

Specyfikacja wymagań: załącznik 1-8 dla Pakietu nr 2

Pakiet nr 2: usługa polegająca na całodziennym, kompleksowym żywieniu w formie cateringu pacjentek Oddziału Położnictwa i Perinatologii Górnośląskiego Centrum Zdrowia Dziecka im. św. Jana Pawła II Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego nr 6 Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach

Załącznik 1

Miejsca dostarczenia posiłków:

1. Oddział Położnictwa i Perinatologii - parter

Nomenklatura diet występujących u Zamawiającego

Żywnienie 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

Żywnienie podstawowe

Żywnienie 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 obowiązującej dla kobiet w ciąży oraz dla karmiących.

Kcal	2300
Białko	86g
Tłuszcz	76 g
Węglowodany	316g

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 obowiązującej dla kobiet w ciąży oraz dla karmiących

Kcal	2300
Białko	86g
Tłuszcz	76 g
Węglowodany	316g

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 obowiązujące dla kobiet w ciąży oraz dla karmiących.

Kcal	2300
Białko	86g
Tłuszcz	76g
Węglowodany	316g

Dieta papkowata

Dieta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przetyku oraz w 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 obowiązujące dla kobiet w ciąży oraz dla karmiących.

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 (osobodzeń dla diety płynnej należy obliczyć zachowując wymagane normy dla kobiet w ciąży oraz dla karmiących.

Kcal	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
masto 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				
masto 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

Diętę 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 bułkę pszenną. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety kleikowej należy obliczyć zachowując wymagane normy dla kobiet w ciąży oraz dla karmiących z uwzględnieniem trymestru ciąży.

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 jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach, zapobieganie powstawaniu kwasicy i śpiączki ketonowej, zapewnienie prawidłowego rozwoju płodu. 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 przyswajanych węglowodanów waha się między:

Kcal:	1500 - 3000
Białko	75 g - 150 g

2

Tłuszcz	49 g - 100 g
Węglowodany	182 g - 375 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 POSIŁKÓW

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

Pieczony, masło, dodatek białkowy, warzywa sezonowe, ciepły napój.

Gramatura minimalna przykładowych produktów.

Sobota/Niedziela - obowiązuje również bułka i chleb

L.p.	Produkt / potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	Pieczony (bułka, chleb pszenno - żytni, graham, żytni - zależne od diety. dwa razy w tygodniu pieczywo mleczne: rogal lub bułka mleczna	Bułka 50g Chleb 100g		Bułka 50g Chleb 100g
2	Zupa mleczna z kaszami, raz w tygodniu z płatkami kukurydzianymi (płatki kukurydziane spakowane osobno)	300ml		
3	Masło 82% w jednorazowym opakowaniu	20 g		20g
4	Wędlina mięsa min 80% odpowiednia do stosowanej diety, bez widocznego tłuszczu, z informacją o składzie i dacie przydatności do spożycia	60g		60g

5	Parówka drobiowa mięso min 80% może być tylko raz w tygodniu. Oznaczenia jw.	1 szt. około 80g		
6	Ser żółty pełnotłusty nie wyrób seropodobny , bez substancji konserwujących	60g		60g
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 o masie 65g - całe gotowane na twardo, nieobrane	1 szt.		1 szt.
10	Dżem, miód - dwa razy w tygodniu w jednorazowym opakowaniu	1 szt. (40g)		40g
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		1 szt. (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, 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	Pieczywo (bułka, chleb pszenno - żytni, graham, żytni - zależne od diety; dwa razy w tygodniu pieczywo mleczne: rogal lub bułka mleczna; dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych: tylko pieczywo żytnie lub chleb graham, w przypadku diety bezglutenowej pieczywo bezglutenowe)	200g		200g
2	Zupa mleczna z kaszami, raz w tygodniu z płatkami kukurydzanymi (płatki kukurydziane spakowane osobno)	250ml		
3	Masto 82%	25g		25g
4	Wędlina mięsa min 80% odpowiednia do stosowanej diety, bez widocznego tłuszczu, 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.	1 szt. 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 o masie 65g - całe gotowane na twardo, nieobrane	1-2 szt. uzależnione od kaloryczności diety		1-2 szt. 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	100g	200g	100g

	sałatki, surówki i inne warzywa sezonowe			
12	Ziemniaki, kasze, makarony do obiadu		200g	
13	Kluski śląskie, pyzy, kopytka z mięsem, owocami		300g	
14	Zupa obiadowa		300ml	
15	udko		1 szt. (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 półmięsne 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

W żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących do II śniadania produkty białkowe lub kanapki (jogurt owocowy, naturalny, kefir, maślanka zawsze opakowania jednostkowe, pieczywo 50g, masło 10g + dodatek białkowy). Podwieczorek słodki dodatek np. ciasto drożdżowe z owocami, budyń, kisiel, owoce (umyte, spakowane jednostkowo). Drugie śniadanie i podwieczorek należy przygotować zgodnie z dietą pacjenta.

Produkty spożywcze i potrawy nie stosowane u Zamawiającego

1. W żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past jajecznych, past rybnych, pasztetówki, salcesonu i kaszanki. 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 i parówki o zawartości mięsa min. 80%.
2. Do II śniadania i podwieczorku nie podaje się ciastek z dużą zawartością cukru i tłuszczu trans. Zalecane są biszkopty, herbatniki, ciasta np. z kruszonką, owocami (owoce nieuszkodzone, dojrzałe, umyte), jogurty naturalne lub owocowe bez konserwantów, soki 100%.
3. W żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących nie można stosować produktów zastępczych np. produktów seropodobnych, margaryny, masła o obniżonej zawartości tłuszczu (masłopodobnych), śmietany uzyskanej z tłuszczu roślinnego.

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). Raz na 2 tygodnie.
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 , owocowe, kefir, maślanka bez substancji konserwujących - 150 ml .
7. Kisiel, galaretka, budyń - 150 gram/os.

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.

I. Pieczywo.

Wymienione pieczywo musi być dobrej jakości (tj. zgodne z normą branżową - pieczywo mieszane pszenno-żytnie PN 93/A 74103).

1. Chleb pszenno-żytni musi być: krojony, pakowany, oznaczony etykietą z datą produkcji i okresem przydatności do spożycia.
2. 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 oddziału, 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 o masie 65g, 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

l.p.	Opis przedmiotu zamówienia	Średnia dzienna ilość wydawanych posiłków /osobodzień/
1	Dieta o zmienionej konsystencji do 1500 kcal	2
2	Dieta podstawowa kobiety ciężarne 2300 - 2800kcal	18
3	Dieta podstawowa kobiety karmiące 2300 - 2900kcal	5
4	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - 1000 kcal - 2500 kcal	2
5	Diety inne 2300 - 2 800kcal	3
	SUMA	30

22

Maksymalna ilość posiłków do wydania w oddziałach Zamawiającego oraz miejsce dostarczania posiłków.

ODDZIAŁ POŁOŻNICTWA i PERINATOLOGII (poziom 0) - 26 łóżek - 30 posiłków

20

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 - 2 szt.
2. Kosze/stojaki jezdne metalowe (na kółkach, z pokrywą, otwierane na pedał, z klipsem zabezpieczającym worek) na worki jednorazowe - 2 szt.

