Załącznik nr 9 do SWZ

**Wykaz diet obowiązujących w 116 Szpitalu Wojskowym z Przychodnia SP ZOZ w Opolu:**

1. dieta podstawowa
2. dieta lekkostrawna (wątrobowa/wrzodowa)
3. dieta cukrzycowa
4. dieta niskopurynowa
5. dieta nioskobiałkowa
6. dieta bogatobiałkowa
7. dieta bezmleczna
8. dieta bezglutenowa
9. dieta bezglutenowa i bezmleczna
10. dieta bogatoresztkowa
11. dieta miękka- oddział ZOL
12. sonda

**Wykaz dodatków do diet obowiązujących w 116 Szpitalu Wojskowym z Przychodnia SP ZOZ w Opolu:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA PODSTAWOWA** | **DIETA****LEKKOSTRAWNA** | **DIETA CUKRZYCOWA** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, szynka wieprzowa 60 g, kiszone ogórki 100g, kawa zbożowa 250 ml,  | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, szynka drobiowa 60 g, duszona włoszczyzna 100 g, kawa zbożowa 250 ml,  | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, masło 15g, szynka drobiowa 60g, kiszone ogórki 100g kawa zbożowa bez cukru 250 ml  |
| **OBIAD** | Zupa krem z jarzynowa z ziemniakami 400 ml, sosem Bolognese 100g/100 g, makaron 250 g,  kompot 250 ml, jabłko 100 g | Zupa krem z jarzynowa z ziemniakami 400 ml., Gulasz z fileta z kurczaka 100/100 g, ryż na sypko 250 g, marchewka na ciepło 120 g, kompot 250 ml, pieczone jabłko 100 g | Zupa krem z jarzynowa z ziemniakami 400 ml.sosem Bolognese 100g/100 g, makaron pełnoziarnisty 250 g,  kompot b/c.250 ml, jabłko 100 g |
| **KOLACJA** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15 g, jajko na twardo 55 g, pomidor 100g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, jajko na miękko g, pomidor bez skórki 100g, herbata 250 ml | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, masło 15g, jajko na twardo 55 g g, pomidor 100g, herbata z cytryną 250 ml, Dodatek: II kolacja: kanapka, chl. pełnoziarnisty 60 g, małso7g, szynka 30, papryka 40 g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA PODSTAWOWA** | **DIETA****LEKKOSTRAWNA(WRZODOWA/WRZODOWA** | **DIETA CUKRZYCOWA** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z twarożku z koperkiem i rzodkiewką 90 g, pomidor 60 g, kawa zbożowa 250 ml | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z twarogu i koperku 90 g, pomidor bez skórki 60g, kawa zbożowa 250 ml,  | Pieczywo razowe 120 g, masło 15g, pasta z twarożku z koperkiem i rzodkiewką 90 g, pomidor 60g, kawa zbożowa b/ c 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml, Filet drobiowy panierowany 120g , ziemniaki z wody 250 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, mandarynka 100g | Grysikowa 400 ml, Filet drobiowy duszony 120g, ziemniaki z wody 250 g sos 100 g, jarzyny gotowane 120 g, kompot 250 ml, kisiel owocowy 100g | Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 400 ml, Filet drobiowy duszony 120g , ziemniaki z wody 250 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, mandarynka 100g |
| **KOLACJA** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, szynka z indyka 60 g, papryka 100g, herbata z cytryną 250 ml | Ryż na ciepło z jabłkiem i cynamonem 320 g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, masło 15g, pasat mięsno-warzywna 90 g, papryka 60g, herbata z cytryną 250 ml, Dodatek: II kolacja: kanapka, chl. pełnoziarnisty 60 g, małso7g, jajko 30, ogórek 40 g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA NISKOPURYNOWA** | **DIETA****NISKOBIAŁKOWA** | **DIETA BOGATOBIAŁKOWA** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, jajko na twardo 55 g, sałata 10g, ogórek 90g, kawa zbożowa 250 ml | Pieczywo niskobiałkowe 120g, masło 15 g, dżem 50 g, pomidor 100 g, sałata 10g, herbata z cytryną 250 g | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z białek jaja 60 g, twaróg 50g, ogórek 100g, kawa zbożowa 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa krem z jarzynowa z ziemniakami jarska 400 ml, Makaron 250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml,  | Zupa krem z jarzynowa z ziemniakami jarska 400 ml, Makaron 250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml,  | Zupa krem z jarzynowa z ziemniakami 400 ml, Makaron 250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, jabłko 100 g |
| **KOLACJA** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z pieczonej włoszczyzny 120 g, woda z sokiem z cytryny 250 ml | Pieczywo niskobiałkowe 120g, masło 15 g, pasta z pieczonej włoszczyzny 120 g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, szynka 60 g, pomidor 100g, jogurt naturalny 150 g, herbata z cytryną 250 ml |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA NISKOPURYNOWA** | **DIETA****NISKOBIAŁKOWA** | **DIETA BOGATOBIAŁKOWA** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z twarożku z koperkiem i rzodkiewką 90 g, pomidor 60g, kawa zbożowa 250 ml | Pieczywo niskobiałkowe 120g, masło 15 g, sałatka jarzynowa 150 g,  herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z twarogu 90 g, jajko 1 szt. pomidor 100 g, kawa zbożowa 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa pomidorowa z ryżem, jarska 400 ml. Makaron 200 g z twarogiem 120 g, masło 10 g, surówka z marchwi i jabłka 120 g, kompot 250 ml | Zupa pomidorowa z ryżem , jarska 400 ml. Makaron z włoszczyzną i brokułami g, oliwa 10 g, surówka z marchwi i jabłka 120 g, kompot 250 ml | Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml, Filet drobiowy duszony 120g, sos 100g, ziemniaki z wody 250 g, surówka z marchwi i jabłka 120 g, kompot 250 ml |
| **KOLACJA** | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, szynka drobiowa 60 g, papryka 100 g, woda z sokiem z cytryny 250 | Ryż na ciepło z jabłkiem i cynamonem 320 g, herbata z cytryną 250 ml, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, szynka drobiowa 60 g, warzywa sezonowe 60g, jogurt naturalny150 g, herbata z cytryną 200 m |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA BEZMLECZNA** | **DIETA****BEZGLUTENOWA** | **DIETA BOGATORESZTKOWA** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo pszenne 120 g, margaryna 15g, szynka 60 g, kiszony ogórek 100g,  herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo bezglutenowe 120g, masło 15 g, szynka 60 g, kiszony ogórek 100g, kawa zbożowa 250 ml | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, masło 15g, szynka 60 g, kiszony ogórek 100g, kawa zbożowa 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa jarzynowa z ziemniakami b/ml. 400 ml, makaron 250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, | Zupa jarzynowa z ziemniakami b/ glut. 400 ml, makaron b/gluten.250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, | Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml, makaron pełnoziar.250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z kapusty pekińskiej 120 g, kompot 250 ml, |
| **KOLACJA** | Pieczywo pszenne 120 g, margaryna 15g, jajko na twardo 55 g, pomidor 100g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo bezglutenowe 120 g, masło 15g, jajko na twardo 55 g, pomidor 100g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, masło 15g, jajko na twardo 55 g, pomidor 100g, herbata z cytryną 250 ml |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA BEZMLECZNA** | **DIETA****BEZGLUTENOWA** | **DIETA BOGATORESZTKOWA** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, margaryna15g, jajko na twardo 55 g, pomidor 100g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo bezglutenowe 120g,    masło 15g, pasta z twarożku z koperkiem i rzodkiewką 90 g, pomidor 60 g, kawa zbożowa 250 ml | Pieczywo pełnoziarniste 120 g, masło 15g, pasta z twarożku z pomidorem i rzodkiewką 90 g, pomidor 100 g, kawa zbożowa 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa pomidorowa z makaronem b/ml/ 400 ml, Filet drobiowy panierowany duszony 120g , ziemniaki z wody 250 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml,  | Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym 400 ml, Filet drobiowy duszony 120g (b/glut.), ziemniaki z wody 250 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, jabłko | Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 400 ml., Filet drobiowy duszony 120g, sos 100g, kasza gryczana 250 g, surówka z kiszonej kapusty, kompot 250 ml  |
| **KOLACJA** | Pieczywo pszenne 120 g, margaryna  15g, pasta mięsno-warzywna 90 g, papryka 60g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo bezglutenowe 120 g, masło 15g, szynka z indyka 60 g, papryk 100g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pełnoziarniste 60 g, g, sałatka z kaszy, warzyw 120 g szynka 30 g, masło 15 g, herbata z cytryną 250 ml |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA BEZGLUTENOWA I BEZMLECZNA** | **DIETA MIĘKKA-ZOL** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo bezglutenowe 120g,    margaryna    15g, jajko na twardo 55 g, ogórek 100g, herbata z cytryną 250 ml | Pieczywo pszenne 120 g, masło 15g, pasta z twarożku z koperkiem 90 g, pomidor 60g kawa zbożowa 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml,, makaron b/gluten.250 g, z sosem pomidorowym z mięsem drobiowym 100 g/100 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml, |  Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400 ml. Gulasz drobiowy 100 g/100g, ryż 250g, marchewka na ciepło 120 g, kompot 250 ml |
| **KOLACJA** | Pieczywo bezglutenowe 120g,    margaryna    15g, pasta mięsno-warzywna 90 g, pomidor 60g, herbata z cytryną 250 ml | Zupa mleczna z kaszą manną 300 ml, pieczywo pszenne 120 g, masło 15 g, pasta mięsno-warzywna 90 g,., herbata z cytryną 200 ml, kisiel owocowy 250 ml |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RODZAJ** **DIETY** | **DIETA BEZGLUTENOWA I BEZMLECZNA** | **DIETA MIĘKKA- ZOL** |
| **ŚNIADANIE** | Pieczywo bezglutenowe 120g,    margaryna15g, szynka (b/g, b/l) 60 g, ogórek 100g, herbata z cytryną 250 ml | Ryż na mleku 400 ml, Bułka weka 120 g, masło 15g, pasta z szynki i jajka 90 g, pomidor b/s 100 g, kawa zbożowa 250 ml |
| **OBIAD** | Zupa ryżowa 400 ml. Filet drobiowy duszony 120g (b/glut.), ziemniaki z wody 200 g, surówka z białej kapusty 120 g, kompot 250 ml | Krupnik z kaszy jęczmiennej 400 ml, Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym 100 g/100 g, ziemniaki puree 200g, brokuł gotowany 120 g, kompot 250 ml,  |
| **KOLACJA** | Pieczywo bezglutenowe 100 g, Sałatka ryżowa z brokułem i kukurydzą, jajkiem 120 g, margaryna 15 g, herbata z cytryną 200 ml | Ryż na ciepło z jabłkiem i cynamonem 320 g, bułka weka 60 g, herbata z cytryną 200 ml |
|  |  |  |

**Wymagania ilościowe i jakościowe dotyczące posiłków**

**1. Śniadania:**

* **zupy mlecznej** tylko dla oddziału ZOL, mleko o 2% tłuszczu, dodatki do zupy mlecznej: ryż, płatki owsiane, kasza ję**czmienna perłowa, kasza manna**
* **zupa miksowana bezmleczna** - wykonawca dostarcza na śniadanie miksowaną zupę bezmleczną na bazie warzyw wzbogaconą jajkiem lub mięsem, dodatkowo kisiele, galaretki, kleik ryżowy, jako uzupełnienie śniadania wg zamówienia z oddziału.
* **pieczywo** w zależności od rodzaju diety: pszenne, bułka wrocławska, graham, razowe,, pieczywo bezglutenowe o z certyfikatem produktu bezglutenowego, niskobiałkowe
* **dodatek białkowy**: jajka , wyroby wędliniarskie wysokiej jakości w zależności od diety drobiowe lub wieprzowe **wyłączni**e szynki i polędwice, ser twarogowy w zależności od diety chudy lub półtłusty, ser żółty, ryba, pasty kanapkowe na bazie jajka, serów, mięsa, ryb, warzyw z dodatkiem jogurtu, oliwy, majonezu
* **warzywa i owoce:** w zależności od diety w postaci surowej, gotowanej, duszonej, rozdrobnionej, zmieniane ze względu na występowanie w ciągu roku.
* **kawa zbożowa-** z możliwością dosłodzenia
* **herbata**- z możliwością dosłodzenia, z dodatkiem cytryny
* **dodatek białkowy**- dieta wysokobiałkowa

**Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:**

* zupy mlecznej lub bezmlecznej 300 ml,
* pieczywa 120 g
* dodatku białkowego do śniadania:

- jajko 1 szt.

- szynka lub polędwica 60g

- żółty ser 60g

- biały ser 80g

- ryba 60 g

- pasta kanapkowa 100 g

- dodatek białkowy do diety wysokobiałkowej i innych diet opierających na jej założeniach dodatkowo 1 jajko lub 50g twarogu lub mały jogurt ok. 160 g

* masła extra 15g, masło roślinne na bazie oleju rzepakowego dla diety bezmlecznej i niskotłuszczowej 10g, bez dodatku tłuszczu w diecie beztłuszczowej
* dodatku warzywnego lub owocowego do śniadania powinna wynosić 100g lub 1 średni owoc 100g, w zależności od diety
* kawa 250 ml ( w tm mleko 50 ml.), z możliwością dosłodzenia, w zależności od diety
* herbata 250 ml plaster cytryny 10g, z możliwością dosłodzenia, w zależności od diety

**Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:** - dodatki białkowe do pieczywa, takie jak szynka/ polędwica drobiowa lub wieprzowa, ser biały, ser żółty, ryba (lub pasta rybna) w piątek, jajko (lub pasta z całych jaj) powinny pojawić się w każdym śniadaniu. W dni świąteczne: takie jak Środa Popielcowa, Wielki Piątek oraz w piątki posiłki powinny być bezmięsne.

**2. Obiady**

Powinny składać się z:

**1. Zupy**: na wywarach mięsnych, zawierających warzywa, węglowodany (ryż, kasze, makarony, ziemniaki), tłuszcz (masło, oliwę, olej), naturalne przyprawy ziołowe, sól, pieprz bez przypraw zawierających glutaminian sodu.

**2. II dań:** przygotowanych z węglowodanów (ziemniaki, kasze, ryż, makarony, kluski) z dodatkiem białkowym (mięso, ryba, twaróg, jaja) oraz warzyw w postaci gotowanej lub surowej w zależności od diety i dodatku tłuszczu, o ile jest on dozwolony (oliwa, olej, śmietana 12%, masło)

**3. Kompotów** z ugotowanych z owoców, nieuzgadniające sezonowe występowanie owoców.

**Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:**

**1. Zupa: 400 ml**

**2. Drugie danie:**

**-węglowodany 250 g:** w zależności od diety: kasza gryczana palona i niepalona, jaglana, jęczmienna pęczak i perłowa, ryż biały i brązowy, makaron drobny, gruby z jasnej mąki i pełnoziarnistej, ziemniaki

**-dodatek białkowy:** mięso 120 g drobiowe (filet z kurczaka i indyka, podudzie), wieprzowe (szynka, łopatka, polędwica, karczek), rodzaj mięsa w zależności od diety, ryba 120 g, jajka 2 szt., ser twarogowy 120 g

**-sos 100 ml**

**-warzywa 120 g,** dobór warzyw w zależności o diety: gotowane, surowe w postaci sałatek, surówek,

**3. Kolacje**

**Kanapki:**

* **pieczywo** w zależności od rodzaju diety: pszenne, bułka wrocławska, graham, razowe,, pieczywo bezglutenowe o z certyfikatem produktu bezglutenowego, niskobiałkowe
* **dodatek białkowy**: jajka , wyroby wędliniarskie wysokiej jakości w zależności od diety drobiowe lub wieprzowe **wyłączni**e szynki i polędwice, ser twarogowy w zależności od diety chudy lub półtłusty, ser żółty, ryba, pasty kanapkowe na bazie jajka, serów, mięsa, ryb, warzyw z dodatkiem jogurtu, oliwy, majonezu
* **warzywa i owoce:** w zależności od diety w postaci surowej, gotowanej, duszonej, rozdrobnionej, zmieniane ze względu na występowanie w ciągu roku.
* **kawa zbożowa-** z możliwością dosłodzenia
* **herbata**- z możliwością dosłodzenia, z dodatkiem cytryny
* **dodatek białkowy**- dieta wysokobiałkowa

**Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:**

* pieczywa 120 g
* dodatku białkowego do kolacji:

- jajko 1 szt.

- szynka 60g

- żółty ser 60g

- biały ser 80g

- pasta kanapkowa 100 g

- dodatek białkowy do diety wysokobiałkowej i innych diet opierających na jej założeniach dodatkowo 1 jajko lub 50g twarogu lub mały jogurt ok. 160 g

* masła extra 15g, masło roślinne na bazie oleju rzepakowego dla diety bezmlecznej i niskotłuszczowej 10g, bez dodatku tłuszczu w diecie beztłuszczowej
* dodatku warzywnego powinna wynosić 100g lub 1 średni owoc 100g
* herbata 250 ml plaster cytryny 10g, z możliwością dosłodzenia

W kolacji mogą występować sałatki z warzyw z dodatkiem białkowym i pieczywem.

**Sałatki:**

* zboża i skrobia: ryż, kasza, ziemniaki 100 g
* dodatek białkowy w ilości tej samej co w kanapkach
* warzywa surowe i ugotowane w zależności od diety 100 g
* pieczywo 100 g
* masło 15 g

W przypadku diety płynnej i papkowatej Wykonawca dostarcza na kolację miksowaną zupę o odpowiedniej konsystencji, zawierającą warzywa, tłuszcz i węglowodany, wzbogaconą białkiem - jajkiem, mięsem, rybą oraz pieczywo. Dodatkowo jogurty, kisiele, galaretki, kleik ryżowy jako uzupełnienie kolacji wg zamówienia z oddziału.

**Dodatki dla pacjentów z cukrzycą:**

**- dodatek jako druga kolacja:** pieczywo razowe 60 g, masło 7g, dodatek białkowy 30 g takie zostały wyszczególnione w śniadaniu i kolacji, warzywa surowe 40 g

**Lunch- dla oddziału Psychogeriatrii:**

Posiłki dostarczane w dni powszednie dla dziennego oddziału psychogeriatrycznego w postaci :

* Kanapek- 3 razy w tygodniu
* Zup- 1 razy w tygodniu
* Sałatek- 1 razy w tygodniu

**Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:**

* Kanapki:

-pieczywa 120 g

-dodatku białkowego:

\* jajko 1 szt.

\*szynka 60g

\*żółty ser 60g

\*biały ser 80g

\*pasta kanapkowa 80 g

-warzywa 60 g

* Zupa: na wywarach mięsnych, zawierających warzywa, węglowodany (ryż, kasze, makarony, ziemniaki), tłuszcz (masło, oliwę, olej), naturalne przyprawy ziołowe, sól, pieprz bez przypraw zawierających glutaminian sodu. Ilość 400 ml.
* Sałatki:

-zboża i skrobia: ryż, kasza, ziemniaki 100 g

-dodatek białkowy w ilości tej samej co w kanapkach

-warzywa surowe i ugotowane w zależności od diety 100 g

-pieczywo 100 g

-masło 15 g