny być zgodne z **Załącznikiem nr 3**
- 4.8. Założenie dla diety żołądkowej

Energia 2000 – 2200 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 60-70 g

Węglowodany 320-330 g

- 4.9. Dzienna racja pokarmowa jest oparta na dziennej racji pokarmowej diety wątrobowej z uwzględnieniem mięsa i wędlin wysokogatunkowych bez tłuszczu. Dżemy i powidła nie powinny zawierać pestek oraz skórek śliwek. Z diety należy wykluczyć pieczywo razowe, grube kasze, surowe warzywa i owoce. Wędlina wysoko gatunkowa zaplanowana do I śniadania lub kolacji, zgodnie z gramaturą posiłku, powinna być zmielona.
- 4.10. Uwagi technologiczne
  - 4.10.1. Aby ograniczyć żucie wzmagające wydzielanie żołądkowe, potrawy powinny mieć konsystencję papki.
  - 4.10.2. Warzywa należy podawać gotowane i w postaci rozdrobnionej.
  - 4.10.3. Mięso I klasy powinno być ugotowane, zmielone z dodatkiem jarzyn, uzupełnione rosółem i dostarczone w postaci papki.
  - 4.10.4. Dopuszcza się przygotowanie pulpetów z mięsa, ryby lub drobiu ugotowane w rosół, ale bez dodatku sosu smakowego.
  - 4.10.5. Zupy należy sporządzać na chudych wywarach kostno-warzywnych, zagęszczać i zabielać jak w diecie wątrobowej, nie powinny być kwaśne.
  - 4.10.6. Dla pacjentów żywionych dietą żołądkową należy przewidzieć w szczególnych przypadkach 5 posiłków dziennie zgodnie z **Załącznikiem nr 1**. Dodatki białkowe wzbogacone o jabłko pieczone lub kompot z jabłek.
  - 4.10.7. Potrawy przygotowuje się metodą gotowania w wodzie lub na parze. Potrawy należy doprawiać łagodnie.

5. Dieta miksowana

- 5.1. Żywienie oparte na diecie miksowanej stosuje się w chorobach jamy ustnej i przełyku, w przypadku utrudnionego gryzienia i połykania, po niektórych zabiegach chirurgicznych według wskazań lekarza.
- 5.2. Wartość energetyczna i dobór produktów są zbliżone do diety żołądkowej. Różnica polega na konsystencji potraw, które są w formie miksowanej.
- 5.3. W diecie tej bardzo ważne jest białko pochodzenia zwierzęcego, witaminy z grupy B, witamina C oraz składniki mineralne.
- 5.4. Potrawy muszą być tak sporządzone, aby nie drażniły zmienionego chorobowo przełyku lub jamy ustnej chemicznie, mechanicznie ani termicznie.

5.5. Produkty używane do sporządzenia posiłków powinny być zgodne z **Załącznikiem nr 3**.

5.6. Założenia diety miksowanej:

Energia	2000 -2200 kcal
Białko	80-100 g
Tłuszcz	60 -70 g
Węglowodany	320-330 g

5.7. Zalecenia dla diety miksowanej i uwagi technologiczne:

5.7.1. Zupy miksowane mogą być sporządzone na bazie zupy obiadowej diety wątrobowej z dodatkiem mięsa gotowanego mielonego w ilości 100 g + inne składniki.

5.7.2. Mięso, drób, ryby muszą być zmielone lub miksowane.

5.7.3. Potrawy z mięsa mielonego należy przygotowywać z mięsa I klasy z dodatkiem jarzyn.

5.7.4. Zamawiający wymaga, aby wędliny były dostarczone w postaci zmielonej.

5.7.5. Dostarczane pieczywo powinno być miękkie (bułka lub weka).

5.7.6. Mleko i przetwory mleczne (serek homogenizowany, twaróg zmielony, jogurt owocowy i naturalny).

5.7.7. Owoce należy podawać w formie gotowanej, przetartej (jabłka pieczone i mus z jabłek) lub w formie soków owocowych, kompotów.

5.7.8. Warzywa należy podawać gotowane: przetarte, zmiksowane lub drobno posiekane.

5.7.9. Dodatki: kisiele, budynie na mleku, galaretki, dżem, miód.

5.7.10. Potrawy przygotowuje się metodą gotowania w wodzie lub na parze. Potrawy należy przyprawiać łagodnie.

5.7.11. Posiłki muszą być zbilansowane i urozmaicone. Zamawiający wymaga, aby II danie różniło się od siebie dzień po dniu.

5.7.12. Dla pacjentów żywionych dietą miksowaną należy przewidzieć w szczególnych przypadkach 5 posiłków dziennie zgodnie z **Załącznikiem nr 1**.

## 6. Dieta płynno-odżywcza

6.1. Żywienie oparte na diecie płynno-odżywczej ma chronić jamę ustną i przewód pokarmowy przed podrażnieniami mechanicznymi, chemicznymi i termicznymi.

6.2. Dieta jest łatwostrawna i uboga w błonnik a ten, który się w diecie znajduje, jest zmiękczonej przez gotowanie, rozdrobniony przez przecieranie i miksowanie.

6.3. Produkty, z których przyrządzamy dietę, powinny być świeże, najwyższego gatunku i przyrządzone bezpośrednio przed spożyciem.

6.4. Podstawą do sporządzania zup płynnych jest mleko, kleiki z kasz, biszkopty, suchary, jajka, ser biały, śmietana, masło, mięso, warzywa, ziemniaki, makarony, cukier.

6.5. Zamawiający wymaga, aby 1 ml diety płynnej zawierał 1 kcal ( 4,2 kJ).

6.6. Dieta płynna składa się z 5 posiłków dziennie o pojemności po 500 ml dla śniadania, II śniadania, podwieczorku i kolacji.

6.7. Porcja diety płynnej dla obiadu wynosi 750 ml, sporządzona może być na bazie zupy obiadowej diety wątrobowej z dodatkiem mięsa gotowanego mielonego w ilości 100 g + inne składniki.

6.8. Konsystencja diety płynnej jest podobna do gęstej śmietany. Trwa kilka dni.

6.9. Założenie diety płynnej

Energia	2200 - 2400 kcal
Białko	80-100 g
Tłuszcz	80 g
Węglowodany	300 g

6.10. W ramach diety płynno-odżywczej Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji tego sposobu żywienia na:

- dietę płynno-odżywczą do sondy,
- dietę płynno-odżywczą bez mleka,
- dietę płynno-odżywczą bez mleka cukrzycową.

6.11. **Dieta płynno-odżywcza do sondy** składa się z 5 posiłków dziennie. Jest przygotowana z produktów nie zawierających skrobi. Podstawą do sporządzania tej diety są produkty, które nie spowodują osadzania się treści na ściankach sondy (mleko, biszkopty, suchary, żółtko surowe, mięso mielone gotowane, masło, cukier, kasza manna).

Konsystencja diety płynnej do sondy musi być podobna do rzadkiej śmietany, dobrze zmiksowana, przetarta przez sitko. W efekcie osiągnięta zostanie gładkość i aksamitność diety. Gęstość diety płynnej do sondy jest uzależniona od grubości zgłębnika. Zazwyczaj jest to cienka sonda nosowa lub nieco grubsza gardłowa. Trwa kilka dni. Należy do diet fizjologicznych. Służy do podtrzymania perystaltyki jelit oraz oszczędzania zmienionego operacyjnie lub zapalnie gardła. Porcja diety płynno-odżywczej do sondy dla obiadu powinna być wykonana na bazie rosółu z grysikiem z dodatkiem mięsa gotowanego mielonego w ilości 100 g + inne składniki.

6.12. **Dieta płynno-odżywcza bez mleka** składa się z 5 posiłków dziennie. Jest przygotowana z produktów nie zawierających mleka, sera białego, mięsa oraz jajek. Trwa 2-3 dni. Należy do diet нефизjologicznych. Śniadanie i kolacja to kleiki na wodzie, obiad to rosół z grysikiem, II śniadanie i podwieczorek to galaretka lub kisiel płynny. Stanowi konieczne przygotowanie do operacji.

6.13. **Dieta płynno-odżywcza bez mleka cukrzycowa** składa się z 5 posiłków dziennie. Jest przygotowana z produktów nie zawierających mleka, sera białego, mięsa oraz jajek. Trwa 2-3 dni. Należy do diet нефизjologicznych. Śniadanie i kolacja to kleik z płatków owsianych, obiad to rosół z grysikiem, II śniadanie i podwieczorek to kisiel bez cukru. Stanowi konieczne przygotowanie do operacji.

## 7. Dieta kleikowa

7.1. Żywienie oparte na kleikach stosuje się w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek oraz w stanach pooperacyjnych.

7.2. Celem diety jest oszczędzenie narządu zmienionego chorobowo lub wracającego do funkcji fizjologicznych po zabiegu operacyjnym.

7.3. Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z kaszy jęczmiennej, grysiku, płatków owsianych, ryżu. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę i sucharki.

7.4. Jest to dieta нефизjologiczna, stosowana 1-3 dni.

7.5. Dietę można modyfikować stopniowo, wprowadzając na obiad chudy rosół z grysikiem jak w diecie płynno-odżywczej bez mleka, przygotowany z porcji rosółowej b/s z kurczaka zgodnie z **Załącznikiem nr 3**.

7.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozszerzyć dietę kleikową o napój: kompot z jabłek na zlecenie lekarza, podobnie jak w diecie żołądkowej.

7.7. Dzienna racja pokarmowa:

Energia	1000 kcal
Białko	25 g białka roślinnego
Tłuszcz	0 g
Węglowodany	220 g

7.8. Na jedną porcję kleiku przyjmuje się 40-50 g kaszy. W skład diety wchodzi ok. 150 g różnych kasz, 150 g sucharków

7.9. Uwagi technologiczne

Kaszę należy gotować: kaszę jęczmienną ok. 3 godz., płatki owsiane ok. 1 godz., grysik ok. 1/2 godz., ryż ok. 1,5 godziny.

## 8. Dieta w alergii pokarmowej

8.1. Przy alergii pokarmowej stosuje się dietę lekkostrawną nie obciążającą układu pokarmowego produktami ciężkostrawnymi oraz uważanymi za alergenne.

8.2. Produkty używane do sporządzania posiłków powinny być zgodne z Załącznikiem nr 3. Należy dobrać produkty łatwo strawne i zastosować technikę przyrządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną.

8.3. Należy wykluczyć z jadłospisu szkodliwe lub źle tolerowane składniki pokarmowe, jednocześnie wprowadzić w ich miejsce składniki zastępcze o podobnych wartościach odżywczych.

8.4. Założenia dla diety przy alergii pokarmowej

Energia	2200 -2400 kcal
Białko	80 g
Tłuszcz	65-70 g
Węglowodany	320-330 g

8.5. Dzienna racja pokarmowa

a. Produkty zbożowe	300 g
pieczywo	200 g
mąka, kasza, makarony	60 g
b. mleko i produkty mleczne	
mleko	500 ml
ser biały	50 g

c. jaja	2 g
d. mięso, wędliny, ryby	210 g
mięso z/k	150 g
drób b/k	50 g
drób z/k	80 g
ryby	35 g
wędlina	35 g
e. masło, śmietana	
masło	40 g
śmietana	25 g
f. inne tłuszcze	
olej roślinny	15 g
margaryna	10 g
g. ziemniaki	300 g
h. warzywa, owoce z wit.C	200 g
i. warzywa, owoce z karot.	150 g
j. inne warzywa i owoce	300 g
k. strączkowe suche	-----
l. cukier i słodczyce	55 g
w tym cukier	45 g
dżem, powidło, miód nat.	20 g

8.6. Uwagi technologiczne :

8.6.1. W żywieniu potrawy przygotowuje się metodą gotowania lub duszenia.

8.6.2. Zupy i sosy należy sporządzać na wywarach kostno-warzywnych, zagęszczając zawiesiną z mąki pszennej lub ziemniaczanej i zabielać śmietaną.

8.6.3. Warzywa podaje się na ciepło, rozdrobnione wg charakteru potrawy, zagęszczone zasmażką I stopnia.

8.6.4. Warzywa na surowo podajemy bardzo drobno utarte z dodatkiem śmietanki lub oleju, doprawione wg charakteru potrawy.

8.6.5. Potrawy z mięsa mielonego, np. pulpety, należy przygotować z mięsa I klasy z dodatkiem surowego jajka w ilości 1 szt. na 10 osób.

8.6.6. Posiłki należy doprawić łagodnie, zgodnie z charakterem potrawy.

8.7. Dla osób cierpiących na alergię pokarmową, w przypadku wystąpienia w jadłospisie produktów alergicznych, należy je wykluczyć z diety i zastąpić innymi produktami spożywczymi.

8.8. Lista najczęściej występujących alergenów.

- a. zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz)
- b. białka mleka krowiego (kazeina)
- c. jaja kurze
- d. skorupiaki (krewetki, kraby, langusty i raki)
- e. orzechy (migdały, orzechy brazylijskie, orzechy laskowe, pistacje, nerkowce)
- f. orzechy ziemne arachidowe
- g. sezam
- h. soja
- i. dwutlenek siarki i siarczyny (E 220-228 ) jako konserwanty i antyoksydanty
- j. gorczyca
- k. łubin

## 9. Dieta indywidualna

9.1 Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania diety indywidualnej, takiej jak: bezsolna, bezbiałkowa, ziemniaczana, bezglutenowa, cukrzycowo-żółdkowa, ryżowa lub inne zgodnie z zaleceniem lekarza.

9.2 W ww. przypadkach należy stosować założenia diety i dzienną rację pokarmową zgodnie z książką „Dietetyka - Żywność zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska , A. Rudnicka, Wyd. Lekarskie PZWL.

**Załącznik nr 3. Produkty spożywcze stosowane i niestosowane u Zamawiającego wg 12 grup produktów****I. Produkty spożywcze stosowane u Zamawiającego****1. Produkty zbożowe: zgodnie z normami branżowymi**

chleb pszenno-żytni	o wadze ok. 650 g świeży z nocnej produkcji
bułka pszenna	o wadze ok. 50 g świeża z nocnej produkcji
bułka grahamka	o wadze ok. 50 g świeża z nocnej produkcji
chleb razowy	o wadze od 650-1000 g z maksymalną datą przydatności do spożycia
mąka pszenna	typ 450 lub 500
makarony 4 jajeczne	I klasa
ryż biały długoziarnisty	I klasa
kasza jęczmienna	I klasa
kasza gryczana	I klasa
płatki owsiane	I klasa
płatki jęczmienne	I klasa
kasza manna	I klasa

**2. Mleko i produkty mleczne: zgodnie z normami branżowymi**

mleko pasteryzowane	3,2%
mleko UHT	3,2%
jogurty	1,5%
ser twarogowy półtłusty	o świeżym zapachu i smaku, konsystencji stałej, bez podciekania serwatką, I klasa
sery żółte podpuszczkowe	o zapachu przyjemnym i smaku typowym dla sera żółtego, łatwe do krojenia, bez kruszenia się, I klasa (wykluczyć produkty seropodobne)
sery topione	kremowe o zapachu przyjemnym i smaku typowym dla sera topionego I klasa

**3. Jaja** powyżej 73 g kupione z chowu kontrolowanego, potwierdzone stosownym HDI**4. Mięso, wędliny, drób, ryby: zgodnie z normami branżowymi, sanitarnymi, weterynaryjnymi**

mięso wołowe, wieprzowe, cielęce	świeże I klasa z polskiej hodowli
wędliny wysokogatunkowe	świeże, z małą ilością tłuszczu, łatwe do krojenia, bez kruszenia się, I klasa (zawartość mięsa ok. 90%)
wędliny podrobowe	z ilością tłuszczu charakterystyczną dla asortymentu, świeże, I klasa
drób świeży	
filet z kurczaka, filet z indyka	I klasa z polskiej hodowli
udko z kurczaka	I klasa z polskiej hodowli
porcja rosółowa z kurczaka b/skóry	I klasa z polskiej hodowli
ryby	filety mrożone do smażenia bez panierki I klasa
filety śledziowe	typu Matias
karp świeży	
ryby w puszkach	w oleju, w pomidorach

**5. Masło i śmietana: zgodnie z normami branżowymi**

masło	82,5 % tłuszczu nieprzebarwione, bez kruszenia się przy smarowaniu, o zapachu i smaku typowym dla świeżego masła, I klasa, w opakowaniu jednostkowym po 10 g lub 20 g.
śmietana	homogenizowana 18 %

**6. Inne tłuszcze: zgodnie z normami branżowymi**

smalec	o zapachu przyjemnym typowym dla smalcu, I klasa
słonina	surowa b/s o zapachu typowym dla świeżej słoniny o kolorze jasno różowym

boczek	wędzony z/s o zapachu typowym dla wędzonki
olej	rzepakowy b/erukowy tłoczony na zimno
margaryna	twarda 75 % tłuszczu o zapachu typowym dla świeżej margaryny

7. Ziemniaki: zgodne z sezonem rolniczym

ziemniaki tzw. młode	w okresie czerwiec – sierpień
ziemniaki tzw. stare	w okresie wrzesień – maj

8. Warzywa i owoce obfitujące w witaminę C:

warzywa świeże	przez cały rok pomidory, papryka świeża, ogórek świeży, sałata zielona, szczypiorek
warzywa mrożone	w okresie zimowym i przedwiośnia, I klasa
zielona pietruszka, zielony koperek, szczypiorek	świeży przez cały rok
owoce świeże	zgodnie z sezonem sadowniczym jak również owoce cytrusowe
owoce mrożone	w okresie zimowym i wiosennym, I klasa

9. Warzywa i owoce obfitujące w beta-karoten:

warzywa świeże	przez cały rok lub zgodnie z sezonem rolniczym
warzywa mrożone	w okresie zimowym i przedwiośnia, I klasa
zielony koperek, zielona pietruszka, szczypiorek, sałata zielona	świeży przez cały rok
owoce świeże	zgodnie z sezonem sadowniczym
owoce mrożone	w okresie zimowym i wiosennym, I klasa

10. Inne warzywa i owoce:

warzywa świeże	przez cały rok lub zgodnie z sezonem rolniczym
owoce świeże	zgodnie z sezonem sadowniczym
jabłka	przez cały rok I klasa z polskiego ogrodnictwa

11. Suche nasiona roślin strączkowych:

fasola Jaś	świeża lub sucha z polskiej uprawy, I klasa
groch	Półówki świeża lub sucha z polskiej uprawy, I klasa

12. Cukier i słodycze: zgodnie z normami branżowymi

cukier biały	
powidła, dżemy, miody naturalne	bez konserwantów, I klasa z polskiej produkcji

13. Przy sporządzaniu posiłków, Zamawiający wymaga stosowania przypraw ziołowych, łagodnych i ostrych, typowych dla charakteru potrawy: pieprzu naturalnego, pieprzu ziołowego, papryki czerwonej łagodnej, kminku, majeranku, liści laurowych, ziela angielskiego, kwasku cytrynowego, czosnku, gałki muszkatołowej.

14. W przypadku wystąpienia w jadłospisie produktów alergenowych, należy wykluczyć je z diety i zastąpić innymi produktami spożywczymi, które będą uzgadniane indywidualnie z pominięciem **Załącznika nr 3**.

15. Wykonawca zobowiązuje się wykonać posiłki z naturalnych produktów, metodą tradycyjną. Wykonawca zobowiązuje się nie przekraczać dobowej ilości soli w posiłkach ( 6-8 g/os ).

16. W związku z tym, iż pacjenci poddawani są leczeniu radioterapii i chemioterapii, wyklucza się z żywienia produkty spożywcze wysoko przetworzone.

**II. Produkty spożywcze niestosowane u Zamawiającego**

1. konserwy mięsne: mielonki, szynki, gulasze angielskie
2. mięsa mrożone, suszone
3. mleko w proszku
4. ziemniaki instant
5. jajka w proszku
6. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa
7. gotowe produkty, np. mrożone pierogi, krokiety

8. zupy instant
9. jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci: kremów, majonezów, legumin.

## Załącznik nr 4. Gramatura gotowego produktu i gotowej potrawy

Gotowy produkt	I śniadanie	kolacja
Masło	20 g	20 g
Chleb pszenno-żytni	120 g	120 g
Bułki pszenne	100 g	100 g
Ser biały	100 g	120 g
Ser homogenizowany	100 g	120 g
Ser homogenizowany opakowanie jednostkowe	100 g	120 g
Wędlina wysoko gatunkowa	40 g	70 g
Wędlina podrobowa	50 g	100 g
Ser żółty	40 g	70 g
Ser topiony	50 g	100 g
Ser Fromage	50 g	100 g
Jajko	1 szt.	2 szt.
Dżem	Opakowanie jednostkowe 25-50g lub słoiki	Opakowanie jednostkowe 25-50g lub słoiki
Powidło	Opakowanie jednostkowe 25-50g lub słoiki	Opakowanie jednostkowe 25-50g lub słoiki
Miód naturalny	Opakowanie jednostkowe 25-50g	Opakowanie jednostkowe 25-50g
Pasztecik drobiowy jednostkowy	50 g	100 g
Jabłko	150 g	150 g
Pomidor świeży	50 g	50 g
Ogórek świeży, kiszony, konserwowy	50 g	50 g
Salata zielona	20 g	20 g
Rzodkiewki	50 g	50 g
Papryka świeża, konserwowa	50 g	50 g
Chrzan tarty, ketchup, musztarda	10 g	10 g

Gotowa potrawa	I śniadanie	obiad	kolacja
Zupa mleczna	300 ml	-	-
Zupa obiadowa	-	500 ml	-
Zupa płynna	500 ml + 500 ml II śniadanie	750 ml	500 ml + 500 ml podwieczorek
Napój	250 ml	250 ml	250 ml
Surówki	-	150 g	-
Salatki	-	150 g	-
Warzywa gotowane	-	150 g	-
Ziemniaki	-	250 g	-
Makaron	-	250 g	-
Kasza	-	250 g	-
Ryż	-	250 g	-
Kotlet smażony	-	120 g	-
Mięso pieczeniowe	-	100 g	-
Udko z kurczaka	-	1 szt.	-
Sos pieczeniowy	-	100 ml	-
Sos dietetyczny	-	100 ml	-
Sznycle	-	120 g	-
Ryba smażona	-	120 g	-
Pulpety klopsy	-	100 g	-
Kiszka	-	130 g	-
Kisiel, galaretka, budyń	-	150 ml	-
Salatka jarzynowa	-	-	120 g
Pasty serowe	100 g	-	120 g
Pasta jajeczna	100 g	-	120 g
Pasta śledziowa	-	-	120 g
Pasztet mięsny	80 g	-	100 g
Pasztet z soczewicy	-	-	120 g