Załącznik nr 9

**Opis przedmiotu zamówienia i wykaz diet**

Przedmiotem umowy jest „Świadczenie codziennej, kompleksowej usługi w zakresie przygotowania całodziennych posiłków przy uwzględnieniu diet dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Kielcach, im. Św. Jana Pawła II” według wykazu diet:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa diety: | | Wymagania Zamawiającego: |
| 1. Dieta podstawowa: | | - dla osób nie wymagających leczenia dietetycznego, zawiera wszystkie składniki pokarmowe.  - Ograniczenia produktów ciężkostrawnych, smażonych z dużą ilością tłuszczu, słonych czy słodyczy, urozmaicenia potraw. Dieta powinna być pełnowartościowa i atrakcyjnie zestawiona ze wszystkich grup spożywczych.  Założenia diety podstawowej:  Energia 1900-2300 kcal  białko 75-80g - 12-15,5%  tłuszcze 85g – 26,5-30%  węglowodany 275-300g – 45-60% |
| 1. Dieta wegetariańska: | | - dla osób nie spożywających produktu zwierzęcego w przypadku diety wegańskiej pkt. 5 h.  - modyfikacja może polegać na zamianie produktu zwierzęcego na produkt roślinny. Instrukcja zamiany w odmianach wegetarianizmu produktów zwierzęcych pkt. 5 e-g. Reszta zapotrzebowania uzupełniana produktem roślinnym, np. orzechami, nasionami strączkowymi i ich przetworami, kaszami z pełnego ziarna czy ziemniakami np. w postaci past.  Założenia diety wegetariańskiej:  Energia 2000 kcal  białko 80g - 12-15,5%  tłuszcze 65-73g – 26,5-30%  węglowodany 275-300g – 45-60% |
| 1. Dieta lekkostrawna:   - dla osób ze schorzeniem  układu pokarmowego,  starszych jak i po zabiegach  chirurgicznych;  - dobór dojrzałych owoców;  obranych, rozdrobnionych warzyw,  przecierów; pieczywa pszennego,  ziemniaków, masła, chudych  produktów mlecznych, mięsa, ryb.  Z technik dozwolone jest  gotowanie w wodzie, na parze,  duszenie czy pieczenie potraw.  Wyklucza się tłuste, ostre,  ciężkostrawne produkty  np. fasola czy groch.  Założenia diety lekkostrawnej:  Energia 1900-2200 kcal  białko 75-80g – 13-16%  tłuszcze 65g – 25-29,5%  węglowodany 250-350g – 50-70%  **DIETY LEKKOSTRAWNE O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI:**   1. Dieta w formie przetartej:   - modyfikacja polega na  drobnym przetarciu pokarmu;  Zawiera składniki diety zalecanej  lekkostrawnej.   1. Dieta w formie papki:   - modyfikacja polega na  zmiksowaniu pokarmu lekkostrawnego;  Zawiera składniki diety zalecanej  lekkostrawnej.   1. Dieta płynna odżywcza:   - modyfikacja polega na  zmiksowaniu i rozcieńczeniu  pokarmu lekkostrawnego aby  możliwa była podaż przez sondę;  - dodatek chudych mięs  czy jaj zmiksowanych do  m. in. kasz w formie kleików czy  pieczywa zmiksowanego,  serów zmiksowanych z mlekiem,  płynnych kisieli czy budyni.  Wyklucza się m.in. pieczywo razowe,  sery topione, jaja na surowo,  surowe owoce, tłuste mięsa  i inne ciężkostrawne produkty  Założenia diety płynnej, odżywczej:  Energia 2000 kcal  białko 80g – 16%  tłuszcze 70g – 34%  węglowodany 280-310g – 50%   1. Dieta w formie płynu (kleikowa):   - dla osób u których występują wymioty;  polega na dostarczeniu odpowiedniej  ilości płynów;  -modyfikacja polega na obniżeniu  kaloryczności, najczęściej o 1000 w  stosunku  do indywidualnego zapotrzebowania.  Wskazane chude wywary warzywne,  słabe napary, ryż biały, kasza manna;  Założenia diety kleikowej:  Energia 1000 kcal  białko 40-50g – 16-20%  lub 60g – 24%  tłuszcze 33-35g – 30-35%  węglowodany 110-135g – 44-54%  **Diety mogą być stosowane w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku**  **kiedy chory nie może przyjmować stałego pożywienia oraz według wskazań lekarza. Dieta płynna odżywcza może być dietą lekkostrawną wysokobiałkową jeżeli pacjent nie ma przeciwwskazań lekarskich.**   1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu   (wątrobowa):  - Przeciwwskazane produkty trudno strawne  np. tłuszcze zwierzęce i wzdymające.  Stosuje się tłuszcze tylko pochodzenia  roślinnego.  - Wskazane chude mleko, mięso z indyka,  kurczaka, królika, gotowane warzywa,  ziemniaki, pieczywo graham,  kasze, chude ryby, owoce świeże,  olej rzepakowy, oliwa z oliwek;  Założenia diety wątrobowej:  Energia 2000 kcal  białko 60-85g – 12-17%  tłuszcze 35-44g – 16-20%  max. 12g frakcji nasyconej  węglowodany 330g – 66,5%   1. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa   (nerkowa):  - Przeciwwskazane tłuste mięsa,  sery topione, buliony, desery.  - Wskazane m. in. pieczywo pszenne  lub niskobiałkowe, mąka pszenna  lub ziemniaczana, ziemniaki  i warzywa gotowane w  dużej ilości wody; masło,  olej do gotowych potraw.  Założenia diety niskobiałkowej:  Energia 2000 kcal  Białko 8 -10% 40-50g/dobę  Tłuszcz 30% 65-70g/dobę  Węglowodany 60% 310g/dobę   1. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem   substancji pobudzających wydzielanie  soku żołądkowego  (wrzodowa):  - Przeciwwskazane tłuste mięsa,  esencjonalne wywary,  Pikantne przyprawy, kwaśne  czy mocne napoje,  pieczywo razowe czy  grube kasze, surowe warzywa i owoce.  - Wskazane chude mięso i nabiał,  gotowane warzywa, rozdrobnione owoce,  masło na surowo, biały ryż,  drobne kasze, pieczywo pszenne;  Założenia diety:  Energia 2000 kcal  Białko 80g – 16%  Tłuszcze 70g – 20-31%  Węglowodany 260-370g – 52-66,5 %   1. Dieta ubogoresztkowa (jelitowa):   - dla osób, które cierpią na biegunki  oraz chorują na choroby zapalne,  polipy jelit; oraz pacjenci  przed kolonoskopią  (badaniem jelita grubego)  i zaraz po niektórych operacjach.  -Przeciwwskazany błonnik pokarmowy,  szczególnie frakcji nierozpuszczalnej  występujący w pieczywie razowym,  grubych kaszach; kwaśne owoce i warzywa,  buraki ćwikłowe, papryka,  mocno przyprawione dania i napoje,  produkty fermentujące w jelitach  tj. śliwki suszone, soki owocowe, miód;  Założenia diety:  Energia 2230 kcal  Białko 100g – 16%  Tłuszcze 70g – 20-31%  Węglowodany 253g – 52-66,5 % | | |
| 1. Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych: 2. stosowana w cukrzycy 3 i 5 – posiłkowej:   - polega na znacznym ograniczeniu  łatwo przyswajalnych węglowodanów  a zwiększeniu  spożycia węglowodanów złożonych;  - wskazane pieczywo, ryż,  kasze pełnoziarniste; chude mięso,  ryby i nabiał naturalny;  sałatki i surówki o jak najniższej  zawartości węglowodanów z dodatkiem  oleju; warzywa gotowane w wodzie,  np. brokuł,  kalafior, ziemniaki w całości, jabłka;  - przeciwwskazane m. in.  napoje słodzone, pieczywo z mąki oczyszczonej,  tłuste mięsa i jego przetwory,  Nie dopuszcza się sosów,  zabielanych zup, mielonek,  smażonego mięsa, pasztetów,  budyniu na mące pszennej, mleka słodkiego,  rozgotowanych kasz i makaronów.  Założenia diety:  3 posiłki:  Energia 1800 kcal  białko 75-80 g – 15-20%  tłuszcze 60-70g – 30-35%  węglowodany 250g – 45-50%  5 posiłków:  Energia 2000-2200 kcal  białko 75-80g – 15-20%  tłuszcze 66-77g – 30-35%  węglowodany 260g – 45-50%   1. Dieta bogatoresztkowa stosowana w zaparciach:   - modyfikacja polega na podaży  2-3 łyżek otrąb pszennych  z surówkami czy pastami do pieczywa;  kaszy gryczanej, jęczmiennej, papryki,  buraków, kompoty z suszonych owoców.  - wskazuje się graniczenie  do minimum ryżu, mocnej herbaty,  kaszy manny  i innych produktów zmniejszających  perystaltykę jelit.  Założenia diety:  Energia 1900 - 2300 kcal  białko 75-80g – 12-15,5%  tłuszcze 85g – 26,5-30%  węglowodany 275-385 – 50-70%  błonnik min. 20 g/dobę  w postaci celuloz, hemiceluloz i hemiceluloz. | | |
| 1. Diety indywidualne | | |
| 1. Dieta w fenyloketonurii | Dieta zawierająca produkty ubogie  w fenyloalaninę, zapewniająca pokrycie zapotrzebowania energetycznego.  Podstawę diety stanowią preparaty niskofenyloalaninowe i bezfenyloalaninowe. | |
| 1. Dieta w tyrozonemii | Z diety wyklucza się produkty wysokobiałkowe zawierające tyrozynę. | |
| 1. Dieta bezsolna | Z diety eliminuje się sól zastępując ją ziołami np. koperkiem czy pietruszką. Ogranicza się do minimum przetworzoną. | |
| 1. Dieta w niedokrwistości | Odpowiednia podaż żelaza, witaminy C,  B12 i kwasu foliowego (na podstawie norm IŻŻ). | |
| 1. Nietolerancje pokarmowe/ Alergie | Między innymi w celiakii wykluczamy gluten występujący w zbożach (pszenicy). Przy diecie bezglutenowej wskazana jest kasza jaglana, ryż, ziemniaki jako zamiennik. Przy deficycie laktazy niwelujemy laktozę występującą w mleku. | |
| 1. Owowegetarianizm | Wykluczenie mięsa, ryb i mleka w zamian za jaja w menu. | |
| 1. Laktowegetarianizm | Wykluczenie jaj, mięsa, ryb w zamian za mleko i jego przetwory. | |
| 1. Laktoowowegetarianizm | Wykluczenie ryb i mięsa w zamian za nabiał (bez sera podpuszczkowego i żelatyny), jaja i miód w menu. | |
| 1. Weganizm | Wykluczenie wszelkich produktów zwierzęcych w zamian za produkty wyłącznie roślinne. | |

Wymagania dotyczące jakości posiłków:

1. Dopuszczalna tolerancja zmiany gramatury i kaloryczności +/-10% wyłącznie w diecie płynnej, w pozostałych dietach dopuszczalne +10%, jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych  ze względu na sezonowość czy specyfikę diet i potraw.
2. Stosowanie w dziennej racji pokarmowej wszystkich grup produktów spożywczych lub ich zamienników zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w celu pokrycia norm na energię, białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne1.
3. Urozmaicenie posiłków ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.
4. Dopuszcza się stosowanie produktów mrożonych warzywno-owocowych wyłącznie   
   w sytuacjach niedostępności innych produktów świeżych. Wyklucza się produkty konserwowe.
5. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków   
   oraz zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diet. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) zaleca się w odniesieniu do potraw mających wpływ na podnoszenie poziomu cukru we krwi u pacjentów cukrzycowych, zwłaszcza na oddziale wewnętrznym zamianę np. zupy mlecznej na śniadanie na dodatkową porcję produktu białkowo-tłuszczowego (zamiennie: wędlina wysokogatunkowego mięsa, jajo czy ser twarogowy), oraz węglowodanowego (pieczywo mieszane) do śniadań i kolacji, w porcjach odpowiadających kaloryczności zupy mlecznej w celu zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego.
6. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie   
   z indywidualnym zaleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki Zamawiającego.
7. Pieczywo, wędliny, ser, masło, dodatki do śniadania i kolacji muszą być krojone   
   i wyporcjowane na jednego pacjenta.
8. Wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, posiadających aktualne terminy ważności, zwracając szczególną uwagę na:

- podawanie przez Wykonawcę masła extra min 82% tł., do śniadania i kolacji;

- podawanie wędlin w gatunku I do śniadania i kolacji zgodnie   
z jadłospisem dziennym.

Poprzez wysoki gatunek rozumiana jest najwyższa możliwa zawartość mięsa w jej odmianie np. drób klasy A; powyżej 60% mięsa w wieprzowinie.

Bibliografia:

* + 1. Jarosz M., Rychlik E., ”*Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”*, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020.
    2. Ciborowska H., Rudnicka A. *„Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka”*, PZWL, Warszawa 2019.