***Zał. 1A do SWZ***

***D10.251.125.C.2024***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

# Zagadnienia ogólne:

# Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług żywieniowych pacjentów oraz pracowników w Copernicus PL Sp. z o.o. dla Szpitala św. Wojciecha w Gdańsku zlokalizowanego na dwóch posesjach, tj. Al. Jana Pawła II 50 w Gdańsku oraz ul. Wejhera 12A w Gdańsku w okresie 48 miesięcy od dnia 01.04.2025 r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa posiłku** | **Szacunkowa ilość w sztukach w miesiącu** | **Ilość miesięcy** |
| śniadanie | 11 035 | 48 |
| II śniadanie | 4 038 | 48 |
| obiad | 11 844 | 48 |
| podwieczorek | 4 219 | 48 |
| kolacja | 11 330 | 48 |
| posiłek profilaktyczny | 289 | 48 |

Wskazane powyżej ilości posiłków są szacunkowe i będą uzależnione od ilości pacjentów w Szpitalach. Ostateczne dzienne ilości posiłków będą podawane zgodnie z zapisami pkt. 4 OPZ, dzień wcześniej, z możliwością ewentualnej korekty zamówienia (tzw. zaprowiantowania) poprzez zmniejszenie (tzw. wyprowiantowanie) lub zwiększenie (tzw. doprowiantowanie) ilości posiłków.

2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. Przygotowania posiłków na bazie „kuchni Wykonawcy”.

Pod pojęciem „Kuchni Wykonawcy” Zamawiający rozumie pomieszczenia, które stanowią własność Wykonawcy jak również, którymi dysponuje lub będzie dysponować Wykonawca na podstawie innych tytułów prawnych w celu realizacji przedmiotu zamówienia. Każdorazowo Wykonawca będzie zobowiązany do pisemnego powiadomienia Zamawiającego o zmianie miejsca przygotowywania posiłków w przypadku, gdy Wykonawca nie będzie mógł ich przygotowywać na bazie pomieszczeń wskazanych w swojej ofercie. **Przed rozpoczęciem produkcji w innej lokalizacji** konieczne jest dostarczenie do Zamawiającego wszystkich niezbędnych dokumentów, potwierdzających zgodność kuchni z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, np. badania mikrobiologiczne wody, decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego obiekt do produkcji posiłków w systemie cateringowym. Niezastosowanie się do tego wymogu przez Wykonawcę będzie skutkowało naliczaniem kar umownych.

1. Zamawiający dopuszcza jedynie **tradycyjny system produkcji potraw**. Nie dopuszcza się posiłków produkowanych w systemach:

* Cook - chill
* Cook - freeze
* Sous - vide
* Fast - food

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dziennie od 3 posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) do 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja) z zaznaczeniem, że rzeczywista dzienna ilość posiłków będzie zależeć od rodzaju/profilu oddziału Szpitala i rodzaju diety.
2. Dostawy posiłków mają być realizowane do tzw. punktów dystrybucji posiłków zlokalizowanych w Gdańsku pod adresami:

- Aleja Jana Pawła II 50,

- ul. Wejhera 12 A

Dostawy maja być realizowane transportem Wykonawcy spełniającym obowiązujące wymogi techniczno-sanitarne, estetyczne oraz zapewniającym utrzymanie odpowiedniej, jakości i temperatury posiłków, z zastrzeżeniem możliwości zwiększania (tzw. doprowiantowania) lub zmniejszania (tzw. wyprowiantowania) ilości posiłków w zależności od ruchu chorych w Szpitalu.

1. Zamawiający wymaga realizacji usługi żywienia w systemie tzw. lunchboxów (czyli pojemników styropianowych lub innych naczyń jednorazowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością, w których zapakowane są pojedyncze posiłki) z dostawą do tzw. punktów dystrybucji posiłków. Rodzaj i kolor opakowania należy uzgodnić z Zamawiającym, po uprzednim dostarczeniu niezbędnych atestów.
2. W przypadku ustawowych zmian dot. opakowań jednorazowych i sztućców jednorazowych dopuszczonych do obrotu, Wykonawca bezzwłocznie dostosuje się do nowych wymogów. Rodzaj i kolor opakowania należy uzgodnić z Zamawiającym, po uprzednim dostarczeniu niezbędnych atestów.
3. Zamawiający wymaga również przygotowania posiłków profilaktycznych przeznaczonych dla uprawnionych pracowników Zamawiającego.
4. Podczas realizacji usługi żywienia w systemie tzw. lunchboxów, odbieranie od pacjentów pojemników jednorazowych i resztek pokonsumpcyjnych będzie po stronie Zamawiającego.
5. **Szczegółowy opis zagadnień ogólnych:**
   * + 1. **Wymagania dotyczące opakowań i naczyń jednorazowych**

# Zamawiający wymaga realizacji przedmiotu zamówienia w systemie tzw. lunchboxów (czyli pojemników styropianowych lub innych naczyń jednorazowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością w których zapakowane są pojedyncze posiłki).

* 1. Wykonawca musi zapewnić jednorazowe sztućce oraz kubki jednorazowe dostosowane do gorących napojów, w ilości wystarczającej dla wszystkich pacjentów Szpitala.
  2. Naczynia jednorazowe mają być wykonane z jednolitego materiału, być odporne na uderzenia, zapewniać utrzymanie wymaganej temperatury posiłku w czasie jego dystrybucji.
  3. Naczynia jednorazowe muszą zapewnić szczelność mikrobiologiczną posiłku, być opatrzone etykietą zawierającą: datę produkcji, rodzaj diety i nazwę Wykonawcy. Posiłek tak zapakowany musi być zabezpieczony przed rozlaniem i utratą temperatury poniżej wymaganej.
  4. Posiłki obiadowe mają być dostarczane w oznaczonych zamkniętych pojemnikach jednorazowych dwudzielnych lub trójdzielnych.
  5. W naczyniach jednorazowych muszą znajdować się dania poporcjowane zgodnie z przesłanym przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego zamówieniem.
  6. Diety o konsystencji płynnej powinny znajdować się w jednostkowych opakowaniach, szczelnie zamkniętych i przystosowanych do gorących potraw, oznaczone datą przygotowania, rodzajem diety i nazwą Wykonawcy.
  7. Dodatki warzywne w postaci surówek i sałatek mają być dostarczane osobno w zamkniętych, jednorazowych pojemnikach, z oznaczeniem rodzaju diety oraz datą i nazwą Wykonawcy.
  8. Wykonawca zobowiązany jest do dodatkowego zapewnienia kompletów jednorazowych sztućców, naczyń i kubków o odpowiedniej sztywności, z uwzględnieniem kubków do napojów gorących, w ilości min. 1000 szt. miesięcznie w zależności od uzasadnionych potrzeb oddziałów Szpitala. Potrzebę taką zgłosi Wykonawcy wyznaczony do tego celu pracownik Zamawiającego,
  9. Wykonawca zapewni tzw. pojniki (kubki z dzióbkiem i wieczkiem, wielorazowe) w ilości min. 5000 szt. rocznie dla oddziałów Szpitala w zależności od ich bieżących potrzeb. Potrzebę taką zgłosi Wykonawcy wyznaczony do tego celu pracownik Zamawiającego.
     + 1. **Wymagania dotyczące dystrybucji posiłków**
  10. Posiłki w naczyniach jednorazowych powinny być dostarczane do tzw. punktów dystrybucji posiłków w termoportach/termoboxach dopuszczonych do kontaktu z żywnością
  11. Termoporty/termoboxy do transportu pożywienia na oddziały Szpitala zapewni Wykonawca, Wykonawca będzie również zobowiązany do wymiany termoportów/termoboxów w przypadku ich zużycia lub nieestetycznego wyglądu (w terminie 30 dni od daty zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności ich wymiany). Termoporty/termoboxy muszą zapewniać możliwość bezpiecznego transportu posiłków na oddziały Szpitala i minimalizować straty ciepła podczas całego procesu dystrybucji posiłków oraz być dostosowane do wielkości opakowań tj. wewnętrzny wymiar termoportu/termoboxu powinien zapewniać takie ułożenie posiłków, aby nie było wolnych przestrzeni i ryzyka ich przemieszczania się podczas transportu do oddziałów.
  12. Za dystrybucję posiłków do pacjentów Szpitala odpowiada Zamawiający.
  13. Wózki do transportu żywności na oddziały Szpitala zapewni Zamawiający.
  14. Dostawy posiłków do tzw. punktów dystrybucji posiłków Szpitala będą odbywać się każdego dnia w godzinach:

1. śniadanie + II śniadanie w godz. 7.00-7.10,
2. obiad w godz. 11.50-12.10,
3. podwieczorek + kolacja w godz. 13.10-13.30,
   * + 1. **Wymagania dotyczące zamawiania posiłków**

# Zamawianie posiłków dla pacjentów Szpitala na każdy dzień następny odbywać się będzie drogą elektroniczną do godz. 14.30. Korekta zaprowiantowania w danym dniu będzie dokonywana tego samego dnia telefonicznie w godzinach: 10.30 (obiad) i 13.30 (kolacja), bądź drogą mailową. W tym celu Wykonawca powinien zabezpieczyć poprawność działania urządzeń aby kontakt i przesyłanie informacji pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą mogły przebiegać bezproblemowo.

* + - 1. **Wymagania dotyczące, jakości**

# Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do stosowania wszystkich aktualnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie, jakości przygotowywania posiłków.

# Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do punktów dystrybucji posiłków winny odbywać się zgodnie z wymaganiami systemu Analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) lub zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP w systemie zintegrowanym normy ISO 22000-Bezpieczeństwo Żywności, 9001: Zarządzanie, jakością. Wykonawca musi posiadać certyfikat systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP

# Przygotowywanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu oraz według indywidualnych zaleceń lekarza. Wykaz i charakterystyka diet stanowi załącznik nr 1A.

# Dla diety ogólnej należy zaplanować dwa rodzaje posiłków obiadowych do wyboru. Informacja o ilości poszczególnych rodzajów obiadów wybranych przez pacjentów zostanie podana w przesłanym do Wykonawcy zamówieniu.

# Wykonawca zobowiązany jest do wykazania wartości odżywczej (białko, tłuszcze, węglowodany, cukry proste, błonnik i sól kuchenna) oraz kaloryczności posiłku przy każdej dekadówce - dotyczy każdej diety oraz księgi receptur serwowanych dań, najpóźniej w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

# Wykonawca będzie dokonywał modyfikacji jadłospisów z uwzględnieniem sezonowości, tradycyjnych potraw tzn. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy. W Środę Popielcową, w Wielki Piątek, w Wigilię Bożego Narodzenia i Tłusty Czwartek należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.

# Od Wykonawcy wymaga się przygotowywania dwuskładnikowych śniadań i kolacji (nie wliczając warzyw). Wykonawca będzie zobowiązany przygotować śniadanie składające się z 2 różnych produktów białkowych, którymi można obłożyć pieczywo tj. wędlina, nabiał, jajka, pasty rybne, pasty ze strączków. Jako urozmaicenie dopuszcza się dżem i miód.

# Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki od surowca do gotowej potrawy. Wykonawca będzie realizował zakupy surowców oraz artykułów spożywczych we własnym zakresie i na swój koszt, zapewniając ich wysoką, jakość.

# Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w tym samym dniu, co ich dostawa i dystrybucja. Wykluczone jest przechowywanie przez Wykonawcę posiłków do dnia następnego.

# Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. przestrzegania temperatur posiłków podczas dostarczenia do tzw. punktów dystrybucji posiłków Zamawiającego: zupa (o ile jest dostarczana) i diety płynne minimum 80ºC, - gorące drugie dania minimum 68ºC, - potrawy serwowane na zimno (w tym surówki) optymalnie do 4ºC, napoje gorące 80ºC.
2. właściwego przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań, itp.),
3. przestrzegania terminów ważności artykułów spożywczych,
4. przestrzegania higieny produkcji,
5. każdorazowo pisemnego powiadamiania Zamawiającego o zmianie środka transportu, którym Wykonawca dostarcza posiłki do Zamawiającego w okresie nie dłuższym niż w dniu, w którym ta zmiana nastąpiła,
   1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania herbaty czarnej, owocowej oraz kawy zbożowej w ilościach zapewniających wykonanie przez Zamawiającego napojów gorących do serwowanych posiłków na każdym oddziale Szpitala oraz herbaty czarnej w saszetkach przeznaczonej wyłącznie do samodzielnego przygotowania przez pacjentów na oddziałach Szpitala. Zapotrzebowanie miesięczne na herbatę czarną wynosi 13000 szt. saszetek (tzn. jest to łączna ilość saszetek, która obejmuje wykonanie herbaty przez Zamawiającego + saszetki dla pacjentów Szpitala), na herbatę owocową – 3000 szt. saszetek i na kawę zbożową – 2000 szt. saszetek,
   2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania mleka 2,0% w opakowaniach 1l niezbędnego do przygotowania kawy zbożowej z mlekiem – co drugi dzień na śniadanie. Szacunkowa ilość to 18l co drugi dzień.
   3. Produkty mięsne oraz wędliny bez MOM (mięs oddzielanych mechanicznie).
   4. Co najmniej 3 x w ciągu 10 dni potrawy zawierające rybę oprócz gatunków typu panga, tilapia, rekin itp. ryba bez ości w postaci fileta, pasty rybnej, klopsa doprawione wg rodzaju diet. Klops nie częściej niż 1 x na dwa tygodnie.
   5. Co najmniej 3 x w ciągu 10 dni potrawy sporządzane na bazie roślin strączkowych.
   6. Potrawy z mięsa mielonego mogą występować nie częściej niż 2x w tygodniu, a minimalna przerwa bez mięsa mielonego to dwa dni.
   7. Planując jadłospis należy unikać powtarzania się tych samych potraw w poszczególne dni tygodnia, a jadłospisy muszą być urozmaicone.
   8. Masło świeże, naturalne (tłuszcz mleczny min. 82%) min 15g/posiłek, pakowane w jednostkowych opakowaniach cateringowych.
   9. Tłuszcze roślinne dodawane na zimno do posiłków każdego dnia, tj. surówki i sałatki z dodatkiem oleju roślinnego.
   10. Sery żółte, zamawiający nie dopuszcza stosowania wyrobów seropodobnych.
   11. Produkty z grupy „mleko i przetwory mleczne” muszą znajdować się przynajmniej w dwóch posiłkach w ciągu dnia.
   12. Fermentowane produkty mleczne typu jogurt, kefir, itp. w jadłospisie muszą znaleźć się min. dwa razy w tygodniu w każdym rodzaju diety z wyłączeniem tych, gdzie produkty mleczne są przeciwwskazane.
   13. Produkty typu jogurt, kefir, śmietana itp. Muszą być serwowane w oryginalnych opakowania, nie dopuszcza się przelewania w opakowania zastępcze.
   14. Wędliny i parówki dobrej, jakości. Wędliny o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%., a parówki o zawartości mięsa nie mniejszej niż 75%.
   15. Należy planować urozmaicone wyroby wędliniarskie, np., jeśli na śniadanie zostanie zaplanowana wędlina drobiowa to, jeśli na kolację, jeśli również zaplanowano m.in. wędlinę, to musi być ona wieprzowa,
   16. Dodatek warzywny do każdego głównego posiłku (śniadanie, obiad i kolacja) w ilości nie mniejszej niż 100g. Należy, uwzględnić warzywa lub owoce surowe uwzględniając sezonowość oraz zadbać o ich różnorodność. Łączna minimalna ilość warzyw i owoców w całodobowej diecie nie mniej niż 400g.
   17. Surówki do każdego posiłku obiadowego w ilości nie mniejszej niż 150g,
   18. Warzywa pokrojone w słupki/plastry, cząstki
   19. Ziemniaki średnio zwięzłe, nie pastewne, przeznaczone do obróbki termicznej - gotowania,
   20. Przy zmianie stałych produktów gotowych takich jak m.in. pieczywo, masło wędlina, sery, jogurty należy uprzedzić o tym zamawiającego,
   21. Karty charakterystyki produktu powinny być udostępnione do wglądu. w przypadku rozszerzenia asortymentu o nowe produkty. Na wykonawcy ciąży obowiązek dostarczenia etykiety zamawiającemu najpóźniej dzień przed planowanym umieszczeniem nowego produktu w posiłkach,
   22. Obiady powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów, wyrobów garmażeryjnych i gotowych produktów mrożonych (np. zupy w proszku, klopsy). Wyjątek stanowi możliwość użycia mrożonych pierogów oraz klusek (np. kopytka, kluski śląskie),
   23. Możliwe przyrządzanie zupy (o ile jest oferowana) na bazie drobiu szybko rosnącego dopuszczonego przez narodowy instytut zdrowia publicznego w warszawie,
   24. Dania dla dzieci do 2 r.ż. o odpowiedniej konsystencji i technologii obróbki termicznej,
   25. Należy zachować odpowiednie proporcje w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych pomiędzy pieczywem, a dodatkiem do niego np. wędlina, dżem itp. muszą być dostarczone w ilości wystarczającej do zrobienia kanapek z całości podanego pieczywa. Przykładowe ilości produktów i potraw (z wyłączeniem warzyw) są podane w załączniku nr 1c.
   26. Nie dopuszcza się do użytku syropów do rozcieńczania z wodą.
   27. Każdy główny posiłek (śniadanie, obiad i kolacja) powinien zawierać dodatek białkowy w postaci np. mięsa, wędliny, nabiału, jajek.
   28. Dopuszcza się serwowanie przecierowych soków owocowych i musów owocowo-warzywnych w ramach II śniadania lub podwieczorku.
   29. Nie dopuszcza się serwowania konserw sterylizowanych.
   30. Uwagi i zalecenia, dotyczące planowania i realizacji żywienia, wydane przez zewnętrzne organy kontrolne np. Państwową Inspekcję Sanitarną w Gdańsku, należy traktować, jako obligujące do wdrożenia a nie informacyjnie.
   31. Wykonawca zapewnia, że przygotowywanie posiłków dla pacjentów Szpitala oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego odbywać się będzie przy udziale wykwalifikowanego, przeszkolonego personelu Wykonawcy, który zobowiązany jest do przestrzegania systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, na który składają się GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna, GHP - Dobra Praktyka Higieniczna, HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny.
       * 1. **Inne wymagania**
   32. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania dekadowych (10-dniowych) jadłospisów. Zamawiający dopuszcza również opracowanie jadłospisu 14-dniowego. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na cztery dni robocze przed rozpoczęciem każdej, następnej dekady (14 dni). Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji w proponowanym jadłospisie. Modyfikacje te muszą być bezwzględnie uwzględnione przez Wykonawcę. Brak reakcji Wykonawcy na uwagi Zamawiającego dotyczące jadłospisów będzie skutkował naliczaniem kar umownych.
   33. W 1-szym dniu obowiązywania umowy Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do tzw. punktów dystrybucji posiłków Szpitala przezroczyste tabliczki (o formacie A4, z logiem Wykonawcy oraz napisem „JADŁOSPIS”, do przymocowania na ścianie za pomocą dwustronnego rzepa 3M, mocnej taśmy dwustronnej lub z możliwością przykręcenia), przeznaczone do umieszczania w nich dziennych jadłospisów dla pacjentów na oddziałach Szpitala, w ilościach: po 1-dnej sztuce na każdy oddział Szpitala. Zamawiający zastrzega sobie możliwość domawiania tabliczek (w przypadku np. zwiększenia ilości oddziałów Szpitala, wymiany tabliczki na nową). Zamawiający wymaga codziennego dostarczania wydruków jadłospisu (w formacie pasującym do ww. tabliczek), zawsze w przeddzień dostawy posiłków. Na wydrukach mają być umieszczane informacje o jadłospisie wraz z gramaturą posiłków oraz alergenami.
   34. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z wyszczególnieniem liczby śniadań, II śniadań, obiadów, podwieczorków, kolacji i posiłków profilaktycznych wraz z podziałem na poszczególne diety i oddziały Szpitala.
   35. Comiesięczne zestawienie wydanych posiłków (potwierdzone przez Zamawiającego) jest podstawą wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT i stanowi załącznik do niej.
   36. W przypadku wdrożenia u Zamawiającego elektronicznego systemu zamówień posiłków z oddziałów Szpitala, Wykonawca będzie zobligowany do zintegrowania go ze wskazanym systemem na własny koszt w przeciągu maksymalnie 60 dni kalendarzowych.
       * 1. **Nadzór nad realizacją przedmiotu zamówienia.**
   37. Nadzór mikrobiologiczny:
6. W przypadku wystąpienia zatruć pokarmowych pacjentów Szpitala, Zamawiający przeprowadzi natychmiastową kontrolę i dochodzenie epidemiologiczne procesu przygotowania i dostarczenia posiłku. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u odpowiada Wykonawca.
7. Minimum raz w roku Zamawiający wykona badanie wartości energetycznej 1 posiłku/1 wybranej diety na koszt Wykonawcy.
8. Wykonawca pokrywa koszty badań mikrobiologicznych 5-ciu wymazów z urządzeń, z przedmiotów, od osób realizujących przedmiot zamówienia wybranych przez Zamawiającego, przeprowadzanych raz na kwartał w akredytowanych laboratoriach i dostarczy je Zamawiającemu w terminie 3 dni od otrzymania wyników.
9. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu orzeczeń lekarskich o braku nosicielstwa chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową od wszystkich osób realizujących przedmiot zamówienia.
10. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający wykona badania mikrobiologiczne posiłku/diety po poinformowaniu o tym Wykonawcy i na jego koszt. W przypadku uzyskania nieprawidłowego wyniku tego badania Wykonawca może dalej zlecić wykonanie kolejnego badania mikrobiologicznego wybranego posiłku/diety na koszt Wykonawcy.
11. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający wykona badania wartości energetycznej posiłków na koszt Wykonawcy. Dopuszczalna różnica to 5% pomiędzy wartością deklarowaną w jadłospisie a wartością rzeczywistą.
12. Wykonawca musi posiadać zezwolenie Państwowego Inspektoratu Sanitarnego potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy spełniają wymogi do transportu z żywnością.
13. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami aktualnego Rozporządzenia Ministra Zdrowia w tym zakresie.

6.2 Zamawiający zastrzega sobie prawo do regularnego nadzoru przez wyznaczone osoby:

1. sprawdzania, jakości surowca w miejscach ich przechowywania przez Wykonawcę,
2. kontroli bazy lokalowej i warunków, w jakich Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia,
3. sprawdzania dostarczanych posiłków pod względem ilości i jakości.

6.3 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego oferowanych posiłków, ich właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczną, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

6.4 Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezapowiedzianej kontroli, jakości usług, w szczególności w zakresie:

1. przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków,
2. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, czyli urozmaicenia używanych surowców ze względu na sezonowość w podaży warzyw i owoców,
   1. Wykonawca zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego do udostępniania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego do degustacji jednej porcji z jednej wybranej diety (po wcześniejszym wskazaniu diety, której degustacja będzie dotyczyła) - z zastrzeżeniem pkt. 6.4.
   2. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco udostępniać Zamawiającemu protokoły z kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody do 3 dni roboczych od momentu ich otrzymania przez Wykonawcę.
   3. Zamawiający będzie dokonywać bieżących kontroli Wykonawcy z realizacji usługi przez wskazaną osobę. Osoba ta będzie miała prawo do wydawania wiążących pisemnych poleceń (w tym ujętych w protokole), ze wskazaniem terminu na ich wykonanie. Polecenia mogą dotyczyć wykonywania umowy w zakresie poprawności realizowania usługi żywieniowej. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania poleceń, o jakich mowa powyżej wraz z pisemnym przedstawieniem sprawozdania z jego wykonania.
   4. Wykonawca wyznaczy osobę koordynującą, odpowiedzialną, za jakość wykonywanej usługi, która będzie dostępna podczas realizacji i koordynacji usługi.
   5. Wykonawca winien wykazać, iż dysponuje, co najmniej 1-nym Dietetykiem biorącym udział w realizacji usługi żywieniowej tzn. aby jadłospis był sporządzany przez wykwalifikowany personel (Dietetyka/Specjalistę ds. Żywienia czyli osobę posiadającą wykształcenie wyższe kierunkowe: dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewne).
   6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kwartalnej oceny świadczonej usługi poprzez anonimową, subiektywną ocenę pacjentów przy użyciu ankiet żywieniowych (załącznik Nr 1B). Wyniki ankiet zostaną przedstawione Wykonawcy. Na podstawie sporządzonego protokołu strony ustosunkują się do ocen.

***Wykaz załączników:***

*Załącznik nr 1A – Wykaz i charakterystyka diet*

*Załącznik nr 1B – Wzór ankiety żywieniowej*

*Załącznik nr 1C – Przykładowe, minimalne, ilości produktów i potraw w planowanych jadłospisach*

**Załącznik nr 1A do OPZ**

**WYKAZ I CHARAKTERYSTYKA DIET**

Posiłki powinny być przede wszystkim smaczne, posiadać odpowiednią kaloryczność, realizować wymagane zapotrzebowanie na białko, węglowodany i tłuszcze, mające odpowiednią temperaturę, gramaturę i estetykę. Diety powinny być zgodne z aktualnymi zasadami racjonalnego żywienia prezentowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego odpowiednio dostosowanymi do charakterystyki danego schorzenia. Zamawiający przewiduje minimum 3 posiłki (śniadanie, obiad i kolacja), pełnowartościowe, odpowiednio zbilansowane. Rzeczywista ilość posiłków będzie zależała od profilu oddziału Szpitala i indywidualnych zaleceń lekarza.

Ze względu na stan chorego dania powinny mieć konsystencję:

- zwykłą (tradycyjną),

- mielona (doustną),

- półpłynną (PEG),

- płynną (do podawania przez sondę lub słomkę).

**Wykaz diet :**

I. Dieta ogólna (podstawowa)

II. Dieta kleikowa

III. Dieta cukrzycowa/kardiologiczna (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych)

IV. Dieta ubogosodowa

V. Dieta łatwostrawna

VI. Dieta wysokobiałkowa

VII. Dieta wątrobowa (łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu)

VIII. Dieta trzustkowa (łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika)

IX. Dieta ubogoenergetyczna

X. Dieta specjalna:

1. Dieta wysokokaloryczna (bogato energetyczna)
2. Dieta niskobiałkowa
3. Dieta bezglutenowa
4. Dieta aspirynowa
5. Dieta wegetariańska
6. Dieta wegańska
7. Dieta wysokobłonnikowa (bogato resztkowa)
8. Dieta bezmleczna
9. Dieta atopowa
10. Inna specjalna (w zależności od jednostki chorobowej i wskazań lekarskich)

XI. Dieta położnicza

XII. Dieta pediatryczna/Dieta dla dzieci do 2 roku życia

XIII. Dieta pediatryczna/Dieta dzieci od 3 do 7 roku życia

XIV. Dieta pediatryczna/Dieta dla dzieci od 7 do 18 roku życia

Ad. I. DIETA OGÓLNA (PODSTAWOWA)

Dieta ogólna obejmuje pokarmy spożywane przez pacjentów Szpitala o zdrowym przewodzie pokarmowym, niewymagających jakościowych ograniczeń dietetycznych. Dozwolone są wszystkie produkty i wszystkie techniki przyrządzania posiłków, przy jednoczesnym zachowaniu zaleceń dotyczących prawidłowego żywienia.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2200-2400 kcal. Zapotrzebowanie na makroskładniki zgodnie z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego w Warszawie.

Ad. II. DIETA KLEIKOWA

Kleik ryżowy i sucharki. Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie. Realizowana krótkotrwale – zazwyczaj po zabiegach operacyjnych na przewodzie pokarmowym i jamie brzusznej.

Ad. III. DIETA CUKRZYCOWA/KARDIOLOGICZNA (Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW I NASYCONYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (wysoki indeks glikemiczny) przewidziana jest przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, może jednak mieć zastosowanie także w innych jednostkach chorobowych, zależnie od wskazań lekarza. Zadaniem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki węglowodanowej, lipidowej i ciśnienia tętniczego oraz zapobieganie późnym powikłaniom cukrzycy.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego (patrz żywienie podstawowe). Zasadnicza modyfikacja polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz nasyconych kwasów tłuszczowych poniżej 7% energii, natomiast ogólne spożycie tłuszczu może wynosić do 35% energii. Odchudzanie pacjenta z cukrzycą typu 2 jest jednym z podstawowych warunków skutecznej terapii. U chorych leczonych insuliną często zachodzi potrzeba

indywidualizacji diety. Bardzo ważna jest kontrola ilości i jakości spożywanych posiłków i potraw oraz ich odpowiednie rozłożenie w czasie w ciągu całego dnia. Uwaga ta dotyczy szczególnie produktów, które są źródłem węglowodanów. Chorzy na cukrzycę nie mogą jednorazowo spożywać zbyt dużych ilości pożywienia, ani zbyt długo nie spożywać posiłku. Każdego dnia spożycie powinno być wyrównane, czyli zgodne z całodzienną racją pokarmową. Liczba posiłków w ciągu dnia powinna być jednakowa i powinny być one spożywane o stałych godzinach.

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie, 2200-2400 kcal.

## Produkty zalecane i przeciwwskazane

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produkty i potrawy | Zalecane | Zalecane w umiarkowanych ilościach | Przeciwwskazane |
| Napoje | Mleko 0,5 – 1,5 % tłuszczu, jogurt naturalny, kefir, mleko ukwaszone, maślanka, soki warzywne, herbata owocowa, ziołowa, wody mineralne niegazowane | Kawa naturalna, soki owocowe niesłodzone, | Napoje czekoladowe, kakao, mocna herbata, alkohol, słodzone soki, napoje gazowane, mleko pełne |
| Pieczywo | Pieczywo z pełnego ziarna, pieczywo chrupkie pełnoziarniste, pumpernikiel, pieczywo ciemne z dodatkiem otrąb | bułki grahamki | Pieczywo pszenne – jasne, półcukiernicze, cukiernicze, pieczywo ryżowe |
| Dodatki do pieczywa | Chude twarogi, chude wędliny drobiowe, chuda szynka drobiowe, masło, | margaryna miękka | Wędliny bardzo tłuste, tłuste konserwy mięsne, tłuste ryby wędzone, sery żółte, sery topione, pasztety |
| Zupy i sosy | Mleczne, owocowe, jarzynowe, zupy czyste na wywarach jarzynowych |  | Zupy bardzo tłuste, zawiesiste, na wywarach kostnych, ryżowe, podprawiane mąką ziemniaczaną |
| Mięso, drób, ryby | Chude gatunki mięs: cielęcina, królik, indyk, kurczak, perliczka,, sandacz, karp, lin, flądra, dorsz, pstrąg, morszczuk, mintaj, makrela, sola, karmazyn, Potrawy gotowane – pulpety, potrawki duszone, pieczone | tuńczyk. | Tłuste gatunki mięs : wieprzowina, podroby gęsina, kaczka, |
| Tłuszcze | Oleje roślinne: rzepakowy, oliwa z oliwek, lniany | masło, margaryny miękkie – kubkowe, wysokiej jakości | Łój, smalec, słonina, margaryny twarde, olej palmowy, |
| Warzywa | Brukselka, cebula, cukinia, fasolka szparagowa, kalafior, kapusta, kiełki, ogórki, oliwki, papryka, por, rzodkiewka, sałata, seler, szczaw, szparagi, szpinak, bakłażan, burak surowy, marchew surowa, pomidory, seler | Buraki gotowane, kukurydza | Dynia, bób gotowany, marchew gotowana, ziemniaki pieczone, smażone |
| Owoce | Awokado, agrest, czarna porzeczka, czereśnie, borówki, jeżyny, maliny, truskawki,, wiśnie, grejpfrut, gruszka, mandarynka, marakuja, jabłko, nektarynki, pomarańcze, ananas świeży,żurawina | Banan niedojrzały, kiwi, mango, | W zalewach z dodatkiem cukry, kandyzowane |

Ad. IV. DIETA UBOGOSODOWA

Modyfikacja diety łatwostrawnej z ograniczeniem produktów z dużą zawartością soli, tj. unikanie dosalania potraw, wykluczenie produktów wysoko przetworzonych np. wędliny.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

Ad. V. DIETA ŁATWO STRAWNA

Dieta łatwo strawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego, jednakże odgrywa ona ważną rolę też w innych jednostkach chorobowych, według ustaleń lekarza. Z diety tej powinni również korzystać ludzie starsi. Chory, który zostaje przyjęty do Szpitala na leczenie, powinien otrzymywać dietę łatwo strawną zanim lekarz ustali dla niego dietę leczniczą. większość diet leczniczych opierają się na żywieniu łatwo strawnym. Wyjątek stanowią głównie: dieta bogato resztkowa, ubogo energetyczna oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych. Dieta łatwo strawna, o ile nie ma dodatkowych wskazań dietetycznych, powinna dostarczać taką samą ilość energii i wszystkich składników odżywczych, jak ma to miejsce w prawidłowym żywieniu ludzi zdrowych. Różnica między żywieniem podstawowym a żywieniem łatwo strawnym polega przede wszystkim na tym, że z tego drugiego wyklucza się produkty i potrawy trudno strawne, zawierające stosunkowo dużo błonnika, wzdymające, przesiąknięte tłuszczem, które pozostają długo w żołądku, a także ostre przyprawy. Poza tym do sporządzania potraw dobiera się odpowiednie techniki kulinarne (np. gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii) pozwalające uzyskać produkty i potrawy łatwiej strawne, co nie jest konieczne w żywieniu podstawowym.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

**Produkty i potrawy dozwolone i przeciwwskazane w diecie łatwostrawnej**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu lub potrawy** | **dozwolone** | **przeciwwskazane** |
| Produkty zbożowe | pieczywo jasne i czerstwe  (czasem pieczywo typu  „Graham"   w ograniczonej ilości), sucharki, drobne kasze: manna, krakowska, jęczmienna, ryż, drobne makarony | Pieczywo razowe żytnie i pszenne, każde pieczywo świeże,  grube kasze: pęczak, gryczana, |
| Mleko i produkty mleczne | mleko słodkie i zsiadłe, biały ser, serek homogenizowany | Tłuste sery |
| Jaja | gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze w formie jajecznicy, jaj sadzonych, omletów |  |
| Mięso, wędliny i ryby | Mięsa chude: wołowina, cielęcina, kurczaki, chuda wieprzowina, ryby chude: dorsz, leszcz, płastuga, szczupak, sandacz, wędliny chude:  szynka polędwica, chuda kiełbasa szynkowa, wieprzowa lub wołowa, parówki w ograniczonej ilości, wieprzowina | mięso tłuste: baranina,, gęsi,  kaczki,  wędliny tłuste,  produkty mięsne i rybne wędzone  mięsa peklowane, konserwy mięsne,  ryby tłuste: węgorz , halibut |
| Tłuszcze | masło , słodka śmietanka , oleje roślinne:  sojowy, słonecznikowy, rzepakowy, oliwa | smalec, słonina, boczek |
| Ziemniaki | gotowane, gotowane tłuczone, w postaci puree | frytki, wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, placki ziemniaczane |
| Warzywa | marchew, kalafior, buraczki, dynia, szpinak, kabaczki, młody zielony groszek, młoda fasolka szparagowa, warzywa z wody oprószane mąką z dodatkiem masła, bez zasmażek, na surowo - zielona sałata, pomidory, utarta marchew z jabłkiem | wszystkie odmiany kapusty, papryka, szczypior, cebula, brukiew, rzodkiewki, warzywa z zasmażkami, konserwowane octem, |
| Owoce | owoce dojrzałe bez skórki i pestek  jabłka, pomarańcze, brzoskwinie,  banany, morele, truskawki, maliny i porzeczki w formie przecieru lub soku | wszystkie owoce niedojrzałe, gruszki, śliwki, czereśnie, agrest, owoce suszone, orzechy |
| Suche strączkowe |  | wszystkie zabronione: groch, fasola, bób, soczewica |
| Cukier i słodycze | cukier, miód, dżemy bez pestek, przetwory owocowe z dodatkiem cukru :  kompoty, galaretki, | chałwa, czekolada, słodycze zawierające tłuszcz, kakao, orzechy |
| Przyprawy | tylko łagodne w ograniczonych ilościach:  sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, kminek, wanilia, cynamon | ostre przyprawy: ocet, pieprz, musztarda, papryka, wszelkiego rodzaju pikle |
| Zupy | Kleiki, krupniki z dozwolonych kasz, zupy mleczne, przetarte zupy owocowe, zupy warzywne czyste /barszcz, pomidorowa/, zupy jarzynowe z dozwolonych warzyw, zupa ziemniaczana, zupy zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie, mleku lub słodkiej śmietance | kapuśniaki, zupa ogórkowa, fasolowa, grochówka, zupy zaprawiane zasmażkami |
| Potrawy mięsne i rybne | gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii lub pergaminie, potrawki, pulpety, budynie | smażone, pieczone w sposób konwencjonalny |
| Potrawy z mąki i kasz | kasze gotowane na sypko lub rozklejone, budynie z kasz z dodatkiem mięsa, warzyw lub owoców, lane kluski, leniwe pierogi, makarony | smażone: kotlety z kaszy, kluski kładzione, francuskie |
| Sosy | o smaku łagodnym zaprawiane: słodką śmietanką, masłem lub żółtkiem  zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie, mleku lub słodkiej śmietance  koperkowy, cytrynowy, potrawkowy, pomidorowy | Ostre na zasmażkach, sosy na bazie tłustych i esencjonalnych wywarów mięsnych lub kostnych |
| Desery | kompoty, kisiele, musy, galaretki - z owoców dozwolonych, galaretki, kisiele, kremy z mleka, biszkopty, czerstwe ciasto drożdżowe | torty i ciastka z kremem, pączki, faworki, tłuste ciastka jak francuskie , piaskowe, kruche |
| Napoje | Herbata, słaba kawa ( o ile nie ma przeciwwskazań), mleko, napoje owocowe, soki warzywne | Mocne kakao, płynna czekolada, napoje gazowane |

Ad. VI. DIETA WYSOKOBIAŁKOWA

Dieta bogato białkowa ma zastosowanie w bardzo wielu stanach chorobowych. Jako typowe przykłady schorzeń, w których zwiększona ilość białka w całodziennej racji pokarmowej jest konieczna, można wymienić wyniszczenie organizmu, silne oparzenia lub zranienia, choroby gorączkowe. Zadaniem diety bogato białkowej jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości odżywczej, przede wszystkim dla celów anabolicznych, takich jak: budowa i odbudowa komórek i tkanek ustroju, tworzenie białka ciał odpornościowych, enzymów, hormonów. W praktyce omawiana dieta jest bogata głównie w produkty obfitujące w białko pochodzenia zwierzęcego, czyli mleko, sery, jaja, mięso i jego przetwory, ryby. Dostarczone w pożywieniu białko spełnia swoje zadanie wówczas, jeśli wartość energetyczna diety jest dostateczna, w przeciwnym, bowiem razie białko zostaje wykorzystane, jako materiał energetyczny i zwiększanie tego składnika w diecie jest niecelowe. Należy podkreślić, że chorzy wymagający diety bogato białkowej bardzo często, przynajmniej przez pewien okres, mają zmniejszony apetyt. W związku z tym trzeba poświęcić wiele uwagi i wykazać dużo troski w opiece nad chorym, aby przygotowywane posiłki były rzeczywiście przez nich spożywane, gdyż tylko wtedy można liczyć na korzystne działanie omawianej diety.

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie i zawartość białka na poziomie 150g/dobę. Wymaga na wartość energetyczna to 2200-2400 kcal.

Ad. VII. DIETA WĄTROBOWA (ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU)

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu ma zastosowanie między innymi w:

– ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby,

– przewlekłym zapaleniu pęcherzyka i dróg żółciowych,

– kamicy żółciowej (pęcherzykowej i przewodowej),

– okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego.

W diecie tej spożycie tłuszczu jest ograniczone do 45-50 g na dobę. Jest to tłuszcz zawarty w produktach (mleko, mięso, wędliny) oraz dodany do pieczywa i potraw. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzone jego trawienie i wchłanianie w tych przypadkach chorobowych, w których omawiana dieta znajduje zastosowanie.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

Ad. VIII. TRZUSTKOWA (DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU I BŁONNIKA)

Dieta powinna być stosowana w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Jest to modyfikacja diety wątrobowej (łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu) z ograniczeniem błonnika, polegającym na wykluczeniu surowych owoców i warzyw.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 1800-2000 kcal.

Ad. IX. DIETA UBOGOENERGETYCZNA

Dieta ubogoenergetyczna przewidziana jest dla osób z nadwagą lub otyłych. Może mieć (z niewielkimi modyfikacjami) również zastosowanie w początkowych okresach rekonwalescencji po niektórych przebytych chorobach, jeśli chory musi stopniowo dochodzić do żywienia o pełnej wartości energetycznej. Zadaniem diety ubogoenergetycznej jest zmniejszenie masy ciała u osoby z nadwagą lub otyłej, do tzw. masy należnej. Cel ten uzyskuje się przez znaczne ograniczenie ogólnej ilości spożywanych pokarmów, co w efekcie daje wartość energetyczną pożywienia niższą od zapotrzebowania i tym samym ujemny bilans energetyczny. Ograniczenie pożywienia musi być tak realizowane, aby ilości składników odżywczych (poza tłuszczem i węglowodanami) dostarczanych w diecie były możliwie zbliżone do zapotrzebowania człowieka zdrowego. Dieta o zmniejszonej wartości energetycznej powinna zatem dostarczać odpowiednią ilość białka i możliwie maksymalnie zbliżone do zalecanych norm, ilości składników mineralnych i witamin. Zmniejszoną wartość energetyczną diety uzyskuje się przede wszystkim przez ograniczenie w całodziennym pożywieniu ilości tłuszczu dodanego i zawartego w produktach oraz przez ograniczenie produktów bogatych w węglowodany (głównie cukier). Należy zwrócić uwagę, że pokrycie zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne jest zazwyczaj trudne przy większych ograniczeniach wartości energetycznej diety, dlatego zasadne jest podawanie suplementów pokarmowych zawierających te składniki.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 1300-1500 kcal.

Ad. X. DIETA SPECJALNA:

Ad. a)   
DIETA WYSOKOKALORYCZNA (BOGATOODŻYWCZA)

Jest to zmodyfikowana dieta łatwostrawna o zwiększonej kaloryczności. Dieta przeznaczona jest dla pacjentów z niedoborem masy ciała lub wymagających podwyższonej podaży energetycznej (np. kacheksja nowotworowa, mukowiscydoza, stany znacznego zwiększenia katabolizmu).

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie, 2600-3000 kcal.

Ad. b)   
DIETA NISKOBIAŁKOWA

Uważa się, że omawiana dieta znajduje zastosowanie głównie w przypadkach niewydolności nerek oraz wątroby. Zadaniem diety niskobiałkowej jest utrzymanie możliwie dobrego stanu odżywienia chorego przez dostarczanie potrzebnej ilości energii, składników mineralnych i witamin przy zmniejszonej ilości białka w stosunku do zapotrzebowania człowieka zdrowego. Dieta niskobiałkowa ustalana jest indywidualnie, gdyż ilość białka musi być ograniczana w stopniu zależnym od tolerancji tego składnika przez organizm chorego. Ilość białka w diecie może być zmieniana w czasie trwania choroby. Chodzi bowiem o utrzymanie dodatniego bilansu azotowego we wszystkich fazach choroby. Przy dużych ograniczeniach białka, jego zawartość w diecie powinna być niższa aniżeli 0,5 g na kilogram należnej masy ciała na dzień. Diety dostarczają wówczas tylko 20-30g. białka. Mniej drastyczne ograniczenie omawianego składnika pozwala na dietę dostarczającą 40-50g. białka. Produkty będące w omawianej diecie źródłem białka (mleko, sery, jaja, mięso, ryby) powinny być spożywane równocześnie z produktami bogatymi w węglowodany, aby organizm mógł wykorzystać białko do syntezy tkankowej, a nie jako materiał energetyczny. W każdym przypadku stosowania diety niskobiałkowej należy dążyć do tego, aby około 75% ogólnej ilości białka stanowiło białko pełnowartościowe - pochodzenia zwierzęcego. W dietach bogatoenergetycznych o zawartości tylko 20g. białka, nie da się osiągnąć tak wysokiego procentu białka zwierzęcego. Produkty zbożowe stanowią główne źródło węglowodanów i obok tłuszczów dostarczają najwięcej energii, są także źródłem białka roślinnego. W dietach o dużym ograniczeniu białka (20g.; 30 g.), muszą być pozbawione tego składnika, aby można było w zamian dostarczyć choć niewielkie ilości produktów zwierzęcych zawierających białko pełnowartościowe. Skrobie- pszenna i ziemniaczana, prawie pozbawione białka, muszą wówczas zastąpić mąkę pszenną, a pieczywo zwykłe musi być zastąpione pieczywem niskobiałkowym.Bez takiej zamiany same produkty roślinne (zbożowe, ziemniaki, warzywa, owoce) dostarczają taką ilość białka, która może przekroczyć ustalony dzienny limit białkowy.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2100 - 2400 kcal.

Ad. c)   
DIETA BEZGLUTENOWA

Jest to modyfikacja diety podstawowej lub łatwostrawnej, w której należy wyeliminować gluten. Dobierając produkty należy stosować tylko te niezawierające glutenu, oznaczone jako wolne od glutenu. Produkty spożywcze mimo, że w składzie nie mają wyszczególnionego glutenu to mogą być nim zanieczyszczone na etapie produkcji. Dlatego należy zwracać uwagę czy produkty mają odpowiedni certyfikat. Zabronione są: pszenica (także orkisz), jęczmień, żyto, owies i wszystkie produkty z ich dodatkiem. Podczas przygotowywania posiłków trzeba zwrócić szczególną uwagę na reżim technologiczny (oddzielna deska do krojenia, oddzielny nóż i naczynia), aby nie wprowadzić na tym etapie glutenu do przygotowywanych posiłków. Dozwolone są tylko produkty oznaczone jako bezglutenowe. Niedopuszczalne jest stosowanie w tej diecie produktów zawierających adnotację, że może zawierać śladowe ilości glutenu bądź innych substancji, które są pochodnymi zbóż zawierających gluten, np. skrobia zbóż.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Grupa produktów | Nie zawierają glutenu | Mogą zawierać gluten | Zawierają gluten |
| Produkty zbożowe | Zboża naturalnie niezawierające glutenu: ryż biały i brązowy, kukurydza, gryka, proso, amarantus, mąki i kasze ze zbóż naturalnie bezglutenowych (np. kasza jaglana z prosa, gryczana), płatki ryżowe, skrobia kukurydziana, ryżowa i z tapioki, gotowe mieszanki mączne bezglutenowe, pieczywo i makarony z mąk bezglutenowych wykonane samodzielnie oraz kupne oznakowane znakiem „przekreślonego kłosa”, kaszki dla dzieci ryżowe i kukurydziane, chrupki kukurydziane, popcorn, owies bezglutenowy ( z zastrzeżeniami), bułka tarta bezglutenowa | Płatki śniadaniowe kukurydziane mogą zawierać **słód jęczmienny**, mąka kukurydziana, ryżowa, gryczana dostępne w sprzedaży ogólnej mogą być zanieczyszczone glutenem | Pszenica (i jej dawne odmiany: orkisz, kamut), pszenżyto, jęczmień, żyto, owies,  mąka pszenna, żytnia, jęczmienna,  płatki pszenne, jęczmienne, żytnie, owsiane,  kasza manna, kuskus,  kasza jęczmienna (pęczak, mazurska, perłowa), musli,  kasze owsiane,  kaszki błyskawiczne zbożowe i mleczno – zbożowe,  makaron pszenny, makaron żytni,  pierogi, pyzy, kopytka, naleśniki,  pieczywo – każde – jeśli nie jest oznaczone jako bezglutenowe (chleb biały i razowy, bułki, bagietki, maca, pumpernikiel, pieczywo chrupkie, precle), pieczywo cukiernicze suche (herbatniki, ciastka, wafle, biszkopty, pierniczki, sucharki, paluszki itp.), ciasta, ciastka, drożdżówki  pizza, bułka do hamburgera,  bułka tarta |
| Mięso, ryby, jaja | Świeże nieprzetworzone mięso, ryby, jaja | Wędliny (także te wysokogatunkowe typu szynka), zwłaszcza tzw. wędliny wysokowydajne,  konserwy rybne i mięsne, wędliny podrobowe (kaszanka, pasztetowa, pasztet), wyroby garmażeryjne mięsne ( parówki, kotlety mielone, pulpety,  hamburgery) | Panierki do mięs i ryb oraz potrawy panierowane |
| Mleko i produkty mleczne | Mleko świeże, mleko w kartonie, mleko zagęszczane, mleko w proszku, kefir, maślanka, jogurt naturalny, nieprzetworzony ser biały, żółty | Jogurty owocowe, maślanki smakowe, napoje czekoladowe, produkty mleczne o obniżonej zawartości tłuszczu, serki topione, śmietana (zagęstnik), tanie sery żółte (tzw. wyroby seropodobne); gotowe sery białe do serników (niektórzy producenci dodają błonnik pszenny) | Napoje mleczne z dodatkiem słodu jęczmiennego, sery z niebieską pleśnią |
| Tłuszcze | Masło, smalec, margaryna, olej roślinny, oliwa z oliwek | Majonezy, gotowe sosy (dresingi) |  |
| Warzywa i przetwory z warzyw | Wszystkie warzywa (świeże, mrożone, konserwowane bez dodatków), strączkowe (groch, fasola, soczewica), ziemniaki, skrobia ziemniaczana | Sałatki z majonezem i dresingami o nieznanym składzie, przeciery pomidorowe, niektóre fasole w puszkach, placki ziemniaczane, produkty wegetariańskie typu kotlety sojowe, pasztety sojowe, majonezy sojowe | Warzywa smażone, panierowane |
| Owoce | Wszystkie owoce (świeże, mrożone, konserwowane) | Owoce suszone niekiedy są posypywane mąką, żeby zapobiec sklejaniu, wsady owocowe |  |
| Cukier, słodycze, desery | Cukier, dżem, miód, landrynki, ciasta i ciastka upieczone z dozwolonych produktów, kisiele i budynie domowe z mąki ziemniaczanej, ciasta i ciastka oznakowane znakiem „przekreślonego kłosa” | Guma do żucia,  żelki, nadziewane cukierki, batony, gotowe budynie, lody, czekolada i czekoladki, chipsy | Ciasta i ciastka upieczone z niedozwolonych mąk lub z niedozwolonym proszkiem do pieczenia, słód jęczmienny |
| Napoje | Herbata, kawa naturalna, soki owocowe, wody mineralne, kompoty, napary z ziół, czyste alkohole | Niektóre kawy rozpuszczalne, zwłaszcza aromatyzowane, napoje owocowo-warzywne, alkohole z dodatkami smakowymi | Kawa zbożowa, kakao owsiane, napoje słodzone słodem jęczmiennym,  piwo |
| Przyprawy | Sól, pieprz, zioła, jednorodne przyprawy, ocet winny, ocet jabłkowy | Jarzynki typu vegeta, mieszanki przypraw (np. curry), musztardy, keczupy, sosy w proszku gotowe dipy i dresingi, sosy sojowe |  |
| Zupy | Zupy domowe z dozwolonych produktów | Zupy w proszku (instant), kostki bulionowe | Zupy zaprawiane mąką, zupy z makaronem, z lanym ciastem |
| Inne | Proszek do pieczenia bezglutenowy, soda spożywcza, komunikanty niskoglutenowe | Preparaty do odchudzania, niektóre leki i preparaty wielowitaminowe,  niektóre aromaty, cukier waniliowy | Zwykły proszek do pieczenia,  hydrolizowane białko roślinne, komunikanty z mąki pszennej |

Ad. d)   
DIETA ASPIRYNOWA

Dieta aspirynowa jest to dieta złożona z produktów, które nie zawierają salicylanów. Charakterystyczną cechą tej diety jest brak przypraw, konserw oraz pokarmów konserwowanych benzoesanami, jak również syntetycznych środków zapachowych, smakowych oraz barwników. W diecie wyróżniamy trzy jej rodzaje (w zależności od nasilenia objawów):

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa diety | Stosowane produkty |
| Aspirynowa ścisła | Ryż, ziemniaki, chleb, woda niegazowana. |
| Aspirynowa | Rozszerzenie diety o: kaszę gryczaną, drób, ryby, jajka, mięso nieprzetwarzane fabrycznie, mleko, masło, sery, jogurt naturalny, sól morską, kakao, warzywa: biała kapusta, seler, owoce: gruszki bez skórki, banany, oleje roślinne tłoczone na zimno bez dodatku konserwantów (słonecznikowy, sojowy). |
| Aspirynowa rozszerzona | Rozszerzenie diety o: brukselkę, pietruszkę, czosnek, czerwoną kapustę, buraczki gotowane, świeże szparagi, kalafior, cebulę, pomidory, szpinak mrożony, zieloną fasolkę szparagową. |

Ad. e)   
DIETA WEGETARIAŃSKA

Dieta wegetariańska jest to modyfikacja diety ogólnej - eliminowane zostaje mięso, ryby i ich wyroby. Nie eliminuje się produktów typu jajka, mleko i jego przetwory. Znaczną część diety stanowią warzywa i owoce oraz produkty zbożowe.

Dieta przewiduje 3 lub 5 posiłków dziennie, w zależności od specyfiki oddziału Szpitala, dostarcza 2200-2400 kcal.

Ad. f)   
DIETA WEGAŃSKA

Dieta wegańska - modyfikacja diety wegetariańskiej. Wyklucza się wszystkie produkty pochodzenia zwierzęcego i odzwierzęcego. Oprócz mięsa wyklucza się również: mleko i jego przetwory, jajka, miód. W diecie bazuje się na produktach zbożowych, warzywach i owocach, roślinach strączkowych.

Dieta przewiduje 3 lub 5 posiłków dziennie, w zależności od specyfiki oddziału Szpitala, dostarcza 2200-2400 kcal.

Ad. g)   
DIETA WYSOKOBŁONNIKOWA

Dieta bogatoresztkowa jest stosowana przede wszystkim w zaparciach stolca i nadmiernej pobudliwości jelita grubego, przy czym lekarz może ją zalecić również i w innych schorzeniach. Zadaniem tej diety jest uregulowanie czynności wydalania kału bez stosowania środków farmakologicznych. Całodzienne pożywienie powinno być tak dobrane i tak rozłożone na posiłki, aby dawało efekt regularnych i odpowiednio częstych wypróżnień. Dietę bogatoresztkową stanowi modyfikacja żywienia podstawowego polegająca na zwiększeniu w całodziennym pożywieniu ilości błonnika i płynów.

Dieta przewiduje 3 posiłki dziennie, 2100-2400 kcal.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produkty i potrawy | Zalecane | Przeciwwskazane |
| Napoje | Mleko 2 % tłuszczu, jogurt, kefir, mleko ukwaszone, maślaka, kawa zbożowa, soki owocowe, warzywne, napoje owocowo- mleczne, herbata owocowa, ziołowa, wody mineralne, | Napoje czekoladowe, kakao, mocna herbata, alkohol, napar z czarnych suszonych jagód, sok marchwiowy |
| Pieczywo | Pieczywo z pełnego ziarna, bułki grahamki, pieczywo chrupkie, pumpernikiel, pieczywo ciemne z dodatkiem śliwek suszonych | Pieczywo świeże, pszenne, pieczywo cukiernicze: drożdżówki, pączki, bułki maślane |
| Dodatki do pieczywa | Twaróg, chude wędliny drobiowe, chuda szynka, masło, margaryna miękka | Wędliny bardzo tłuste, tłuste konserwy mięsne |
| Zupy i sosy | Mleczne, owocowe, jarzynowe, krupnik, zupy czyste na wywarach mięsnych | Zupy bardzo tłuste, zawiesiste, na wywarach kostnych, ryżowe, podprawiane mąką ziemniaczaną |
| Dodatki do zup | Bułki ciemne, grzanki, kasze gruboziarniste, ziemniaki, makaron pełnoziarnisty, groszek ptysiowy, płatki, otręby owsiane | Ryż, krokiety z kapusta, kluski |
| Mięso, drób, ryby | Chude gatunki mięs: cielęcina, schab, królik, indyk, kurczak, perliczka,, sandacz, karp, lin, flądra, dorsz, pstrąg, morszczuk, mintaj, makrela, sola, karmazyn, tuńczyk. Potrawy gotowane – pulpety, potrawki duszone, pieczone | potrawy smażone, panierowane |
| Tłuszcze | Oleje zawierające wielonienasycone kwasy tłuszczowe: słonecznikowy, sojowy, kukurydziany, krokoszowy, oleje zawierające jednonienasycone kwasy tłuszczowe: rzepakowy, oliwa z oliwek, masło, margaryny miękkie – kubkowe, wysokiej jakości | Łój, smalec, słonina, margaryny twarde, olej palmowy |
| Warzywa | Warzywa świeże, mrożone, buraki, papryka Warzywa w postaci soków, surówek, gotowane | smażone, gotowana marchew, dynia, pietruszka (korzeń) |
| Ziemniaki | Gotowane, pieczone | Smażone w dużej ilości tłuszczu: frytki, placki ziemniaczane |
| Owoce | Świeże, suszone, orzech włoski, laskowe, owoce w postaci surówek, soków, gotowane | banany, , orzechy solone, w zalewach słodzonych, pieczone jabłko |
| Desery | Kompoty, galaretki owocowe, mleczne, musy, przeciery owocowe, sałatki owocowe, ciasta, keksy z dodatkiem otrąb | Kisiele, czekolada, kakao, batony, ciasta z dodatkiem kakao, tłuste ciasta z kremami |

Ad. h)   
DIETA BEZMLECZNA

Modyfikacja dietypodstawowej lub łatwostrawnej polegająca na wykluczeniu produktów zawierających mleko krowie i jego przetwory. Zabronione jest stosowanie wszelki produktów, w których składzie wymienione jest mleko krowie, bądź widnieje informacja, że może zawierać śladowe ilości jakiejkolwiek substancji pochodzącej z mleka, np. serwatka.

Ad. i)   
DIETA ATOPOWA

Jest pozbawiona najczęściej występujących alergenów tj. białka mleka krowiego, białka jaja kurzego, glutenu, ryb, czekolady, kakao, owoców cytrusowych, wołowiny, wieprzowiny, grzybów, miodu.

Ad. j)   
INNA SPECJALNA

W zależności od jednostki chorobowej, wg indywidualnych wskazań lekarza.

Ad. XI. DIETA POŁOŻNICZA

Dieta przeznaczona jest dla kobiet po porodzie. Jest to zmodyfikowana dieta łatwostrawna. Włączone do diety są pełnoziarniste produkty zbożowe (dodatek pieczywa razowego, kasze), wyklucza się potrawy smażone, ciężkostrawne i wzdymające.

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie, 2500-2700 kcal.

Ad. XII. DIETA PEDIATRYCZNA/DIETA DLA DZIECI DO 2 ROKU ŻYCIA

Modyfikacja diety łatwostrawnej.

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie, 900-1100 kcal.

Ad. XIII. DIETA PEDIATRYCZNA/DIETA DLA DZIECI OD 3 DO 7 ROKU ŻYCIA

Modyfikacja diety ogólnej. Dobór produktów i technik przyrządzania potraw powinien być zgodny z aktualną Piramidą Zdrowego Żywienia i Stylu Życia Dzieci i Młodzieży.

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie, dostarcza 1400-1600 kcal.

Ad. XIV. DIETA PEDIATRYCZNA/DIETA DLA DZIECI OD 7 DO 18 ROKU ŻYCIA

Modyfikacja diety ogólnej. Dobór produktów i technik przyrządzania potraw powinien być zgodny z aktualną Piramidą Zdrowego Żywienia i Stylu Życia Dzieci i Młodzieży.

Dieta przewiduje 5 posiłków dziennie, dostarcza 2200-2600 kcal.

**UWAGI**:

Szpital zastrzega sobie prawo do łączenia diet, w przypadku wystąpienia wskazań np. dieta wysokobiałkowa/cukrzycowa, niskobiałkowa/płynna, położnicza/wątrobowa, bezglutenowa/bezmleczna oraz zamawiania tzw. diet specjalnych innych niż wyżej wymienione.

**Załącznik nr 1B do OPZ**

**ANONIMOWA ANKIETA – ŻYWIENIE SZPITALNE**

ODDZIAŁ: ……………………………………. DATA: ………………….. RODZAJ DIETY:…………………..

PŁEĆ: K M

**SKALA PUNKTÓW 1-5, gdzie:**

**5**- ocena bardzo dobra, **4** – ocena dobra, **3** – ocena dostateczna, **2** – ocena dopuszczająca, **1** – ocena negatywna

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Ocena | Uwagi |
| 1. | Temperatura posiłków |  |  |
| 2. | Urozmaicenie posiłków |  |  |
| 3. | Estetyka posiłków |  |  |
| 4. | Ilość posiłku |  |  |
| 5. | Walory smakowe posiłków |  |  |
| 6. | Godziny wydawania posiłków |  |  |
| 7. | Uprzejmość personelu wydającego posiłki |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Ocena | Uwagi |
| 1. | Śniadanie |  |  |
| 2. | Zupa |  |  |
| 3. | II danie |  |  |
| 4. | Kolacja |  |  |
| 5. | Wędlina |  |  |
| 6. | Pieczywo |  |  |
| 7. | Nabiał |  |  |

**3**

**Ile Pan/Pani zjadła obiadu:**

**wszystko ½ ¼ nic**



**Załącznik nr 1C** **do OPZ**

**Przykładowe, minimalne, ilości produktów i potraw w planowanych jadłospisach**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Potrawa lub produkt** | **Ilość (g)** | **L.p.** | **Potrawa lub produkt** | **Ilość (g)** |
| 1 | Wędlina | 60 | 28 | Wędlina/miód | 60/50 |
| 2 | Kotlet z piersi kurczaka | 120 | 29 | Pieczeń Rzymska | 100 |
| 3 | Ser żółty | 60 | 30 | Galantyna w galarecie/wędlina | 150/60 |
| 4 | Kotlet schabowy | 120 | 31 | Kotlet jajeczny | 100 |
| 5 | Parówka | 60 | 32 | Galaretka drobiowa | 150 |
| 6 | Ryba gotowana | 100 | 33 | Pierogi | 300 |
| 7 | Pasta jajeczna | 80 | 34 | Sałata zielona | 35 |
| 8 | Kotlet rybny | 100 | 35 | Naleśniki z twarogiem | 3 szt. |
| 9 | Pasta z ryby wędzonej | 80 | 36 | Galaretka rybna | 150 |
| 10 | Bitka wieprzowa | 100 | 37 | Pierogi leniwe | 300 |
| 11 | Pasta mięsna | 80 | 38 | Galaretka drobiowa | 150 |
| 12 | Gołąbki mięsno-ryżowe | 250 | 39 | Kiełbasa pieczona | 100 |
| 13 | Pasta twarogowa | 80 | 40 | Paprykarz/wędlina | 50/60 |
| 14 | Klopsiki mielone | 100 | 41 | Ziemniaki | 300 |
| 15 | Sałatka jarzynowa | 150 | 42 | Parówka / wędlina | 60/60 |
| 16 | Udko pieczone/gotowane | 200 | 43 | Kasze różne | 250 |
| 17 | Paprykarz | 80 | 44 | Pasta ryby/wędlina | 50/60 |
| 18 | Udko faszerowane | 100 | 45 | Ryż | 250 |
| 19 | Jogurt naturalny/wędlina | 150/60 | 46 | Pieczeń wieprzowa | 100 |
| 20 | Pierś z kurczaka gotowana | 100 | 47 | Sosy | 100 |
| 21 | Wędlina/pasta twarogowa | 50/60 | 48 | Pieczywo | 130 |
| 22 | Indyk pieczony/gotowany | 100 | 49 | Surówki, owoce | 150 |
| 23 | Wędlina/jajko gotowane | 60/50 | 50 | Masło | 10 |
| 24 | Stek wieprzowy | 100 | 51 | Jarzyny na ciepło | 150 |
| 25 | Wędlina/dżem | 60/50 | 52 | Keczup | 15 |
| 26 | Łazanki z kiszona kapusta | 400 | 53 | Musztarda | 15 |
| 27 | Jajko gotowane | 100 | 54 | Majonez | 15 |