

OPIS SZCZEGÓŁOWY WYMAGANYCH DIET

Posiłki są przygotowane z uwzględnieniem obowiązujących diet, których wykaz i charakterystykę zamieszczono poniżej.

Opisy poszczególnych posiłków stanowią tylko przykład uwzględniający rodzaje przygotowanych diet.

I. Wykaz i charakterystyka diet stosowanych obecnie u zamawiającego w zakresie żywienia całodobowego.

1. Całodzienne żywienie pacjentów realizowane jest na podstawie jadłospisu dekadowego, uzgodnionego pomiędzy dietetyczką Zamawiającego a przedstawicielem Wykonawcy. Diety indywidualne będą realizowane na bieżąco z polecenia dietetyczki Zamawiającego zgodnie z zaleceniem lekarza.
2. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z normami HACCP oraz zgodnie z zasadami wskazanej diety, przy zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie – „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”.
3. Informacje ogólne dotyczące stosowanych diet:
 - Jadłospis powinien składać się z minimum trzech posiłków.
 - **Śniadanie** powinno składać się z: 2 rodzajów pieczywa, masła roślinnego - podawanego w formie jednorazowej zamkniętej, dodatku do pieczywa typu: wędlina, sery, warzywa sezonowe. Pasty, twarogi, galaretki należy serwować w oddzielnym naczyniu, dżemy i miody - podawane w formie jednorazowej zamkniętej itp. oraz gorącego napoju podawanego w kubkach z uchwytem (np. herbata).
 - **Obiad** powinien składać się z:
 - 4x/dekadę z zupy i II dania w skład, którego wchodzi: porcja mięsa (I gatunek - sztuka np. bitka drobiowa, udko, ryba), ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron), porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu) i kompotu lub wody ze sokiem.
 - 2 x/dekadę z zupy i II dania w skład, którego wchodzi: porcja mięsa (przetworzona np. pulpet, zraz, gulasz, gołąbki), ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron), porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu) i kompotu lub wody ze sokiem.
 - 2 x/dekadę z zupy i II dania „jarskiego” w skład, którego wchodzi np. ryż na mleku z musem jabłkowym, grysik na mleku + owoc) oraz kompot lub woda z sokiem.
 - 2 x/dekadę tzw. „danie jednogarnkowe” typu: fasolka po bretońsku z pieczywem, potrawka drobiowa z kaszą, zupa typu: żurek, jarzynowa, krupnik z kiełbasą i pieczywem oraz kompot lub woda z sokiem.
 - **Kolacja** powinna składać się z: pieczywa mieszanego, masła roślinnego - podawanego w formie jednorazowej zamkniętej, dodatku do pieczywa typu: wędlina, sery, warzywa sezonowe. Pasty, twarogi, galaretki należy serwować w oddzielnym naczyniu, dżemy i miody - podawane w formie jednorazowej zamkniętej itp. oraz gorącego napoju podawanego w kubkach z uchwytem (np. herbata).

- Dobór wszystkich produktów powinien być urozmaicony, z uwzględnieniem sezonowości produktów oraz zgodny z zaleceniami dla danej diety.
- W jadłospisie dla dzieci wyklucza się tzw. "dania jednogarnkowe" oraz masło roślinne. Każdego dnia (w ramach drugiego śniadania czy podwieczorku) jadłospis ten powinien być wzbogacony o urozmaicone dodatki typu: kisiel mleczny, kisiel owocowy, soki, herbatniki, wafle, owoce sezonowe, jogurty, serki homo, itp. na przemian z zupą mleczną. Do śniadania i kolacji przewiduje się dodatek tłuszczowy w postaci masła prawdziwego (82% tłuszczu) w opakowaniu jednorazowym.
- Wykonawca zapewni na oddziały szpitalne 2 razy na miesiąc dodatki typu: herbata 100g, cukier 1kg, sucharki 300g z wyłączeniem Stacji Dializ.

4. Wykaz przykładowych diet stosowanych u Zamawiającego:

4.1. Dieta podstawowa

Ma gwarantować pełne zapotrzebowanie pacjenta na energię, niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia. W diecie podstawowej dozwolone są wszystkie produkty, a także wszystkie techniki sporządzania potraw, co gwarantuje różnorodność dostarczanych posiłków. Jednak z uwagi na zmieniony tryb życia, oraz małą aktywność fizyczną pacjentów hospitalizowanych zaleca się, aby w diecie znacznie ograniczyć potrawy ciężko strawne i wzdymające.

- Wartość energetyczna – 2200-2400 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) opisane w pkt.I/3

4.2. Dieta dla dzieci w wieku 4 – 15 lat

Dieta spełnia założenia diety podstawowej, przewiduje następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 1800 – 2500 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki:

- Śniadanie: zupa mleczna lub dodatek, kawa zbożowa, herbata lub kakao, pieczywo (2 rodzaje), masło prawdziwe i dodatek (wędlina, pasta, ser, twarożek, galaretki, itp.)

- Obiad: zupa i II danie (np. porcja mięsa, ziemniaki, warzywa) i kompot

- Kolacja: herbata, pieczywo (2 rodzaje), masło prawdziwe, dodatek.

Posiłki powinny być urozmaicone. W diecie tej stosuje się wszystkie techniki przyrządzania potraw.

4.3 Dieta płynna (mleczna)

Jest to dieta нефизjologiczna, stosowana 1-3 dni. Dieta płynna jest zalecana w okresie pooperacyjnym lub w przygotowaniu do badań diagnostycznych.

4.4 Dieta miksowana – przez zgłębnik odżywczy

Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz u chorych nieprzytomnych. Pożywienie musi być łatwostrawne, niepowodujące wzdęć, biegunkę, zaparć. Dieta miksowana bardzo często podawana jest za pomocą sondy, dlatego wymagana jest jednolita i płynna konsystencja potraw (przetarte lub zmiksowane).

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2000kcal
- Białko – 16-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 30-32 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany – 44-54% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.5 Dieta miksowana - papkowata

Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz u chorych leżących. Pożywienie musi być łatwostrawne, niepowodujące wzdęć, biegunkę, zaparć. Dieta miksowana -papkowata bardzo często podawana jest za pomocą łyżeczki, dlatego wymagana jest jednolita i papkowata konsystencja potraw (zmielone lub zmiksowane).

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.6. Dieta bogatobiałkowa - łatwostrawna

Dieta jest modyfikacją diety łatwostrawnej, która polega na zwiększeniu ilości białka w pożywieniu. Stosowana jest u osób wyniszczonych i u kobiet karmiących piersią.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400kcal
- Białko – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego (100-120g białka)
- Tłuszcze – 30-40 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki, wymaga użycia pełnowartościowego białka. Na śniadanie i kolację powinna zawierać dwa dodatki, w tym, co najmniej jeden, zawierający pełnowartościowe białko. Z diety tej należy w znacznej części wyeliminować mleko słodkie. Posiłki powinny być urozmaicone.

4.7. Dieta bogatobiałkowa – podstawowa

Dieta ta ma zastosowanie u pacjentów oddziału Onkologii.

Posiłki typu: śniadanie i kolacja planowane powinny być wg zasad żywienia dla diety łatwostrawnej, natomiast obiad wg zasad diety podstawowej (z wykluczeniem potraw typu: bigos, fasolka po bretońsku itp.). Ma to na celu urozmaicenie posiłków ze względu na często występujący brak apetytu.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400kcal

- Białko – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 30-40 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki, wymaga użycia pełnowartościowego białka. Na śniadanie i kolację powinna zawierać dwa dodatki, w tym, co najmniej jeden, zawierający pełnowartościowe białko. Z diety tej należy w znacznej części wyeliminować mleko słodkie. Posiłki powinny być urozmaicone.

4.8. Dieta ubogosodowa

Jest dietą łatwostrawną o obniżonej zawartości soli kuchennej stosuje się ją w nadciśnieniu tętniczym i w dializoterapii .

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 3 posiłki należy znacznie ograniczyć użycie soli kuchennej, słonych przypraw i produktów niewskazanych dla pacjentów dializowanych.

4.9. Dieta łatwostrawna

Jest modyfikacją diety podstawowej, głównie stosowana w zakładach leczniczych, stosowana w chorobach błony śluzowej żołądka i jelit, w okresie rekonwalescencji po zabiegach operacyjnych, w zaburzeniach pracy przewodu pokarmowego i u pacjentów długoleżących. Polega na wykluczeniu produktów ciężkostrawnych, potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, długo zalegających w żołądku, zdymających, ostro przyprawionych. Potrawy sporządza się techniką gotowania w wodzie, na parze, duszenia, pieczenia w piecach konwekcyjnych.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Posiłki powinny być urozmaicone z uwzględnieniem odpowiednich techniki przyrządzania potraw.

4.10. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Jest to dieta łatwostrawna z ograniczoną ilością produktów i potraw działających pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka. Stosowana u pacjentów z chorobą wrzodową żołądka i dwunastnicy, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka i w refleksie żołądkowo-przetykowym. Techniki sporządzania potraw i wartości odżywcze ja w diecie łatwostrawnej.

4.11. Dieta łatwostrawna dla dzieci

Zalecenia jak w diecie łatwostrawnej a jadłospis dla dzieci powinien być wzbogacony w dodatki stosowne do zaleceń dietetycznych diety.

Dieta obejmuje 3 posiłki:

- Śniadanie: zupa mleczna lub dodatek, kawa zbożowa, herbata, pieczywo, masło prawdziwe i dodatek (wędlina, pasta, twarożek, itp.)
- Obiad: zupa i II danie (np. porcja mięsa, ziemniaki, warzywa) i kompot
- Kolacja: herbata, pieczywo (2 rodzaje), masło prawdziwe, dodatek.

Posiłki powinny być urozmaicone. W diecie tej stosuje się techniki przyrządzania potraw i wartości odżywcze jak w diecie łatwo strawnej.

4.12. Dieta dla dzieci 1-3 lat

Zalecenia jak w diecie łatwostrawnej dla dzieci. Modyfikacja polega na zmniejszeniu objętościowo wielkości porcji oraz podawania niektórych produktów (np. mięsa obiadowego) w postaci mielonej. Jadłospis dla dzieci powinien być wzbogacony o dozwolone dodatki.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 1000-1200 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 28-32% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego

4.13. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Dieta ta ma zastosowanie w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, w przewlekłym zapaleniu wątroby, w przewlekłym zapaleniu trzustki. Jest modyfikacją diety łatwostrawnej, polegającą na zmniejszeniu produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Techniki sporządzania potraw to gotowanie w wodzie i na parze.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2000-2200 kcal
- Białko – 12-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.14. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu dla dzieci

Jest to dieta нефизjologiczna, stosowana przez krótki okres czasu, do ustąpienia objawów. Głównie ma zastosowanie w ostrych i przewlekłych stanach biegunkowych, nieżytach żołądka i jelit. Techniki sporządzania potraw to gotowanie w wodzie i na parze, w diecie tej nie podaje się mleka i produktów mlecznych. Jadłospis dla dzieci powinien być wzbogacony w dodatki w celu uzupełnienia wartości energetycznej typu: kisiel owocowy, odpowiednie soki, herbatniki, wafle, przeciery owocowe itp.

4.15. Dieta uobogawęglowodanowa

Dieta ta jest modyfikacją diety łatwostrawnej, która polega na wykluczeniu z żywienia węglowodanów prostych. Przeznaczona jest dla osób chorych na cukrzycę. Dieta obejmuje 3 posiłki plus urozmaicony dodatek w ramach II śniadania lub podwieczorku np. owoc, jogurt nat. itp. Na śniadanie i kolację powinna zawierać dwa rodzaje pieczywa, w tym jedno pełnoziarniste.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 25-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.16. Dieta ubogoenergetyczna

Dieta ma zastosowanie przy redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą. Dieta powinna być ubogoenergetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 1000-1200 kcal
- Białko – 13-15% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

4.17. Dieta papkowata

Jest to dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji, stosowana u osób starszych oraz przy utrudnionym gryzieniu i połykaniu. Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie i kolacja powinny zawierać zupę i rozdrobniony dodatek do pieczywa; obiad powinien składać się z przecieranej zupy i mięsa w postaci mielonej z dodatkiem sosu oraz warzyw.

Wartość odżywcza jak w diecie łatwostrawnej.

4.18. Dieta kleikowa

Jest to dieta niefizjologiczna, rodzaj kleiku stosowany jest w zależności od rodzaju schorzenia. Dieta ta może być stopniowo rozszerzana o następujące produkty: sucharki, kisiel, przetarte jarzyny, gotowane i przetarte jabłko, białko jaja, mięso drobiowe w postaci gotowanej i mielonej.

4.19. Diety specjalne na zlecenie lekarza

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania diet nie występujących w/w wykazie np.: ziemniaczana, aspirynowa, ubogoresztkowa, wegetariańska, ubogobiałkowa, bezglutenowa i inne. Dieta jest ustalana indywidualnie dla każdego pacjenta, a jadłospis konsultowany jest z dietetykiem szpitalnym.

5. Szacunkowe ilości konsumowanych diet:

Lp	Rodzaj diety	Za 1 miesiąc udział w %
I Diety dla dorosłych:		
1	Dieta podstawowa	39,0
2	Dieta płynna (mleczna)	0,8
3	Dieta miksowana	3,2
4	Dieta miksowana - papkowata	3,2

5 Dieta bogatobiałkowa – łatwostrawna	4,3
6 Dieta bogatobiałkowa – podstawowa	4,3
7 Dieta ubogosodowa	1,1
8 Dieta łatwostrawna	13,0
9 Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	1,7
10 Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	1,2
11 Dieta ubogowęglowodanowa	17,5
12 Dieta ubogoenergetyczna	0,2
13 Dieta papkowata	3,6
14 Dieta kleikowa	1,4
15 Diety specjalne / na zlecenie lekarza /	0,3
II Diety dla dzieci:	
1 Dieta dla dzieci w wieku 4-15 lat	3,0
2 Dieta łatwostrawna dla dzieci	0,5
3 Dieta dla dzieci 1-3 lat	1,2
4 Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu dla dzieci	0,4
5 Diety specjalne / na zlecenie lekarza /	0,1
Razem:	100%

II. Wykaz i charakterystyka posiłków przygotowanych w kuchni niemowlęcej

1. Usługi świadczone przez kuchnię niemowlęcą obejmują:
 - 1.1 przygotowanie na bieżąco mieszanek mlecznych na bazie ogólnodostępnych preparatów takich jak np.: Nan 1, Nan 2, Bebiko 1, Bebiko 2 i innych oraz przetworów mieszanych typu: suchary, biszkopty, grysik kukurydziany, kisiel owocowy, kisiel mleczny, kleik ryżowy, herbata, papka owocowa, zupki jarzynowe, zupka jarzynowa z dodatkiem mięsa, desery owocowe, soczki owocowe itp.;
 - 1.2 przygotowanie mieszanek leczniczych typu np.: Nutramigen, Humana MCT, Babilon Pepti i inne. Produkty do przygotowania mieszanek leczniczych zakupywane są przez Zamawiającego i dostarczane są na kuchnię niemowlęcą przez dietetyka Zamawiającego, a zadaniem Wykonawcy jest tylko ich przygotowanie z dostarczonego produktu.

1.3 dostarczenie na Oddział Noworodków i Wcześnieńców sterylnych butelek w ilości ok. 800 sztuk/ miesiąc i smoczków w ilości ok. 1200 sztuk/ miesiąc.

1.4 Wykonawca każdego dnia zapewni zapasy na Oddział Dziecięcy zgodnie z zapotrzebowaniem oddziału, np. Bebiko 1, Bebiko 2, Nan 1, Nan 2 i herbatki dla dzieci nowoprzyjętych.

2. Skład i rodzaj mieszanek na bazie wyżej wymienionych produktów musi uwzględniać Zalecenia ordynatorów oddziałów: dziecięcych oraz Noworodków i Wcześnieńców. Mieszanki będą przygotowywane zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka. Mieszanki należy dostarczyć do oddziału zgodnie z zamówieniem dostarczonym przez dietetyka Zamawiającego.
3. Szacunkowe ilości przygotowywanych mieszanek preparatów za okres 1 miesiąca na 55 osobodni:

Nazwa	Średnia ilość litrów/sztuk zużywane na 1 m-c
Nan 1	16,0 l
Nan 2	15,0 l
Bebiko 1	29,0 l
Bebiko 2	25,0 l
Suchary	0,15 l
Gryzik kukurydziany	0,50 l
Biszkopty	0,5 op.
Kisiel owocowy	0,5 l
Kisiel mleczny	0,5 l
Kleik ryżowy	3,0 l
Herbata	65,5 l
Zupa jarzynowa od 5 m-ca (bez mięsa)	7,5 szt.
Zupka od 6 m-ca	17,0 szt.
Zupa od 10 m-ca	13 szt.
Desery owocowe	28 szt.
Soczki owocowe	2 szt.

Nazwa mieszanki leczniczej	średnia ilość litrów/sztuk zużywane na 1 m-c
Nutramigen	3,0 l
Humana MCT	0,2 l

4. Dopuszcza się możliwość zamawiania przez dietetyka Zamawiającego innych rodzajów mieszanek nie ujętych w tym wykazie oraz dodatków żywnościowych.