

Zasady przygotowania zestawienia dekadowego:

1. 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. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 5.**

Przy czym masło 82% tł. musi być na oddziale dziecięcym i położniczym.

2. Do jednego z posiłków (śniadanie lub kolacja) codziennie wymagany jest dodatek w postaci pomidora/ogórka (zielonego, kiszzonego lub konserwowanego)/papryki/rzodkiewki/sałaty itd. lub porcja owocu odpowiednia do rodzaju diety. Zamiennie w sezonie o małej dostępności świeżych owoców i warzyw można podać do ww. posiłku musztardę/ketchup/chrzan/sos itp., lecz zamiana ta nie powinna być częściej niż 3 razy na tydzień.

3. Dieta 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 typu Kubaś, budyń, kisiel, kaszka na gęsto z sokiem owocowym, galaretka, ciasto drożdżowe, drożdżówka.

4. Wykonawca ma obowiązek przygotować osobne jadłospisy dla dzieci uwzględniając ich zapotrzebowanie na energię oraz makroskładniki, a także preferencje smakowe. Jadłospisy przygotowane dla oddziału dziecięcego należy podzielić na jadłospisy dla dzieci do lat 3 oraz jadłospis dla dzieci starszych. Każda z ww. diet powinna składać się z 5 posiłków dziennie.

Planowana wartość odżywcza jadłospisów:

- Dorośli:
Energia 2000 kcal
Białko 50 - 75g
Tłuszcze 55,5 - 66,5g
Węglowodany 275 - 325g
- Kobiety ciężarne:
Energia 2600 kcal
Białko 65 – 98 g
Tłuszcze 72 – 86 g
Węglowodany 292 – 357 g
- Dzieci do lat 3
Energia 1000kcal (do 1400)
Białko 12-14g

Tłuszcze 33-44 (30-40%)

Węglowodany nie mniej 130g (45-65%)

- Dzieci starsze

Energia 2000 kcal

Białko 50 - 75g

Tłuszcze 55,5 - 66,5g

Węglowodany 275 – 325g

6. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.
7. Do każdego obiadu powinien zostać podany kompot zgodny z założeniami stosowanej diety
8. 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 do lat 3, dla dzieci starszych, dla pacjentek oddziału położniczego). Na prośbę zamawiającego wykonawca będzie musiał przedstawić dzienną wartość wsadu do kotła.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć receptury (skład i gramatura) potraw przygotowanych dla pacjentów raz w miesiącu i na każde żądanie Zamawiającego (ze strony Zamawiającego będzie odpowiedzialny Dietetyk szpitalny, również on będzie wyznaczał dzień, dla którego mają zostać dostarczone receptury).
10. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.
11. Na oddział ZOP i ZOL kanapki na śniadanie i kolacje powinny być przygotowane zgodnie z zamówieniem Zamawiającego. II śniadaniem i podwieczorkiem dla pacjentów z cukrzycą na tym oddziale powinno być: kisiel b/c, budyń 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.