

Zasady przygotowania zestawienia dekadowego:

- Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory estetyczne i smakowe oraz odpowiednią temperaturę. Danie jednogarnkowe maksymalnie jeden raz na dekadówkę. Obiad mięsny co najmniej 7 razy na dekadę. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 17.**

Masło 82% tłuszczu musi być na oddziale dziecięcym i położniczym.

- Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci musztardy, ketchupu, surówek, warzyw, owoców sezonowych, dostosowanych odpowiednio do diety. Przy czym musztarda, ketchup nie częściej niż 3 razy na tydzień. W diecie podstawowej i na oddziale położniczym musi być dostarczane pieczywo mieszane (żytnie, pszenne, razowe), natomiast dla diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych, pieczywo razowe.
- Do co najmniej jednego z posiłków (śniadanie, kolacja) co dziennie wymagany jest dodatek w postaci pomidora, ogórka (zielonego, kiszzonego lub konserwowanego) papryki, rzodkiewki, sałaty itd.
- Posiłki dla pacjentek z oddziału położniczego powinna składać się z 5 posiłków dziennie. Propozycje II śniadania i podwieczorka: jabłko, jabłko pieczone, banan, kiwi, kefir, jogurt naturalny, jogurt owocowy, koktajle, sok pomidorowy, sok Kubaś, budyń, kisiel, kaszka na gęsto z sokiem owocowym, galaretki, ciasto drożdżowe, drożdżówka, rogaliki.
- Wykonawca ma obowiązek przygotować osobne jadłospisy dla dzieci uwzględniając ich zapotrzebowanie na energię oraz makroskładniki, a także preferencje smakowe. Jadłospisy przygotowane dla oddziału dziecięcego powinien składać się z 5 posiłków dziennie.

Planowana wartość odżywcza jadłospisów:

- Dorośli:

Energia 2200 kcal

Białko 77- 83 g

Tłuszcze 61 - 73 g

Węglowodany 248 – 300 g

- Kobiety ciężarne:

Energia 2600 kcal

Białko 65 – 98 g

Tłuszcze 72 – 86 g

Węglowodany 292 – 357 g

- Dzieci starsze

Energia 2000 kcal

Białko 50-75g

Tłuszcze 55,5-66,g

Węglowodany 275-325 g

- W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.
- Do każdego obiadu powinien zostać podany kompot z owoców świeżych lub mrożonych zgodny z założeniami stosowanej diety.
- Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia upoważnionej osobie jadłospisu z kalorycznością i wartością odżywczą (dla diety podstawowej, lekkostrawnej, lekkostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dla dzieci i pacjentek oddziału położniczego) obliczoną na podstawie gramatury dnia na talerzu pacjenta (gr lub ml) i produktami alergizującymi na dany dzień. Na prośbę zamawiającego wykonawca będzie musiał przedstawić dzienną wartość wsadu do kotła.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć receptury (skład i gramatura) potraw przygotowanych dla pacjentów
- Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.

- Na oddział ZOP i ZOL kanapki na śniadanie i kolacje powinny być przygotowane zgodnie z zamówieniem Zamawiającego. II śniadaniem i podwieczorkiem dla cukrzyków na tym oddziale powinno być: kisiel b/c, budyn b/c, kiwi, jabłko przetarte lub pieczone, sok warzywny, sok pomidorowy, kanapka z szynką lub twarożkiem, jogurt naturalny, kefir, koktajl b/c, serek homogenizowany naturalny.