

## Załącznik nr 1.B.2 do SWZ

### OPIS SZCZEGÓŁOWY WYMAGANYCH DIET

Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowane z uwzględnieniem obowiązujących diet, których wykaz i charakterystykę zamieszczono poniżej. Opisy poszczególnych posiłków stanowią tylko przykład uwzględniający rodzaje przygotowanych diet.

**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 żywienia oraz dozwolonych produktów i technik kulinarnych zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.; „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie 2020”, pod red. M.Jarosza, E.Rychlik, K.Stoś, J.Charzewskiej; Narowody Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny 2020) oraz w oparciu o arkusz oceny dekadowych jadłospisów z „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”. Zamawiający informuje, że na podstawie ww. arkusza dokonano proporcjonalnego przeliczenia „wyróżników” jadłospisów 14-dniowych wymaganych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia co przedstawiono poniżej w wersji tabelarycznej:

Lp.	Wyróżnik dla arkusza oceny 14-dniowych jadłospisów, przygotowany w oparciu o arkusz oceny dekadowej jadłospisów z „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”
1	Liczba posiłków (min.4)
2	Przerwy między posiłkami w ciągu - do 4 godzin
3	Przerwa nocna – do 14 godzin
4	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach
5	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe) w 3 głównych posiłkach
6	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane (co najmniej w 2 posiłkach)
7	Warzywa i/lub owoce (w 4 posiłkach, min.4 porcje)
8	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku
9	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym
10	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/ lub owoców przynajmniej w 1 posiłku
11	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw
12	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku
13	Rośliny strączkowe suche (min.4x/14 dni)
14	Ryby i/lub przetwory rybne (min.4x/14dni)
15	Różnorodność owoców i/lub warzyw
16	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych
17	Różnorodność produktów węglowodanowych
18	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw
19	Potrawy smażone (max.4x/14 dni)

3. Informacje ogólne dotyczące stosowanych diet:
  - Jadłospis powinien składać się z minimum 4 posiłków, przy czym II śniadanie serwowane jest razem z pierwszym. Zamawiający dopuszcza by w ramach II śniadania podawano owoc sezonowy
  - **Śniadanie** powinno składać się z:
    - 2 rodzajów pieczywa (z czego 2/3 ilości stanowi pieczywo żytnie (z pełnego przemiału) a 1/3 pieczywo mieszane, w ramach którego Zamawiający narzuca 2x/14 dni pieczywo półciężkie typu: rogal, bułka maślana i 2x bułkę typu kajzerka);
    - masła roślinnego - podawanego w formie jednorazowej zamkniętej;
    - dwóch dodatków do pieczywa ( z czego przynajmniej jeden musi zawierać pełnowartościowe białko). Wędkliny o zawartości mięsa min.65%, sery z wykluczeniem produktów seropodobnych; pasty, twarogi, galaretki należy serwować w oddzielnym naczyniu; dżemy, miody, - podawane w formie jednorazowej zamkniętej;

## Załącznik nr 1.B.2 do SWZ

- warzywa /owoce sezonowe; Zamawiający wyraża zgodę na podawanie warzyw/owoców w formie wyporcjonowanej (z zachowaniem walorów estetycznych i świeżości produktu), z przewagą warzyw/owoców w postaci surowej.
- gorące napoje typu herbaty, kawa zbożowa (2x/14 dni), kakao (2x/14 dni).  
Zamawiający zezwala na powtarzalność jadłospisu co 7 dni dla zestawów śniadań i kolacji.
- **Obiad** powinien składać się z dwóch dań (zupa i II danie):
  - 6x/14 dni w skład II dania wchodzi:
    - porcja mięsa I gatunek -sztuka ( np. bitka drobiowa, udko duszone, 2x ryba – za wyjątkiem pangii, kotlet schabowy, filet drobiowy),
    - ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron),
    - porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu)
    - kompot lub woda mineralna;
  - 4 x/14 dni w skład II dania wchodzi:
    - porcja mięsa II gatunku przetworzona (np. kotlet mielony, zraz, gulasz, gołąbki),
    - ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron),
    - porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu)
    - kompot lub woda mineralna
  - 2 x/14 dni w skład II dania wchodzi:
    - danie „jarskie” (z czego jedno stanowi danie wytrawne (np.ciemny makaron z warzywami a drugie typu „słodkiego” np.ryż na mleku z musem owocowym)
    - kompot lub woda mineralna.
  - 2 x/14 dni w skład obiadu wchodzi:
    - tzw. „danie jednogarnkowe” typu: makaron z sosem bolognese, ryż z kurczakiem w sosie śmietanowym
    - porcja surówki lub gotowanych warzyw (serwowanych w oddzielnym naczyniu)
    - kompot lub woda mineralna.
- **Kolacja** obowiązuje te same wytyczne co w opisanym powyżej śniadaniu.
- Dobór wszystkich produktów powinien być urozmaicony, z uwzględnieniem sezonowości produktów oraz zgodny z zaleceniami dla danej diety.
- W żywieniu dla dzieci wyklucza się masło roślinne, do śniadania i kolacji podaje się dodatek tłuszczowy w postaci masła prawdziwego (82% tłuszczu) w opakowaniu jednorazowym.
- Wykonawca zapewni na oddziały szpitalne 2 razy na miesiąc dodatki typu: herbata100g, cukier1kg, sucharki 1 op. (min.200g).

### 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, jednak zaleca się aby ograniczyć potrawy ciężkostrawne, smażone (do 3x na dekadę), wzdymające.

- Wartość energetyczna – 2100-2300kcal
- Białko – 10-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Dieta obejmuje 4 posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja) opisane w pkt.3 niniejszego załącznika

#### 4.2 Dieta płynna

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

#### 4.3 Dieta miksowana – przez zgłębnik odżywczy

Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz u chorych nieprzytomnych. Pożywienie musi być łatwostrawne, niepowodujące wzdęć, biegunek, zaparc. Dieta miksowana bardzo często podawana jest za pomocą sondy, dlatego wymagana jest jednolita i

## **Załącznik nr 1.B.2 do SWZ**

płynna konsystencja potraw (zmiksowane i przetarte przez sito). Wzbogacona dodatkiem (min. gramaż 150 g) w postaci np. jogurtu naturalnego, kisielu, galaretki, itp.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2100-2300 kcal
- Białko – 10-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany – uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

### **4.4 Dieta papkowata**

Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz u chorych leżących. Pożywienie musi być łatwostrawne, niepowodujące wzdęć, biegunek, zaparc. 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 – 2100-2300 kcal
- Białko – 10-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Wzbogacona dodatkiem (min. gramaż 150g) w postaci np. jogurtu naturalnego, kisielu, galaretki, budynie itp.

### **4.5. Dieta bogatobiałkowa**

Dieta jest modyfikacją diety łatwo strawnej, która polega na zwiększeniu ilości białka w pożywieniu. Stosowana jest u osób wyniszczonych, u kobiet karmiących piersią, pacjentów onkologicznych.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2400kcal
- Białko – 15-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego (100-130g białka )
- Tłuszcze – 20-30 % dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

### **4.6. Dieta łatwo strawna**

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, wzdymających, ostro przyprawionych. Potrawy sporządza się techniką gotowania w wodzie, na parze, duszenia, pieczenia w piecach konwekcyjnych.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2200-2300 kcal
- Białko – 10-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

### **4.7. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego**

Jest to dieta łatwo strawna 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-przełykowym. Techniki sporządzania potraw i wartości odżywcze ja w diecie łatwostrawnej.

### **4.8. Dieta dla dzieci 1-3 lat**

## **Załącznik nr 1.B.2 do SWZ**

Zalecenia jak w diecie łatwo strawnej dla dzieci. Modyfikacja polega na zmniejszeniu objętościowo wielkości porcji oraz podawania niektórych produktów (np. mięsa obiadowego) w postaci mielonej.

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

### **4.9. Dieta łatwo strawna 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 łatwo strawnej, polegającą na zmniejszeniu produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Techniki sporządzania potraw to gotowanie w wodzie i na parze w diecie tej nie podaje się mleka słodkiego, zaleca się dodatki w celu uzupełnienia wartości energetycznej typu: kisiel owocowy, odpowiednie soki, wafle, przeciery owocowe itp.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna – 2100-2300kcal
- Białko – 10-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 15-25% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

Specyfika tej diety wymaga aby produkty (tj. wędliny, mięsa, sery) podawane w diecie były wysokiej jakości.

### **4.10. Dieta (cukrzycowa)**

Dieta ta jest modyfikacją diety podstawowej, która polega na wykluczeniu z żywienia węglowodanów prostych, zalecane są potrawy o niskim indeksie glikemicznym (IG<55). Przeznaczona jest dla osób chorych na cukrzycę, z insulinoopornością. Dodatki do II dań typu kasza, makarony winny być gruboziarniste, warzywa w tej diecie będą podawane w większości na surowo, o dużej zawartości błonnika. Zaleca się wybieranie owoców mniej dojrzałych ze względu na mniejszą zawartość cukru.

W diecie zakłada się następujące wartości:

- Wartość energetyczna –2100 - 2300 kcal
- Białko – 10-20% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

### **4.11. 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 – 1500-1800 kcal
- Białko – 15-25% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Tłuszcze – 20-30% dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Węglowodany uzupełniają resztę dobowego zapotrzebowania energetycznego
- Niezbędne witaminy i składniki mineralne.

### **4.12. Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji**

Jest to dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji, stosowana u osób starszych oraz przy utrudnionym gryzieniu i połykaniu. W diecie na śniadanie i kolację powinny zawierać zupeł i rozdrobnione dodatki do pieczywa; obiad powinien składać się z przecieranej zupy i mięsa w postaci mielonej z dodatkiem sosu oraz rozdrobnionych warzyw. Wartość odżywcza jak w diecie łatwo strawnej.

### **4.13. Dieta kleikowa**

## Załącznik nr 1.B.2 do SWZ

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

### 4.14. Diety specjalne (eliminacyjne) 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 %
1	Dieta podstawowa	46,3
2	Dieta płynna (mleczna)	2,6
3	Dieta miksowana i papkowata	3,3
4	Diety łatwo strawne / bogatobiałkowa	29
5	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	17,3
6	Dieta ubogoenergetyczna	0,2
7	Dieta kleikowa	0,3
8	Diety specjalne / na zlecenie lekarza /	1,0
	Razem:	100%

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w/w diet na dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i bez mleczną np.5a/6.

W imieniu Wykonawcy potwierdzam,  
iż oferta obejmuje wykonanie usługi  
zgodnej z treścią powyższego załącznika

.....  
(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy)