**Opis przedmiotu zamówienia**

usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów

1) Organizacja żywienia.

a) Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:

 I śniadanie - ok. 200

II śniadanie - ok. 40 (dieta cukrzycowa, dla dzieci – oddział pediatryczny, dla kobiet karmiących – oddział położniczy)

 obiady - ok. 200 + ok. 20 porcji dla pacjentów oddziału dziennej psychiatrii

podwieczorki - ok. 40 (dieta cukrzycowa, dla dzieci – oddział pediatryczny, dla kobiet karmiących – oddział położniczy) oraz 30 drożdżówek (OTUA)

 kolacje - ok. 200

 dodatek nocny na dietę cukrzycową oraz na oddział położniczy – ok. 30

b) Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.

c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia,
a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.

2) Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

a) dostarczania codziennie (w porze śniadania i kolacji) herbaty w termosach na każdy oddział, jednak nie więcej niż 3 litry herbaty dziennie na oddział,

b) dostarczania codziennie dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza (wymagania co do dodatków białkowych opisano w pkt. 12),

c) dostarczania wędliny do śniadań 4 razy w tygodniu**,**

d) dostarczania jogurtów do śniadań 3 razy w tygodniu,

e) do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:

 - dostarczania kawy zbożowej z mlekiem do śniadań lub kolacji 2 razy w tygodniu,

 - dostarczania kakao do śniadań lub kolacji 2 razy w tygodniu,

 - w pozostałe dni dostarczania herbaty do śniadań i kolacji,

 - cukier (20g dla pacjenta na cały dzień – do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę. Cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu.

f) dostarczania codziennie dodatku warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji

g) zastosowania wymienności produktów zbożowych do obiadu w postaci ryżu, ziemniaków, kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, kaszy jaglanej i makaronu,

h) dostarczania codziennie (w porze podwieczorku) drożdżówek dla oddziału terapii uzależnień od alkoholu,

i) dostarczenia łyżek „gałkownic” (12 sztuk) ze stali nierdzewnej o pojemności min 80 gram do porcjowania ziemniaków na czas trwania umowy. W przypadku uszkodzenia łyżek Wykonawca zobowiązany jest wymienić wadliwy towar na nowy.

j) w każdym jadłospisie dekadowym Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:

 - porcję ryby (min. 1 raz na 10 dni)

 - kotlet schabowy (min. 1 raz na 10 dni)

 - kurczak (min. 1 raz na 10 dni)

 - dodatki dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane), posiłek nocny – kanapki (z chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami,

- dodatki dla dzieci (jogurt naturalny, jogurt owocowy, musy owocowe, musy marchwiowe, musli z jogurtem, banany, kisiel, budyń, galaretka z owocami, surówka z marchwi i jabłek, biszkopty, chrupki kukurydziane),

- dodatki dla kobiet karmiących (jogurt naturalny, jogurt owocowy, musli z jogurtem, owoce (m.in. jabłka, banany), musy owocowe, kisiel, galaretka, budyń, surówki ze świeżych warzyw, posiłek nocny – kanapki (z chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami.

Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 7 dni przed planowanym jadłospisem.

Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dołożenia brakujących porcji.

3) Zamawianie posiłków.

Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet, w tym dodatków białkowych), odbywać się będzie codziennie na podstawie elektronicznych zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, składanych do godziny 09:30 (zamówienie na obiad danego dnia), do godziny 14:00 (zamówienie na kolację danego dnia) , 05:00 (zamówienie na śniadanie danego dnia) . Dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego drogą elektroniczną lub telefoniczną najpóźniej na dwie godziny przed planowanym posiłkiem. Zapotrzebowania żywnościowe będą składane drogą mailową.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do wydzielonych miejsc w Szpitalu - specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

 Śniadanie do 7:30

 Drugie śniadanie do 10:00

 Obiad do 12:00

 Podwieczorek do 15:00

 Kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków i kobiet karmiących do 17:00

Dopuszcza się dostarczanie drugiego śniadania i podwieczorku odpowiednio wraz ze śniadaniem i obiadem, posiłek nocny z kolacją.

4) Dostarczanie posiłków.

a) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki 3 razy dziennie do wydzielonych miejsc w Szpitalu, na własny koszt i ryzyko. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym decyzję Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

b) Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

 - termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);

 -termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewni dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków oraz oznakowania termoportów, GN na poszczególne komórki organizacyjne

Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.

c) Dostarczania szczelnie zapakowanych posiłków w atestowanych jednorazowych opakowaniach oraz naczyń jednorazowego użytku (sztućce i kubki), w ramach oferty do każdego posiłku w przypadku konieczności zastosowania izolacji pacjenta.

d) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przechowywania dostarczanych posiłków w swoich obiektach, posiłki muszą być dystrybuowane bezpośrednio po dostarczeniu.

5) Pozostałe wymagania.

a) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

Zamawiający zastrzega sobie – posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

• przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno– epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka do transportu posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.

Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego.

Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy, jak również w ciągu 6 miesięcy po jej zakończeniu musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 300.000 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiejkolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona.

Szczegółowe warunki świadczenia usługi żywienia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego określa projekt umowy.

6) KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:

1. Sporządzaniu i dostarczaniu odpowiednich diet dla pacjentów Powiatowego Szpitala im. Władysława Biegańskiego w Iławie, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia. Podstawą jest jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 7 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zlecanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno-dietetycznych.

2. Produkty niezbędne do przygotowywania posiłków zapewnia Wykonawca.

3. Sporządzaniu specjalistycznych diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci chorych na fenyloketonurię, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii, Świąt Bożego Narodzenia.

4. Przestrzeganiu zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).

5. Świadczeniu usług objętych przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

1. niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
2. utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
3. szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
4. nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż.,

7. Ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.

8. Realizacja zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej.

9. Sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia i prowadzenie stosownej dokumentacji w tym zakresie.

10. Pełnym wyżywieniu pacjentów polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów.

11. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności
i gramatury, układu diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.

12. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.

13. Procesie produkcji posiłków zgodnym z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.

14. Zamawiający wymaga aby Wykonawca po dostarczeniu i wydaniu posiłków zabrał brudne bemary oraz pojemniki GN/termo porty z obszaru Zamawiającego oraz zapewnił we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

15. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych (3 razy dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki (3 sztuki) do resztek pokonsumpcyjnych

7) INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Ilość żywionych pacjentów w Szpitalu wynosi przeciętnie 200 dziennie (ilość uzależniona od hospitalizacji w danym dniu).

2. W szpitalu stosowane są diety wg nomenklatury diet (punkt 10).

3. Posiłki wydawane są pacjentom w godzinach:

1. Śniadanie 7:30 do 8:30
2. Drugie śniadanie 10:00 – 11:00
3. Obiad 12:00 – 13:00
4. Podwieczorek 15:00 – 16:00
5. Kolacja i dodatek nocny dla diety cukrzycowej i kobiet karmiących 17:30 – 18:30

4. Podstawą wydania posiłków będzie elektroniczne zgłoszenie zapotrzebowania oddziału.

5. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:

1. Zupy minimum 75°C,
2. Drugie dania minimum 65°C,
3. Gorące napoje minimum 75°C,
4. Zimne napoje od 0 - 14°C
5. Wędliny do 4°C.

6. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

8) ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Wykonawca Dietetyk sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je osobie upoważnionej Szpitala.

2. Pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka koordynująca określa liczbę poszczególnych diet z rozbiciem na posiłki i przekazuje je w formie elektronicznej przedstawicielowi Zamawiającego.

3. Osoba odpowiedzialna za rozliczenie żywienia w szpitalu sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych diet na poszczególne oddziały w rozbiciu na posiłki i uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych.

4. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta w oddział:

a) przyjście pacjenta do godziny 6:00 (żywienie całodobowe)

b) przyjście pacjenta do godziny 10:00 (dwa posiłki: obiad + kolacja)

c) przyjście pacjenta w godzinach 10:00 a 15:00 (kolacja)

d) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie oraz obiad

5. Nadzór nad usługą będzie prowadzony przez personel medyczny.

9) SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good ManufacturingPractice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasadysystemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.

2. Wykonawca będzie przestrzegał zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**3. W sytuacji uszkodzenia na oddziałach szpitala wózków do transportu posiłków, Wykonawca na czas realizacji umowy zapewni odpowiednią ich ilość według wymagań Zamawiającego.**

4. Wykonawca posiada obowiązek zabezpieczenia żywienia pacjenta niezależnie od nieprzewidywalnych zdarzeń np. awaria urządzeń, trudności personalne, itp. (II kuchnia). Opóźnienie w dostarczeniu posiłków Wykonawca musi niezwłocznie poinformować osobę odpowiedzialną za żywienie w Powiatowym Szpitalu im. Władysława Biegańskiego w Iławie , która poinformuje oddziały szpitalne o zaistniałym fakcie.

**10) Nomenklatura diet w Powiatowym Szpitalu im. Władysława Biegańskiego w Iławie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAZWA DIETY** | **ZAŁOŻENIA** | **WSKAZANIA, CHARAKTERYSTYKA** |
| Dieta podstawowa | Energia: 2200kcalBiałko: 82g (15%)Tłuszcz: 73g (30%)Węglowodany: 302g (55%) | Dieta podstawowa stosowana jest u osób niewymagających żywienia dietetycznego. Powinna ona spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, uwzględniając zasady profilaktyki miażdżycy oraz chorób niezakaźnych. Nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych (np. boczku, słoniny, smalcu, tłustych wędlin, tłustego mięsa) oraz produktów wzdymających. |
| Dieta łatwo strawna | Energia: 2200kcalBiałko: 82g (15%)Tłuszcz: 73g (30%)Węglowodany: 302g (55%) | Dieta łatwo strawna najczęściej stosowana jest w schorzeniach układu pokarmowego. Znajduje również zastosowanie w innych jednostkach chorobowych wg wskazań lekarza. W diecie tej należy zwrócić uwagę na dobór produktów oraz techniki sporządzania potraw. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, zawierające stosunkowo dużo błonnika, wzdymające, długo zalegające w żołądku, a także ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii. |
| Dieta łatwo strawna dla dzieci od 1. do 3. roku życia | Energia: 1000kcal Białko: 15g (6%)Tłuszcz: 39g(35%)Węglowodany: 147,5g (59%) | Powinna spełniać wymagania diety łatwo strawnej i być oparta na zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących prawidłowego żywienia dzieci. Konsystencja posiłków powinna być dostosowana dla dzieci w tym wieku. |
| Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | Energia: 2200kcalBiałko: 99g (18%) Tłuszcz: 78g (32%) Węglowodany: 275g (50%)  | Dieta ta ma zastosowanie przede wszystkim u chorych na cukrzycę, może też mieć zastosowanie w innych jednostkach chorobowych wg wskazań lekarza. Zadaniem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki węglowodanowej oraz zapobieganie powikłaniom cukrzycy. Zasadnicza modyfikacja polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów (o wysokim indeksie glikemicznym). Chorzy na cukrzycę nie mogą jednorazowo spożywać zbyt dużych ilości pożywienia, ani zbyt długo nie spożywać posiłków. Posiłki powinny być spożywane o stałych godzinach, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 3-4 godziny.  |
| Dieta niskoenergetyczna | Energia: 1500kcalBiałko: 75g (20%)Tłuszcz: 45g (27%) Węglowodany: 200g (53%)  | Dieta niskoenergetyczna ma zastosowanie u osób z nadwagą lub otyłością. Może mieć również zastosowanie w początkowych okresach rekonwalescencji po przebytych niektórych chorobach, jeśli chory musi stopniowo dochodzić do żywienia o pełnej wartości energetycznej.  |
| Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu | Energia: 2200kcalBiałko: 88g (16%)Tłuszcz: max. 50g (20%)Węglowodany: 352g (64%) | Dieta ta ma zastosowanie między innymi w ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby, trzustki, przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, kamicy żółciowej (pęcherzykowej i przewodowej), okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego. W diecie tej spożycie tłuszczu jest ograniczone do 45-50g na dobę; jest to tłuszcz zarówno zawarty w produktach (mleko, mięso, wędliny), jak i dodany do pieczywa i potraw. |
| Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | Energia: 2200kcalBiałko: 88g (16%)Tłuszcz: 73g (30%)Węglowodany: 297g (54%) | Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego ma zastosowanie głównie w przypadku osób cierpiących na wrzód żołądka lub dwunastnicy. Zadaniem diety jest zneutralizowanie soku żołądkowego lub ograniczenie jego wydzielania oraz niedrażnienie mechaniczne, chemiczne i termiczne błony śluzowej żołądka.  |
| Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa | Energia: 2500kcalBiałko: 125g (20%)Tłuszcz: 83g (30%)Węglowodany: 312,5g (50%)  | Dieta bogato białkowa ma zastosowanie w wielu stanach chorobowych, m.in. wyniszczeniu organizmu, silnych oparzeniach lub zranieniach, chorobach gorączkowych. Zadaniem tej diety jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości biologicznej (75% podawanego białka powinna pochodzić z produktów zwierzęcych – chude mięsa, ryby, wysokojakościowe wędliny, jaja, sery twarogowe). Dostarczone w pożywieniu białko spełnia swoje zadanie wówczas, jeśli wartość energetyczna diety jest dostateczna.  |
| Dieta łatwo strawna niskobiałkowa | Energia: 2200kcalBiałko: 44g (8%) Tłuszcz: 78g (32%)Węglowodany: 330g (60%) | Dieta niskobiałkowa stosowana jest w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów. W diecie w niewydolności nerek kalorie niebiałkowe pokrywają produkty bogato energetyczne – węglowodanowe i tłuszczowe. W niewydolności wątroby głównym źródłem energii są węglowodany , ponieważ tłuszcze obciążają chorą wątrobę – w ostrych stanach produkty tłuszczowe należy z diety całkowicie wykluczyć.  |
| **Diety o zmienionej konsystencji** |
| Dieta papkowata/mielona | Energia: 2200kcalBiałko: 82g (15%)Tłuszcz: 73g (30%)Węglowodany: 302g (55%)  | Dieta ta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku oraz w tych samych chorobach, co dieta łatwo strawna, jeśli chory nie może gryźć lub połykać nierozdrobnionego pokarmu. Potrawy przyrządzane metodą gotowania. W diecie papkowatej zastosowanie mają zupy przecierane, zupy krem, podprawione zawiesiną z mąki i śmietanki, zagęszczane żółtkiem, masłem. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowych soków oraz w gotowanej – rozdrobnionej. Mięsa gotowane mielone lub sporządzane z masy mielonej najlepiej podawać z sosami. |
| Dieta płynna wysokoodżywcza | Energia: 2400kcalBiałko: 110g (18%) Tłuszcz: 80g (30%)Węglowodany: 312g (52%) | Dieta ta ma płynną konsystencję, gdy żywienie doustne jest niemożliwe posiłki podawane są przez sondę. Pożywienie musi być łatwo strawne, ubogie w błonniki pokarmowy, bez ostrych przypraw, nie powodujące wzdęć, biegunek, zaparć. Jeden mililitr pożywienia powinien dostarczać 1 kcal, większe stężenia pokarmu mogą powodować biegunkę lub uniemożliwić podawanie przez sondę. |
| Dieta do żywienia przez zgłębnik | Energia: 2200 kcalBiałko: 99g (18%)Tłuszcz: 78g (32%)Węglowodany: 275g (50%) | Może być stosowana w bardzo różnych przypadkach, m.in. w niektórych schorzeniach jamy ustnej i urazach twarzoczaszki, stanach po oparzeniach przełyku i żołądka, nowotworach przełyku i wpustu żołądka, u chorych nieprzytomnych oraz innych stanach chorobowych wg wskazań lekarza. Dieta do żywienia przez sondę lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu, pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik. 1 ml pożywienia powinien dostarczać 1 kcal. Do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną. |
| Dieta kleikowa |  | Dietę kleikową stosuje się w schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych. Celem diety jest oszczędzenie narządu zmienionego chorobowo. Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych, kaszy mannej. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę i namoczone sucharki lub czerstwą bułkę.  |
| Diety indywidualne  |
| Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania diety indywidualnej, takiej jak: bezsolna, ziemniaczana, dializowana, bezglutenowa, bogatoresztkowa lub inne zgodnie z zaleceniem lekarza. W w/w przypadkach należy stosować założenia diety i dzienną rację pokarmową zgodnie z „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka” H. Ciborowska, A. Rudnicka., Wyd. lekarskie PZWL |

**Gramatura gotowego dania na osobę powinna wynosić:**

|  |  |
| --- | --- |
| Zupa 400 ml (warzywa 70 g)Zupa mleczna 400mlBitka 70 g w sosie 150 mlSchab 70 g w sosie 150 gGulasz 70g mięsa w sosie 150gBudyń z mięsa 70 g w sosie 150 mlKotlet schabowy 100 g Kotlet mielony 100 gRyba 100gKurczak 100gPotrawka drobiowa 150 gRisotto 350 g; sos 150 mlŁazanki 400 gMakaron z mięsem i jarzynami 350 g; sos 150 mlMakaron 200g; ser biały 100 gMakaron 200 g; jabłko prażone 100 gZiemniaki 200 gKasza gryczana 200gKasza jęczmienna 200gBuraki 200 gMarchew gotowana 200 gSurówki 150 gBrokuły/kalafior gotowany 150gDodatki warzywne do śniadań/kolacji minimum 50 gKisiel b/c 150 mlBudyń b/c 150 mlGalaretka b/c 150mlMusy owocowo – warzywne – 150gNapoje (herbata, kawa, kakao, kompot) 250 ml | Jogurty naturalny/owocowy 150gKefir naturalny 150mlSok pomidorowy: 150mlOwoce: 1sztuka (jabłko, banan) – minimum 100gBiszkopty 20gPosiłek nocny – kanapka – pieczywo razowe 60g, masło extra 5g, szynka 30g (lub ser twarogowy 40g lub jajko 50g), warzywoMasło extra 10gPieczywo mieszane 100gJajko gotowane 50gWędlina, dżem, miód, twaróg – w zależności od ustalonej kaloryczności diety |
| Gramatura posiłków powinna być zgodna z nomenklaturą diet (kalorycznością) w Powiatowym Szpitalu im. W. Biegańskiego w Iławie. |

11) Produkty spożywcze i potrawy niestosowane w szpitalu i w niżej wymienionych oddziałach oraz ich zamienniki

Produkty spożywcze niestosowane u Zamawiającego.

1. konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie

2. wędliny mięsne niskiej jakości o wysokiej zawartości tłuszczu, produkty seropodobne

3. mięsa mrożone, suszone

4. jajka w proszku

5. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa

6. gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety,

7. dania typu instant

8. jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin.

9. Sosy podprawiane zawiesiną z mąki.

Ponadto w żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past jajecznych, past rybnych, pasztetówki, salcesonu i kaszanki, w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jajka gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

W oddziale ginekologii i położnictwa nie stosuje się potraw łatwo wzdymających, zawierających groch lub fasolę.

12) Dodatki białkowe.

Dodatki białkowe dostarczane będą codziennie dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza. Zapotrzebowania na poszczególne oddziały są zgłaszane przez Zamawiającego.

1. 1.Wymienione pieczywo musi być dobrej jakości (tj. zgodne z normą branżową – pieczywo mieszane pszenno- żytnie PN 93/A 74103) z aktualnym okresem przydatności do spożycia.

2.Chleb pszenno - żytni musi być : krojony, pakowany w porcje.

3.Bułka pszenna „kajzerka” o wadze 50g odpowiadającej 1 sztuce.

1. 1. Mleko gotowane i produkty nabiałowe pakowane w porcje dostarczane codziennie /włącznie z niedzielą .

2. Wymienione produkty nabiałowe muszą być zgodne z PN, dobrej jakości (tj. mleko 2% - o świeżym zapachu i smaku, o odpowiednim kolorze, niewodniste, w postaci gotowanej, ser twarogowy półtłusty o świeżym zapachu i smaku, konsystencja stała bez podciekania serwatką, porcjowany, nierozdrobniony)

1. Masło ekstra - pakowane w porcje - nieprzebarwione, niezjełczałe, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku);
2. Jajka I gatunku, 1 szt. odpowiadająca wadze nie mniejszej niż 50g, świeże, czyste, odkażone chemicznie lub odkażone przy pomocy naświetlacza UV, gotowane na twardo, pakowane;
3. 1. Wędliny I gat. muszą być zgodne z PN, dobrej jakości, świeże /nie mrożone/, z małą ilością tłuszczu.

2.Biorąc pod uwagę krojenie wędlin, następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi wymaga się, aby wędliny zachowywały świeżość i odpowiedni kolor.

3.Wędliny I gat. muszą być pakowane w porcje indywidualne następnie odpowiednio pakowane i oznakowane datą przydatności do spożycia oraz informacją, w jakiej temperaturze należy ją przechowywać.

1. 1.Mięso - filet drobiowy należy dostarczać ze sztuk pierwszego gatunku, z małą zawartością tłuszczu. Produkty muszą być zgodne z PN.

2.Mięso powinno być ugotowane, zmielone i porcjowane, następnie odpowiednio pakowane i oznakowane datą produkcji i przydatności do spożycia oraz informacją, w jakiej temperaturze należy ją przechowywać.

 UWAGA:

1.Dodatki białkowe muszą być wydawane przy I śniadaniu. Mięso mielone przy obiedzie.

2.Wszystkie produkty zużyte do przygotowania dodatków białkowych powinny mieć zachowane próbki zgodne z zaleceniami Sanepidu.