

Specyfikacja wymagań: załącznik 1-8 dla Pakietu nr 1

Usługa polegająca na całodziennym, kompleksowym żywieniu w formie cateringu pacjentów oddziałów dziecięcych Górnośląskiego Centrum Zdrowia Dziecka im. św. Jana Pawła II Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego nr 6 Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach wraz z dostawą posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.

Załącznik 1

**Miejsca dostarczenia posiłków:**

1. Oddział Rehabilitacji Neurologicznej - poziom -1
2. Oddział Kardiochirurgii Dziecięcej - I piętro
3. Oddział Otolaryngologii - II piętro
4. Oddział Kardiologii Dziecięcej - II piętro
5. Oddział Chirurgii i Urologii - III piętro
6. Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej - III piętro
7. Oddział Neurochirurgii - IV piętro
8. Oddział Onkologii, Hematologii i Chemioterapii - IV piętro
9. Oddział Pediatrii i Endokrynologii Dziecięcej z Pododdziałem Zaburzeń Rozwoju Płci - V piętro
10. Oddział Nefrologiczny - V piętro
11. Oddział Diabetologii Dziecięcej i Pediatrii - VI piętro
12. Oddział Gastroenterologiczny - VI piętro
13. Oddział Pediatrii - VI Piętro
14. Oddział Pediatrii i Neurologii Wieków Rozwojowego - VII piętro
15. Segment K13, Poziom -1 - posiłki profilaktyczne

**Nomenklatura diet występujących u Zamawiającego**

Żywnie podstawowe.

Dieta bogatoresztkowa.

Dieta łatwo strawna.

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu.

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji:

- papkowata,
- płynna,
- płynna wzmocniona,
- do żywienia przez zgłębnik lub przetokę.

Dieta ubogo energetyczna.

Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

Dieta bogatobiałkowa.

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Dieta niskobiałkowa.

Diety indywidualne (ziemniaczana, bezglutenowa, niskoresztkowa, diagnostyczna, specjalna, ketogenna, wysokoenergetyczna w chorobach nowotworowych).

Opracowano na podstawie: Praca IŻŻ

Helena Szczygłowa- *System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia.*

Warszawa 1992

Opracowano na podstawie: Praca IŻŻ

Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach prof. dr hab. n. med. Mirosław Jarosz

Warszawa 2011

**Żywnie podstawowe**

Żywnie podstawowe zaleca się chorym leczonym w szpitalach, którzy nie wymagają żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal	2300
Białko	115 g
Tłuszcz	76 g
Węglowodany	287 g

### **Dieta łatwo strawna**

Dieta łatwo strawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu pokarmowego.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety łatwo strawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal	2300
Białko	115 g
Tłuszcz	76 g
Węglowodany	287 g

### **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu**

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu ma zastosowanie w ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby, trzustki, przewlekłym zapaleniu pęcherzyka i dróg żółciowych. Dieta ta nie zawiera produktów ciężko strawnych i wzdymających. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzenie jego trawienia i wchłaniania. Ilość błonnika jest ograniczona, takie produkty jak warzywa owoce podawane są prawie wyłącznie w postaci gotowanej. Wskazane jest podawanie posiłków małych objętościowo.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal	2300
Białko	115 g
Tłuszcz	76 g
Węglowodany	287 g

### **Dieta papkowata**

Dieta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku oraz z tych samych chorobach co dieta łatwo strawna jeśli chory nie może gryźć lub połykać nierozdrobnionego pożywienia. Poza tym może mieć zastosowanie w okresach rekonwalescencji po niektórych zabiegach operacyjnych. Produkty i potrawy w diecie papkowej podawane są formie rozdrobnionej. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety papkowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal	2000
Białko	100g
Tłuszcz	67g
Węglowodany	250g

### **Dieta płynna**

Dieta płynna ma zastosowanie w przypadkach, w których chory nie może przyjmować stałego pożywienia oraz według wskazań lekarza. Dieta ta ma chronić jamę ustną i przewód pokarmowy

przed podrażnieniami mechanicznymi, chemicznymi i termicznymi. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień dla diety płynnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

K cal	2000
Białko	100g
Tłuszcz	67g
Węglowodany	250g

### Dieta do żywienia przez zgłębnik (sonde)

Sonda na 2000 kcal

#### Śniadanie:

mleko	500 ml
mleko w proszku	20 g
kasza manna	25 g
twaróg	100 g
suchary	20 g
masło 82% tł.	10 g

#### Obiad:

kurczak filet	100 g
jajko	1 szt.

#### Kolacja:

		na 700 ml		w 100 ml	
marchewka	50 g	Kcal	660	Kcal	94,2
pietruszka	10 g	Białko	29,4	Białko	4,2
seler	10 g	Tłuszcz	34,8	Tłuszcz	4,9
ziemniaki	100 g	Węglowodany	56,7	Węglowodany	8
kasza manna	10 g				
śmietana 12%	20 g				
mleko w pr.	20 g				
mąka pszenna	20 g				
masło 82% tł.	20 g				
kurczak filet	150 g				
suchary	10 g				

#### UWAGA:

Ponieważ Wykonawca do tej diety nie dodaje cukru, osoby odpowiedzialne z ramienia Zamawiającego w oddziałach podają do sondy potrzebną ilość cukru, zgodnie z zapotrzebowaniem

pacjentów na węglowodany. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety do żywienia przez zgłębnik (sondę) należy obliczyć zachowując wymagane normy.

### **Dieta kleikowa**

Dieta kleikową stosuje się w ostrych chorobach przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych pęcherza żółciowego, w chorobach nerek, chorobach zakaźnych oraz w stanach pooperacyjnych. Klasyczna dieta kleikowa składa się z kleików sporządzonych z kaszy jęczmiennej, ryżu i płatków owsianych lub kasz mann. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę, sucharki lub suchą butkę pszenną. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety kleikowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal	1000
Białko	50 g
Tłuszcz	33 g
Węglowodany	125 g

### **UWAGI OGÓLNE**

Zamawiający preferuje podawanie produktów takich jak np. dżem, masło, serki w jednorazowych opakowaniach.

Do modyfikacji diet: wysokobiałkowej, łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, wysokoenergetycznej w chorobach nowotworowych, ketogennej oprócz zaplanowanego całodziennego żywienia pobierane są do oddziałów produkty żywnościowe w formie dodatków wypisywanych na zgłoszeniach diet z oddziałów.

### **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**

Dieta dla chorych na cukrzycę i nietolerancją łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Zadaniem diety jest uzyskanie jest jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniami, zapobieganie powstawaniu kwasicy i śpiączki ketonowej zapewnienie prawidłowego rozwoju psychicznego i fizycznego pacjenta. Dieta polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Jest to dieta indywidualna, ze względu na różne modele insulinoterapii, różną ilość posiłków (4-6) oraz zróżnicowanego wieku pacjenta. Dietetyczka pracująca w oddziale w porozumieniu z lekarzem modyfikuje dietę dla danego pacjenta.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów waha się między:

Kcal	1000 - 3000
Białko	50 g - 150 g
Tłuszcz	33 g - 100 g
Węglowodany	125 g - 375 g

### Dieta ketogenna.

Dieta ta znajduje zastosowanie w leczeniu padaczki lekoopornej.

Jest to dieta indywidualna, normobiałkowa, wysokotłuszczowa i niskowęglowodanowa. Dieta planowana jest na 3-4 posiłki w ciągu dnia, każdy posiłek jest równoważony pod względem kaloryczności, ilości tłuszczu, białek oraz węglowodanów.

Zużycie produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień):

Kcal	3350 (4 posiłki)
Białko	268 g
Tłuszcz	241 g
Węglowodany	27,6 g

Kcal	839 (1 posiłek)
Białko	16,8 g
Tłuszcz	83 g
Węglowodany	6,9 g (2,9 g śmietany 30% i 4,0 g warzywa)

### Dieta wysokobiałkowa.

Dieta wysokobiałkowa ma charakter diety podstawowej ze zwiększoną ilością białka (odpowiednio do masy ciała pacjenta). Stosowana jest dla osób:

- wyniszczonych,
- w chorobach nowotworowych,
- w rozległych oparzeniach,
- w odleżynach

### **Przykład:**

Kcal	2300kcal - 3000 kcal
Białko	115g - 150 g
Tłuszcz	71g - 93 g
Węglowodany	299g - 390 g

Białko powinno pochodzić z produktów zwierzęcych i roślinnych w stosunku 70:30.

Produkty będące źródłem białka pełnowartościowego: mleko 2%, sery twarogowe, podpuszczkowe, jaja, ryby, mięso drobiowe i inne. Pozostałe składniki odżywcze węglowodany i tłuszcze zgodnie z założeniami IŻŻ.

### Dieta bezglutenowa

Zapotrzebowanie na energię zgodne z wiekiem, płcią, stanem fizjologicznym pacjenta. Przygotowanie posiłków z diety bezglutenowej w osobnym pomieszczeniu, nie dopuszczając do kontaktu z żywnością zawierającą gluten. Produkty używane w diecie bezglutenowej muszą posiadać stosowne oznaczenie (przekreślony kłos). Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w formie pisemnej informacji dotyczącej składu produktu lub potrawy.

## OPIS POSILKÓW

### Śniadanie

Zupa mleczna, pieczywo, masło, dodatek białkowy - ciepły lub zimny warzywa sezonowe, ciepły napój

Zgodnie z gr. Dodatek - drugie śniadanie zgodnie z załącznikiem.

### Obiad

Zupa , drugie danie, produkt białkowy, skrobiowy, warzywa sezonowe, kompot

Zgodnie z gr. Dodatek - podwieczorek zgodnie z załącznikiem.

### Kolacja

Pieczywo, masło, dodatek białkowy, warzywa sezonowe, ciepły napój

Gramatura minimalna przykładowych produktów:

L.p.	Produkt / potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	Pieczywo (bułka, chleb pszenno - żytni, graham, żytni - zależne od diety. dwa razy w tygodniu pieczywo mleczne: rogal lub bułka mleczna	Butka 50g Chleb 60g		Butka 50g Chleb 50g
2	Zupa mleczna z kaszami, raz w tygodniu z płatkami kukurydzianymi (płatki kukurydziane spakowane osobno)	300ml		
3	Masło 82% w jednorazowym opakowaniu	15g		15g
4	Wędlina mięsa bez widocznego tłuszczu, min 80% odpowiednia do stosowanej diety, z informacją o składzie i dacie przydatności do spożycia	50g		50g
5	Parówka drobiowa mięso min 80% może być tylko raz w tygodniu. Oznaczenia jw.	1szt. około 80g		
6	Ser żółty pełnotłusty, nie wyrób seropodobny , bez substancji konserwujących	50g		50g
7	Ser topiony nie seropodobny	50g		50g
8	Ser twarogowy półtłusty - plaster lub pasta na słodko lub słono np. z koperkiem, szczypiorkiem, , bez substancji konserwujących	80g		80g
9	Jajko L - całe gotowane na twardo, nieobrane	1szt.		1szt.
10	Dżem, miód - dwa razy w tygodniu w jednorazowym	1szt. (40g)		40g

	opakowaniu			
11	Warzywa - przygotowane do spożycia, obrane, pokrojone, do śniadania, kolacji. Ogórek kiszony, ogórek zielony, pomidor, papryka, rzodkiewka, sałata zielona, obiadowe sałatki, surówki i inne warzywa sezonowe	80g	150g	80g
12	Ziemniaki, kasze, makarony do obiadu		200g	
13	Kluski śląskie, pyzy, kopytka z mięsem, owocami		200g	
14	Zupa obiadowa		300ml	
15	udko		1szt. (250g)	
16	Kotlet z kurczaka/ indyka		120g	
17	Mięso w porcji wołowina , wieprzowina - raz w miesiącu		100g	
18	Pulpet		60 g	
19	Ryba (filet) w cieście lub gotowana, dzieci 1 - 3 pulpecik rybny		120g	
20	Kotlet z jaj		80g	
21	Gołąbek i inne potrawy półmięsne min. mięsa 70%		300 g	
22	Potrawy bezmięsne np. makaron z serem twarogowym (makaron 230g, ser biały 70g)		300g	
23	Napoje ciepłe do posiłków: herbata- codziennie (gorzka, słodka), kakao lub kawa inka z mlekiem raz w tygodniu	250ml		250ml
24	Kompot		250ml	
25	Cukier	10g	10g	10g

Diety ubogoenergetyczne, wysokoenergetyczne, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów



Lp	Produkt/ potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	Pieczyno (bułka, chleb pszenno - żytni, graham, żytni - zależne od diety; dwa razy w tygodniu pieczywo młeczne: rogal lub bułka młeczna; dieta ławo strawna z ograniczeniem węglowodanów ławo przyswajalnych: tylko pieczywo żytnie lub chleb graham, w przypadku diety bezglutenowej pieczywo bezglutenowe)	200g		200g
2	Zupa młeczna z kaszami, raz w tygodniu z płatkami kukurydzanymi (płatki kukurydziane spakowane osobno)	250ml		
3	Masto 82%	20g		20g
4	Wędłina mięsa min 80% bez widocznego tłuszczu, odpowiednia do stosowanej diety, z informacją o składzie i datą przydatności do spożycia	80g		80g
5	Parówka drobiowa mięso min 80% może być tylko raz w tygodniu. Oznaczenia j.w.	1szt około 100g		
6	Ser żółty pełnotłusty (nie wyrób seropodobny), , bez substancji konserwujących	70g		70g
7	Ser topiony (nie seropodobny), , bez substancji konserwujących	50g		50g
8	Ser twarogowy półtłusty - plaster lub pasta na słodko lub słono np. z koperkiem, szczypiorkiem	80g		80g
9	Jajko L - całe gotowane na twardo, nieobrane	1-2szt uzależnione od kaloryczności diety		1-2szt uzależnione od kaloryczności diety
10	Dżem, miód - raz w tygodniu w opakowaniu jednorazowym	40g		40 g
11	Warzywa - przygotowane do spożycia , obrane, pokrojone, do śniadania, kolacji - ogórek kiszony, ogórek zielony, pomidor, papryka, rzodkiewka, sałata zielona, obiadowe sałatki, surówki i inne warzywa sezonowe	100g	200g	100g

12	Ziemniaki, kasze, makarony do obiadu		200g	
13	Kluski śląskie, pyzy, kopytka		300g	
14	Zupa obiadowa		300ml	
15	udko		1szt (250g)	
16	Kotlet z kurczaka/ indyka		150g	
17	Filet gotowany		120g	
18	Mięso w porcji wołowina , wieprzowina - raz w miesiącu		150g	
19	Ryba (filet) w cieście lub gotowana , dzieci 1- 3 pulpecik rybny		150g	
20	Kotlet z jaj		110- 120g	
21	Gołąbek i inne potrawy półmieszne min mięsa 70%		300g	
22	Potrawy bezmięsne np. makaron z serem twarogowym Makaron 230g, ser biały 70g		300g	
23	Napoje ciepłe do posiłków, herbata, kakao raz w tygodniu, kawa inka z mlekiem		250ml	
24	Kompot		250ml	
25	Sos do obiadu		80g	
26	Cukier	10g	10g	10g

#### Żywność dzieci od 1 do 3 roku życia - przykładowa gramatura

L.p.	Produkt / potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1.	Pieczywo (bułka pszenna francuz) Dwa razy w tygodniu pieczywo mleczne: rogal lub bułka mleczna	Bułka 80g		80g
2.	Zupa mleczna	250ml		

	z kaszami, raz w tygodniu z płatkami kukurydzanymi (płatki kukurydziane spakowane osobno - 30g)			
3.	Masło 82% w jednorazowym opakowaniu	15g		15g
4.	Wędlina mięsa min 80 % odpowiednia do stosowanej diety, z informacją o składzie i datą przydatności do spożycia,	40g		40g
5.	Parówka drobiowa mięso min 80% może być tylko raz w tygodniu. Oznaczenia j.w.	1 szt. około 50g		
6.	Ser żółty pełnotłusty nie wyrób seropodobny, bez konserwantów	40g		40g
7.	Ser twarogowy półtłusty - plaster lub pasta na słodko lub słono np. z koperkiem, szczypiorkiem, , bez substancji konserwujących	60g		60g
8.	Jajko L - całe gotowane na twardo, nieobrane	1szt.		1szt.
9.	Dżem, miód Dwa razy w tygodniu w jednorazowym opakowaniu	1szt. (20g)		20g
10.	Paszтет pieczony 70% mięsa bez konserwantów	40g		40g
11.	Warzywa - przygotowane do spożycia , obrane, pokrojone, do śniadania, kolacji ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka, sałata zielona, obiadowe sałatki, surówki i inne warzywa sezonowe	50g	100g	50g
12.	Ziemniaki, kasze, makarony do obiadu		150g	
13.	Kluski śląskie, pyzy, kopytka z mięsem, owocami		150g	
14.	Zupa obiadowa		250ml	
15.	udko		1szt. (150g)	
16.	Kotlet z kurczaka/ indyka		80g	
17.	Mięso w porcji wołowina , wieprzowina - raz w miesiącu		60g	
18.	Ryba (filet) w cieście lub gotowana , dzieci 1- 3 pulpiecik rybny		80g	
19.	Kotlet z jaj		60g	
20.	Gołąbek, makaron z sosem mięsno- warzywnym i inne potrawy półmięsne min mięsa 70%, , bez substancji konserwujących		200g	
21.	Potrawy bezmięsne np. makaron z serem twarogowym Makarony 140g, ser biały 60g		200g	
22.	Napoje ciepłe do posiłków	250ml		250ml

	Herbata Kakao raz w tygodniu Kawa inka z mlekiem			
23.	Kompot		<b>250ml</b>	
24.	Sos do obiadu		<b>60g</b>	
25.	Cukier	<b>10g</b>	<b>10g</b>	<b>10g</b>

### Produkty spożywcze i potrawy niestosowane u Zamawiającego

1. W żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past jajecznych, past rybnych, pasztetówki, salcesonu, kaszanki i mortadeli. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych nie mniej niż 120 gr, jajka gotowane na twardo (wielkość L) nierozdrobnione, wędliny o zawartości mięsa min.80%.
2. W oddziale Onkologii, Hematologii i Chemioterapii nie podaje się makaronu z serem, ryżu z jabłkami, racuchów, placków ziemniaczanych, parówek o niskiej zawartości mięsa, jajek gotowanych na miękko. W miejsce tych potraw należy podać positek mięsny, parówki o zawartości mięsa min. 80%, jajka (wielkość L ) gotowane na twardo. Mięś i ryb nie podaje się w panierce tylko w cieście naleśnikowym. Do II śniadania i podwieczorku nie podaje się ciastek z dużą zawartością cukru i tłuszczu trans. Zalecane są biszkopty, ciasta np. z kruszonką, owocami (owoce nieuszkodzone, dojrzałe, umyte), jogurty naturalne lub owocowe bez konserwantów, soki 100%. W oddziale onkologii obowiązuje dieta wysokobiałkowa.
3. W żywieniu dzieci nie można stosować produktów zastępczych np. produktów seropodobnych, margaryny, masła o obniżonej zawartości tłuszczu (masłopodobnych), śmietany uzyskanej z tłuszczu roślinnego, pasztetów o niskiej zawartości mięsa poniżej 80%, mortadeli.

**Wykaz posiłków uzupełniających - zgodnie z zaleceniami w diecie.**

- 1) Soki 100 % bez dodatku cukru, substancji konserwujących oraz syropu glukozowo-fruktozowego (oraz samego glukozowego i fruktozowego).
- 2) Herbatniki 4 szt., - ok 50 gram.
- 3) Ciasto drożdżowe z kruszonką, owocami lub serem lub drożdżówka - 120 - 150 gram.
- 4) Kanapki- 1 szt., nie mniej niż 50 gram.
- 5) Owoce sezonowe - 150-200 gram.
- 6) Jogurty naturalne lub owocowe bez substancji konserwujących - 150 ml .
- 7) Kisiel, galaretka, budyń - 150 gram/os.

8

## Dodatki białkowe

Dodatki białkowe dostarczane będą codziennie dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza.

Ilość białka w posiłku uzależniona będzie od masy ciała pacjenta.

### Pieczycwo

1. Wymienione pieczywo musi być dobrej jakości (tj. zgodne z normą branżową - pieczywo mieszane pszenno-żytnie PN 93/A 74103).
2. Chleb pszenno-żytni musi być: krojony, pakowany, oznaczony etykietą z datą produkcji i okresem przydatności do spożycia.
3. Bułka pszenna „kajzerka” o wadze 50g odpowiadającej 1 sztuce.

### II. Nabiał

1. Mleko i produkty nabiałowe dostarczane codziennie /włącznie z niedzielą/.
2. Wymienione produkty nabiałowe tj. mleko 2% lub 3,2 % - w postaci surowej lub gotowanej w zależności od potrzeb poszczególnych oddziałów, ser twarogowy półtłusty, masło 82%, muszą być zgodne z PN. Wyżej wymienione produkty nabiałowe muszą posiadać czytelną datę produkcji i przydatności do spożycia.

### III. Jajka

Jajka I gatunku, rozmiar L, świeże, czyste, odkażone mogą być przy pomocy naświetlacza UV, w czystych pojemnikach.

### IV. Wędliny

1. Wędliny o zawartości min. 80% mięsa, muszą być zgodne z PN, świeże i nie mrożone z małą ilością tłuszczu. Produkty nie mogą się kruszyć podczas krojenia.
2. Biorąc pod uwagę krojenie wędlin, następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi wymaga się, aby wędliny zachowały świeżość i odpowiedni kolor.
3. Wędliny powinny posiadać datę produkcji i termin przydatności do spożycia i temperaturę w jakiej należy ją przechowywać.

### V. Mięso

1. Mięso - 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 gramaturą (dotyczy diet specjalnych).  
W przypadku posiłku o zmienionej konsystencji (płynna, mix) podać skład, wartość odżywczą i godzinę przygotowania.

### VI. Owoce

1. Owoce muszą być zgodne z PN, w I gatunku o wadze 150 g odpowiadającej 1 sztuce
2. Owoce należy dostarczać w zamkniętym jednostkowym opakowaniu, po uprzednim oczyszczeniu.

Specyfikacja dotycząca rodzajów diet wraz z szacunkową ilością posiłków

<b>l.p.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Średnia dzienna ilość wydawanych posiłków /osobodzień/</b>
1	Dieta o zmienionej konsystencji do 1000 kcal	4
2	Dieta podstawowa dzieci od 1 roku życia do 3 roku życia od 1000 kcal - 1300 kcal	30
3	Dieta podstawowa dzieci powyżej 3 roku życia do 18 roku życia - 2300 kcal	130
4	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - 1000 kcal - 2500 kcal	12
5	Dieta wysokobiałkowa 2600 -3000 kcal	30
6	Diety inne 2500-2700 kcal	10

**Suma 216 osobodni**

#### Posiłki profilaktyczne

<b>l.p.</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	<b>Ilość osobodni od 01 listopada do 31 marca w okresie obowiązywania umowy</b>	<b>Średnia dzienna ilość wydawanych posiłków</b>
1	Posiłki profilaktyczne	306	3

**Suma 918 osobodni**



Maksymalna ilość posiłków do wydania w oddziałach Zamawiającego oraz miejsca dostarczenia posiłków.

1. ODDZIAŁ REHABILITACJI NEUROLOGICZNEJ (poziom -1) - 20 łózek 20 posiłków
2. ODDZIAŁ KARDIOCHIRURGII DZIECIĘCEJ (I piętro) - 13 łózek 3 posiłki
3. ODDZIAŁ OTOLARYNGOLOGII (II piętro) - 17 łózek 15 posiłków
4. ODDZIAŁ KARDIOLOGII DZIECIĘCEJ (II piętro) - 29 łózek 30 posiłków
5. ODDZIAŁ CHIRURGII I UROLOGII (III piętro) - 33 łóżka 33 posiłki
6. ODDZIAŁ CHIRURGII URAZOWO-ORTOPEDYCZNEJ (III piętro) - 12 łózek 10 posiłków
7. ODDZIAŁ NEUROCHIRURGII (IV piętro) - 12 łózek 12 posiłków
8. ODDZIAŁ ONKOLOGII, HEMATOLOGII I CHEMIOTERAPII (IV piętro)- 32 łóżka 32 posiłki
9. ODDZIAŁ PEDIATRII I ENDOKRYNOLOGII DZIECIĘCEJ Z PODODDZIAŁEM ZABURZEŃ ROZWOJU PŁCI (V piętro) - 33 łóżka 33 posiłki
10. ODDZIAŁ NEFROLOGICZNY (V piętro) - 12 łózek 12 posiłków
11. ODDZIAŁ GASTROENTEROLOGICZNY (VI piętro) - 30 łózek 25 posiłków
12. ODDZIAŁ DIABETOLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII (VI piętro) - 12 łózek 14 posiłków
13. ODDZIAŁ PEDIATRII (VI piętro) - 12 łózek 10 posiłków
14. ODDZIAŁ PEDIATRII I NEUROLOGII WIEKU ROZWOJOWEGO (VII piętro) - 35 łózek 40 posiłków

**Wykaz wyposażenia, jakie Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego w dniu rozpoczęcia obowiązywania umowy.**

Wykonawca, w dniu rozpoczęcia obowiązywania umowy zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego:

1. Wózki kelnerskie do rozwożenia posiłków - 16 szt.
2. Kosze/stojaki jezdne metalowe (na kółkach, z pokrywą, otwierane na pedał, z klipsem zabezpieczającym worek) na worki jednorazowe - 16 szt.