

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
WARUNKI REALIZACJI USŁUGI**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Usługa żywienia pacjentów UCK w Katowicach wraz z najmem pomieszczeń kuchni szpitalnej zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego oraz usługa przygotowania i dostawy posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.

1. Główny element przedmiotu zamówienia: produkcja i dostarczanie posiłków dla pacjentów
2. Usługa obejmuje codzienne:
 - a) sporządzanie posiłków tradycyjnymi metodami gastronomicznymi w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i obowiązujących regulacji prawnych w zakresie żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
 - b) dostarczanie posiłków w systemie zbiorczym bimarowym w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi) za drzwi oddziałów w lokalizacji Medyków oraz w lokalizacji Ceglana.
 - c) dostarczanie posiłków dla pacjentów Oddziału Anestezjologii, Bloku Porodowego, izolowanych, ze zleconymi dietami eliminacyjnymi oraz w przypadku gdy liczba diet w poszczególnych oddziałach jest mniejsza lub równa 5 – w opakowaniach indywidualnych, jednorazowych, niepodlegających opłacie recyklingowej, szczelnie zgrzewanych w zgrzewarkach metodą termiczną,
 - d) dostarczanie w lokalizacji Ceglana wraz z każdym posiłkiem kompletnej zastawy stołowej i sztućców oraz drobnego sprzętu kuchennego niezbędnego do dystrybucji,
 - e) dostarczanie posiłków profilaktycznych w miesiącach listopad, grudzień, styczeń, luty, marzec, w ilościach wynikających z grafiku personelu uprawnionego do posiłków profilaktycznych na dany dzień z uwzględnieniem wymagań określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie posiłków profilaktycznych i napojów (Dz. U. Nr 60, poz.279), do obydwu lokalizacji w opakowaniach jednorazowych szczelnie zgrzewanych w zgrzewarce metodą termiczną, niepodlegających opłacie recyklingowej;
 - f) odbieranie, mycie i dezynfekcję podstaw jezdnych, termoportów, pojemników GN z lokalizacji Medyków;
 - g) odbieranie, mycie i dezynfekcję wózków bimarowych, pojemników GN, sztućców, drobnego sprzętu kuchennego oraz zastawy stołowej z oddziałów w lokalizacji Ceglana;
 - h) dostarczanie czystych zamykanych beczek na odpady do oddziałów w lok. Medyków, czystych zamykanych pojemników na odpady do oddziałów w lok. Ceglana. W lokalizacji Medyków czyste beczki mają być dostarczane codziennie wraz ze śniadaniem – na zasadzie wymiany;
 - i) odbieranie odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów w obydwu lokalizacjach i ich unieszkodliwianie we własnym zakresie lub przez podwykonawcę, Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji umowy przedstawi Zamawiającemu kserokopię umowy zawartej z podwykonawcą.

I. ZASADY OGÓLNE

1. Zamawiający wymaga planowania 3 posiłków dziennie tj: śniadania, obiadu i kolacji oraz posiłków dodatkowych w postaci zup obiadowych i posiłków profilaktycznych
2. Zamawiający w przypadku przedłużenia trwania Programu Pilotażowego Ministra Zdrowia „Dobry Posiłek w Szpitalach” wymaga planowania dodatkowo II śniadania oraz Posiłku nocnego dla wszystkich diet z wyłączeniem diet o zmienionej konsystencji (papka, przecierana, bezresztkowa).
3. Szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów w okresie 18 miesięcy:

lp	Rodzaj posiłku	Ligota	Ceglana	RAZEM Szacunkowa ilość posiłków 18 m-cy
1	Śniadanie	113400	48600	162000
2	II Śniadanie w ramach programu „Dobry Posiłek”	103800	44500	148300
3	Obiad	103320	44280	147600
4	Kolacja	115920	49680	165600
5	Posiłek nocny w ramach programu „Dobry Posiłek”	109200	46800	156000
	Posiłki dodatkowe:			
1	Zupa obiadowa	24480	4320	28800
2	Posiłek profilaktyczny	1120	700	1820

4. Oprócz standardowych w/w diet Zamawiający zamawiać będzie dodatkowe zupy obiadowe oraz dodatki do diet. Szacunkowa ilość dodatków do diet w okresie 18 miesięcy:

Nazwa produktu	Ligota	Ceglana	RAZEM
Kleik ryżowy błyskawiczny op. 160g	2000	1000	3000
Sucharki b/cukru op. 40g	20000	5000	25000

5. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków. Koszt ten powinien obejmować wszystkie koszty związane z produkcją i dystrybucją posiłków. Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku, **nieobjętego programem Dobry Posilek** dla pacjentów na jeden osobodzień nie może być łącznie: niższy niż 40% stawki netto usługi i nie mniej niż 18,00 zł.
6. Zamawiający w przypadku nieprzedłużenia lub zakończenia programu pilotażowego MZ „Dobry Posilek w Szpitalu” w czasie trwania umowy, ma prawo do rezygnacji z zamawiania II śniadania oraz Posiłku Nocnego bez ponoszenia jakichkolwiek dodatkowych kosztów na rzecz Wykonawcy.
7. Dodatki do diet wykazane w pkt 4 Wykonawca dostarczać będzie na zlecenie Zamawiającego
8. Wykonawca zapewni na czas trwania umowy:
- 24 sztuki wózków bimarowych jezdnych (14 szt. dwukomorowych dla lokalizacji Medyków + 10 szt. trzykomorowych dla lokalizacji Ceglana), zasilanie 230V, wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemary powinny posiadać niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń
 - nową zastawę stołową wielorazowego użytku wykonaną z polipropylenu w kolorze białym w ilości 330 kompletów dla lokalizacji Ceglana oraz w lokalizacji Medyków 540 kompletów. Wymagany rodzaj zastawy: talerz na zupę Ø21, talerz płaski obiadowy Ø24, filiżanka o pojemności 0,25l.
 - sztućce metalowe: łyżka duża, widelec, nóż w ilości 330 kompletów dla lokalizacji Ceglana oraz w lokalizacji Medyków 540 kompletów.
 - drobny sprzęt do dystrybucji posiłków w oddziałach (chochle, szczypce, widelce do mięs, łyżki do sałatek, dzbanki na napoje z przykrywkami itp.) w ilości niezbędnej do prawidłowego serwowania posiłków
 - zamykane pojemniki plastikowe – po 2 szt. do każdego wózka bimarowego w lokalizacji Ceglana.
9. Dzierżawiony przez Zamawiającego sprzęt ma być dostarczony przed pierwszą dostawą posiłków. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Koszt ewentualnych napraw przekazanego sprzętu ponosi Wykonawca. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. Na czas naprawy lub wymiany Wykonawca wyposaży Zamawiającego w niezbędny sprzęt podlegający wymianie lub naprawie niezwłocznie w terminie do 12 godzin od zgłoszenia uszkodzonego sprzętu.
10. Dzierżawiony Zamawiającemu sprzęt powinien posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania przeglądów technicznych dzierżawionych urządzeń i przekazania Zamawiającemu kserokopii z przeglądu. Dzierżawiony sprzęt zostanie przekazany Zamawiającemu protokołem zdawczo-odbiorczym (ilościowo-wartościowym).
11. Po zakończeniu umowy dzierżawiony przez Zamawiającego sprzęt zostanie przekazy Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
12. W przypadku zużycia sprzętu o którym mowa w pkt 8. spowodowanego bieżącym użytkowaniem Wykonawca zobowiązany jest do jego uzupełnienia w terminie 7 dni.

II. ZASADY WSPÓŁPRACY I KONTAKT Z WYKONAWCĄ W TRAKCIE REALIZACJI UMOWY

- Wszystkie dokumenty sporządzane przez Wykonawcę i przekazywane Zamawiającemu muszą być autoryzowane. Przez autoryzację Zamawiający rozumie opatrzenie dokumentu pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem osoby sporządzającej oraz datą sporządzenia dokumentu.
- W korespondencji elektronicznej Wykonawca ma obowiązek zamieszczać w podpisie imię i nazwisko osoby przesyłającej wiadomość.
- W przypadku uwag personelu lub wniesionej przez pacjenta skargi co do jakości posiłków, Koordynator umowy ze strony Wykonawcy lub osoba przez niego upoważniona, odpowiedzialny będzie do bezzwłocznego, bezpośredniego kontaktu osobistego z personelem lub pacjentem.
- Po stwierdzeniu przez Zamawiającego, że dostarczone produkty lub potrawy nie odpowiadają wymaganiom zdrowotnym i/lub jakościowym określonym w niniejszym OPZ, Zamawiający ma prawo do ich wycofania i unieszkodliwiania. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia Zamawiającemu produktów prawidłowych w czasie nie dłuższym niż 30 minut od chwili zgłoszenia incydentu.

III. ZASADY ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSILKÓW

1. Zamawiający przysłać będzie zapotrzebowanie żywnościowe (zbiorcze zestawienie diet z oddziałów) na adres poczty elektronicznej Wykonawcy oddzielnie dla lokalizacji Ceglana i Ligota w godzinach:
 - a) obiad do godziny 10:15 z możliwością korekty ilości porcji do godziny 11:00
 - b) kolacja i śniadanie na dzień następny do godziny 14:15 z możliwością całodobowej korekty wg pkt 2
 - c) posiłki na sobotę, niedzielę i święta do godziny 14:15 w dniu poprzedzającym dzień wolny, z możliwością całodobowej korekty wg pkt 2
2. Wykonawca ma obowiązek przyjmować korekty posiłków, poza godzinami pracy Działu Dietetyki:
 - a) telefonicznie w dni robocze oraz w soboty, niedziele i święta
 - b) mailowo w dni roboczeWykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji korekt i przekazywania jej Zamawiającemu na bieżąco.
3. Posiłki do oddziałów w lokalizacji Ceglana transportowane będą w podgrzanych wózkach bemarowych. Wózki bemarowe na czas transportu mają być zabezpieczone przed otwarciem opaskami samozaciskowymi. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wózka za drzwi oddziału i poinformowania personelu pielęgniarskiego o dostawie.
4. Czyste i suche naczynia stołowe oraz drobny sprzęt kuchenny transportowany będzie do oddziałów w lokalizacji Ceglana w czystych i suchych zamykanych pojemnikach, które po serwowaniu posiłków służyć będą jako pojemniki do transportowania brudnych naczyń stołowych.
5. W lokalizacji Ceglana Wykonawca z każdym wózkiem bemarowym dostarczy czysty, zamykany pojemnik plastikowy do transportowania odpadów pokonsumpcyjnych.
6. W lokalizacji Medyków Wykonawca dostarczy do oddziałów wraz śniadaniem lub częściej w razie potrzeby Zamawiającego, czyste i zdezynfekowane beczki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Posiłki do lokalizacji Medyków transportowane będą samochodem Wykonawcy dostosowanym do rampy Zamawiającego i spełniającym wymagania PPIS.
8. Przygotowane do transportu do lokalizacji Medyków termoporty (zbudowane z jednolitego polietylenu z grubą izolacją z pianki poliuretanowej) oznaczone symbolem danej kuchenki oddziałowej muszą być umieszczone na podeście jezdnym (typ CD 160 lub CD 400 z hamulcem, kompatybilnym z w/w termoportem) przeznaczonym do ich przewozu. Zamawiający wymaga min 16 szt. wózków dla lokalizacji Medyków.
9. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:

Rodzaj posiłku	Lokalizacja ul. Medyków	Lokalizacja ul. Ceglana
Śniadanie	07 ⁰⁰ – 07 ³⁰	07 ³⁰ – 08 ⁰⁰
Obiad	12 ¹⁵ – 12 ⁴⁵	12 ³⁰ – 13 ⁰⁰
Kolacja	16 ⁰⁰ – 16 ³⁰	16 ¹⁵ - 16 ⁴⁵

10. Za transport i dostarczenie posiłków do oddziałów w obydwu lokalizacjach odpowiedzialny jest Wykonawca. W lokalizacji Medyków Wykonawca odpowiedzialny jest również za rozładunek i załadunek każdej dostawy.
11. Za serwowanie posiłków pacjentom w oddziałach odpowiedzialny jest Zamawiający.
12. Zamawiający wymaga aby temperatura dostarczonych potraw gorących wynosiła:
 - a) Zupa - nie mniej niż 67°C
 - b) II danie - nie mniej niż 63°C
13. Wykonawca wraz z dostawą każdego posiłku dostarczy Zamawiającemu kartę pomiaru temperatur posiłków „gorących”. Karta ma zawierać rubryki:
 - a) wypełniane przez Wykonawcę: datę i godzinę pomiaru temperatury w kuchni na etapie ekspedycji, nazwę potrawy, wynik pomiaru w stopniach Celsjusza, podjęte działania (np.: zwolnienie lub podgrzanie), imię i nazwisko osoby dokonującej pomiaru i wpisu
 - b) wypełniane przez Zamawiającego: data i godzina, temperatura przy dostawie, imię i nazwisko osoby dokonującej pomiaru, podjęte działania.Karta może być prowadzona elektronicznie na dysku Google z możliwością udostępnienia pliku Zamawiającemu do edycji.
14. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania posiłków odbierze, a następnie podda procesom mycia i dezynfekcji:
 - a) z oddziałów w lokalizacji Ceglana: wózki bemarowe, GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz pojemniki z brudną zastawą stołową, drobnym sprzętem kuchennym oraz pojemnik z odpadami pokonsumpcyjnymi,

- b) z oddziałów w lokalizacji Medyków: termoporty, GN wraz z niewykorzystaną zawartością, wózki transportowe oraz beczki z odpadami pokonsumpcyjnymi
15. Sprzęt transportowy (GN, termoporty, wózki, pojemniki, beczki) ma być czysty, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
 16. Zamawiający ma prawo do wycofywania zniszczonego, zużytego sprzętu będącego własnością Wykonawcy. Wycofanie zniszczonego sprzętu dokumentuje się na „Karcie wycofania”, którą przedstawia się Wykonawcy.
 17. W przypadku uszkodzenia sprzętów niezbędnych do realizacji umowy Wykonawca wymieni zniszczony sprzęt na nowy w terminie 7 dni od dnia wycofania.
 18. Wykonawca gwarantuje, iż wszystkie pokrywy pojemników GN będą posiadać nieuszkodzone uszczelki silikonowe.
 19. Dostarczane porcje w opakowaniach termozgrzewalnych mają być opisane informacją umożliwiającą ich identyfikację.
 20. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco karty kontroli mycia i dezynfekcji samochodu, której kserokopię przekaże Zamawiającemu po zakończonym miesiącu.

IV. ZASADY PLANOWANIA JADŁOSPISÓW

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z wymaganiami niniejszego OPZ oraz aktualnymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności zaleceniami dotyczącymi zasad żywienia w szpitalach opublikowanymi na stronach Ministerstwa Zdrowia.
2. Wszystkie jadłospisy mają być planowane i korygowane przez dietetyka Wykonawcy, wykonującego czynności zawodowe w miejscu produkcji posiłków dla Zamawiającego. Zamawiający nie wyraża zgody na powierzenie planowania jadłospisów dietetykom Wykonawcy zatrudnionym poza miejscem produkcji dla Zamawiającego.
3. Wykonawca gwarantuje że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane i porcjonowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu. Produkty wycofane stanowią koszt (stratę magazynową) Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do planowania w jadłospisach potraw i produktów wskazanych przez Zamawiającego w tabeli nr 1. Inne potrawy lub produkty proponowane przez Wykonawcę nie mogą być traktowane jako zamienniki potraw wymaganych przez Zamawiającego. Wykonawca nie może odmówić planowania jakiegokolwiek potrawy zawartej w tabeli nr1.
5. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie ze schematem żywienia pacjenta (Tab.2)
6. Jadłospisy okresowe muszą być przedstawiane Dietetykowi Zamawiającego z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji i naniesienia ewentualnych poprawek. Jadłospis (dieta podstawowa, łatwostrawna, ubogowęglowodanowa) musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, koszt tzw wsadu do kotła, wartość energetyczną i odżywczą oraz alergeny. Zamawiający wymaga aby proponowane do realizacji jadłospisy były autoryzowane – opatrzone datą, pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem dietetyka Wykonawcy.
7. Dietetyk Zamawiającego ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego w terminie 3 dni roboczych od dnia jego dostarczenia. Wprowadzone przez dietetyka Zamawiającego modyfikacje w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące. **Propozycje Zamawiającego dotyczące wprowadzanych zmian w jadłospisie nie będą wykraczać poza postanowienia umowy i wymagania OPZ przy uwzględnieniu jednak ważnych dla Zamawiającego opinii pacjentów i uwag personelu medycznego. W związku z tym, Zamawiający ma prawo do nanoszenia korekt w zakresie zamiany zaplanowanych produktów/potraw np.: pomiędzy posiłkami i/lub dniami w jadłospisie, a także do wykreślenia i/lub planowania innych potraw/produktów – zgodnych z OPZ. Wszystkie uwagi Zamawiającego mają być egzekwowane. JADŁOSPIS NIEZAAKCEPTOWANY PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO NIE MOŻE BYĆ REALIZOWANY PRZEZ WYKONAWCĘ.**
8. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego. Jadłospisy opatrzone imienną pieczęcią dietetyka Wykonawcy i podpisem muszą być dostarczone codziennie wraz ze śniadaniem, po jednym egzemplarzu na każdy oddział w obydwu lokalizacjach oraz po jednym dla pracowników Działu Dietetyki Zamawiającego w obydwu lokalizacjach.
9. Wydrukowane jadłospisyienne dla oddziałów mają zawierać tylko diety realizowane na danym oddziale. Jadłospis dzienny dla oddziału ma zawierać:
 - a) nazwę oddziału
 - b) nazwę diety (każda dieta w oddzielnych wierszach)
 - c) przewidziany dla każdej diety wykaz posiłków (każdy posiłek w oddzielnej kolumnie: śniadanie+II śniadanie/obiad/kolacja),
 - d) wyszczególnione potrawy i produkty wraz z gramaturami i nazwą producenta,
 - e) alergeny (symbol oraz wytłuszczony skrót) występujące w potrawach i produktach,
 - f) pod każdą dietą - obliczoną dobową sumę wartości energetycznej i odżywczej (wg wymagań ministerialnych)
10. Wydrukowane zbiorcze jadłospisyienne dla pracowników Działu Dietetyki obydwu lokalizacji muszą zawierać wszystkie diety realizowane danego dnia z wykazem potraw i produktów, dobowe sumy wartości energetycznej i odżywczej, wykaz i skróty alergenów oraz koszt wsadu do kotła.
11. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca może zwrócić się z prośbą do Zamawiającego o wyrażenie zgody na zmianę w jadłospisie dziennym, wynikającą z przyczyn niezależnych od Wykonawcy.

12. Ewentualne zmiany w bieżącym jadłospisie dziennym uzgodnione pomiędzy dietetykiem Wykonawcy o którym mowa pkt 2 a dietetykiem Zamawiającego, mają być naniesione przez Wykonawcę na wydrukach, i opatrzone podpisem i pieczęcią imienną osoby dokonującej zmiany.
13. Wykonawca uwzględni w jadłospisach potrawy sezonowe, świąteczne oraz wynikające z ogólnie przyjętej tradycji np. tłusty czwartek itd.
14. Zamawiający wymaga aby Wykonawca modyfikował potrawy pod kątem zastosowania ich dla innych diet poprzez eliminację lub zamianę składników niedozwolonych. Np. Planując zupę pomidorową z makaronem Wykonawca ma wykonać następujące wersje zupy pomidorowej: bez mleka (diety b.mleczne), bez mąki (diety b.glutenowe) z makaronem ryżowym (diety b.glutenowe) itp. Zamawiający nie wyraża zgody na samowolne wykluczanie innych składników potraw niż te przewidziane dla konkretnej diety eliminacyjnej np. dla pacjenta z dietą bezmleczną planowanie zupy bez dodatku mąki.
15. Wykonawca przed zaproponowaniem do wprowadzenia każdego nowego wyrobu gotowego (typu wędlina, ser, surówka, knedle, itp.) lub potrawy własnej produkcji do obrotu zobowiązany jest do uzyskania zgody Zamawiającego, który z wyprzedzeniem dokona oceny zaproponowanego produktu lub potrawy na podstawie dostarczonej oryginalnej etykiety z pełnym składem / receptury potrawy oraz oceny organoleptycznej dostarczonej próbki. Produkt/potrawa niezakceptowany/a przez Zamawiającego nie może być wprowadzony do obrotu.
16. Zamawiający wymaga aby dodatki do śniadań i kolacji takie jak twarożek, serek ziarnisty, pasty, były pakowane indywidualnie dla każdego pacjenta do pojemniczka jednorazowego, nie podlegającego opłacie recyklingowej, szczelnie przykrytego pokrywką.
17. Zamawiający wymaga aby spośród dostarczanych wędlin, Wykonawca zapewnił min. dwa rodzaje wędlin bez obecności jakichkolwiek alergenów.
18. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie w jadłospisach:
 - produktów seropodobnych,
 - potraw na bazie mięsa mielonego,
 - potraw regenerowanych,
 - potraw zawierających w składzie słoninę, smalec i boczek wędzony,
 - wędlin typu: wyroby blokowe, prasowane, wędzonki wytworzone z rozdrobnionych, połączonych kawałków mięsa,
 - parówek, pasztetów,
 - potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM),
 - zup typu makaronowa, zacierkowa, zupy typu krem
 - pieczywa chrupkiego i wafli na diety eliminacyjne jako zamiennika pieczywa
 - pieczywa głęboko mrożonego, regenerowanego
 - mięsa gotowanego jako dodatku mięsnego na śniadanie i kolacje dla diet eliminacyjnych i specjalnych, z wyłączeniem diet bezsolnych.
 - zup na bazie z dodatkiem kostek rosółowych.
19. Pieczywo ma pochodzić z produkcji bieżącej (nocnej) i być dostarczane do Zamawiającego w dniu jego wyprodukowania w całości, niekrojone, luzem, z charakterystyczną dla świeżego pieczywa chrupiącą, twardą skórką. Pieczywo z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miększu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniające innych wymagań wynikających z umowy nie będzie przyjmowane przez zamawiającego. Wykonawca na potrzeby Zamawiającego ma obowiązek krojenia dostarczanego pieczywa w miejscu produkcji posiłków i pakowania go w torby papierowe.
20. Wykonawca do wszystkich potraw obiadowych, w tym bezmięśnych ma planować dodatek warzywny.
21. Wszystkie II dania obiadowe (mięsa oraz ryby) oraz niektóre warzywa do obiadu, zaplanowane na diety podstawowe oraz z grupy diet łatwostrawnych mają być przygotowywane w piecach konwekcyjnych. Zamawiający nie dopuszcza dla tych diet stosowania techniki kulinarnej opartej na tradycyjnym gotowaniu w wodzie. **Zamawiający może podjąć decyzję o dopuszczeniu do wykonania potraw w sposób tradycyjny po uprzednim przygotowaniu przez Wykonawcę porcji kontrolnej. W przypadku gdy w ocenie organoleptycznej próbka zostanie zakwestionowana Zamawiający ma prawo odmowy wykonania potrawy w tradycyjnej technologii.**
22. Zamawiający wymaga aby do wywarów mięsno-jarzynowych stanowiących bazę zup z kategorii „Zupy na wywarach mięsno-jarzynowych z dodatkiem makaronu ryżu lub ziemniaków” i sosów, Wykonawca stosował świeże, rozdrobnione warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler – łączna gramatura min. 50g/osobę) oraz porcje rosółowe (min 50g/osobę). Do zup zabielenych Wykonawca ma stosować śmietanę (min.20g/osobę).
23. Zamawiający wymaga aby w okresie sezonowym (właściwym dla danego warzywa) zupy i warzywa do obiadu przyrządzane były na bazie głównego składnika niemrożonego np.: zupa kalafiora na bazie świeżego kalafiora, warzywa do sosu greckiego. **Zamawiający dopuszcza mrożonki do zup (jako główny składnik zup) i II dań obiadowych poza okresem na warzywa sezonowe po uzgodnieniu z dietetykiem.**
24. Zamawiający wymaga aby warzywa i pieczarki, które są dostępne w ciągłej sprzedaży w postaci świeżej (niemrożonej) planowane były w takiej formie przez cały okres trwania umowy.
25. Zamawiający wymaga aby bułki na śniadanie dla pacjentów oddziału Okulistyki Dziecięcej były przekrojone i posmarowane masłem.

26. Wykaz diet stosowanych u zamawiającego.

- podstawowa
- łatwostrawna
- łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika
- z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- ubogoenergetyczna 1600 kcal
- bogatobiałkowa
- papkowata
- łatwostrawna mielona
- bez solna
- bez glutenu
- bez laktozy
- bez mleka
- bez jajek
- semiwegetariańska
- płynna przecierana
- płynna bezreszkowa
- płynna wzmocniona do sondy

Poza wyżej wymienionymi dietami w zależności od potrzeb pacjenta mogą występować również diety łączone i ich modyfikacje oraz diety zlecone w ramach badań klinicznych np. wysoko-tłuszczowa itp.

V. ZASADY NADZORU I KONTROLI

1. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania na potrzeby Zamawiającego i dostarczenia w terminie **30 dni** od dnia podpisania umowy „Księgi Receptur” wszystkich potrawy sporządzanych na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia. Receptura ma zawierać wyszczególnioną ilość poszczególnych produktów wchodzących w skład 1 porcji wyrobu gotowego o gramaturze wymaganej przez Zamawiającego, obliczoną wartość energetyczną i odżywczą, wykaz alergenów oraz kserokopie etykiet środków spożywczych w języku polskim. Zamawiający wymaga aby każda receptura była autoryzowana – opatrzone datą sporządzenia, pieczęcią firmową Wykonawcy oraz pieczęcią imienną dietetyka Wykonawcy i podpisem. Zamawiający ma prawo do modyfikacji dostarczonych receptur, a Wykonawca ma obowiązek te zmiany uwzględnić.
2. Zamawiający ma prawo do modyfikacji dostarczonych receptur, w szczególności w przypadku:
 - a) stwierdzenia produktów składowych nieodpowiadających wymaganiom jakościowym,
 - b) zaniżonej lub braku ilości produktów składowych,
 - c) stosowaniu niedozwolonych zamienników produktów.
3. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania oddzielnych „Asygnat żywieniowych” niezbędnych do realizacji niniejszej umowy i prowadzenia oddzielnej ewidencji kosztów zużycia surowca na potrzeby Zamawiającego. Ilość towaru wydanego na potrzeby produkcji posiłków dla Zamawiającego ma wynikać z dostarczonego dziennego zestawienia ilości pacjentów sporządzanego przez Zamawiającego.
4. Wykonawca, w terminie nieprzekraczającym siedmiu dni od zakończenia realizacji jadłospisu tygodniowego ma obowiązek dostarczenia Zamawiającemu wydrukowanych z systemu informatycznego, w którym prowadzona jest gospodarka magazynowa, dokumentów typu „Asygnata Żywieniowa Zamknięta” z każdego zrealizowanego jadłospisu okresowego w podziale na poszczególne dni. Dokument rozchodu z magazynu ma zawierać pochodzące z systemu dane dotyczące ilości oraz wyliczonego realnego kosztu surowca wydanego z magazynu, wykorzystanego do realizacji jadłospisów Zamawiającego. Zamawiający wymaga aby dokumenty były autoryzowane – opatrzone datą, pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem Koordynatora umowy Wykonawcy.
5. Zamawiający, ze względu na wdrożony system bezpieczeństwa żywności ISO 22000:2018, wymaga szczegółowej identyfikacji produktów wprowadzonych do obrotu. Wykonawca ma obowiązek tworzenia kartotek magazynowych oddzielnie dla każdego artykułu spożywczego z wyszczególnioną nazwą produktu (wg etykiety) nadaną przez producenta oraz nazwą producenta. np. Polędwica sopocka – Bielesz, Polędwica sopocka – Krakus, Dżem wiśniowy – Jagr, Ser gouda – Polmlek, Chleb baltonowski – Piekarnia Popowicka. Informacje te mają być również zawarte w jadłospisie. Dla jabłek Zamawiający wymaga podania w jadłospisie przy nazwie owocu jego gatunku. Zamawiający, z uwagi na różnorodność występujących w produktach alergenów nie wyraża zgody na tworzenie jednej wspólnej kartoteki dla tożsamyh art. spożywczych np. jednej dla wędlin, serów itp.
6. **Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu w lokalizacji Ceglana wzorcowych porcji kontrolnych wybranych potraw wchodzących w skład jadłospisu na dany dzień, niezwłocznie po ich przygotowaniu. W przypadku ich zakwestionowania, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy potraw wg wymagań Zamawiającego”. Zamawiający, będzie dokonywać wyboru porcji kontrolnych w dni robocze po przekazaniu przez Wykonawcę informacji Zamawiającemu, że proces produkcji potraw**

obiadowych został zakończony. Zamawiający na bieżąco będzie wybierał do kontroli po jednej porcji spośród dwóch najczęściej występujących diet w danym dniu.

7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczył w wersji elektronicznej zdjęcia wzorcowe wszystkich potraw i produktów. W przypadku gdy w czasie trwania umowy, dostarczane potrawy i produkty różnić się będą od porcji wzorcowych (konsystencją, kolorem, zawartością itp.). Zamawiający ma prawo do zgłoszenia niezgodności skutkującej naliczeniem kary umownej.
8. **Zamawiający wymaga aby średnio-tygodniowe wartości energetyczne i odżywcze nie były niższe niż dolna granica dopuszczalnych norm zawartych w wytycznych opublikowanych na stronach MZ**

Tabela nr 1. Wykaz potraw i produktów wraz z wymaganą gramaturą, cechami jakościowymi i częstotliwością podawania.

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
Zupy	Mleczna z następującymi dodatkami: drobne makarony, ryż, kasza manna, lane ciasto, płatki owsiane i jęczmienne	300 ml	Na mleku świeżym pasteryzowanym 2,0 % tłuszczu; 100% mleka bez dodatku wody, bez dodatku mleka w proszku; dodatek skrobiowy min. 25g	Codziennie dla wszystkich diet, z wyłączeniem diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	ZUPY NA WYWARACH MIĘSNO-JARZYNOWYCH Z DODATKIEM MAKARONU, RYŻU LUB ZIEMNIAKÓW	350 ml		5 razy w tygodniu
	Jarzynowa 7 składnikowa zabelana		Skład: marchew, pietruszka, seler, groszek, fasolka, kalafior, brukselka, ziemniaki	
	-		-	
	Rosół		-	
	Pomidorowa zabelana		-	
	Ogórkowa zabelana		-	
	Kalafiorowa zabelana		-	
	Kapuśniak z białej kapusty		Skład: kapusta biała, koperek zielony, pomidory krojone	
	Koperkowa zabelana		-	
	Szpinakowa zabelana		-	
	Brokułowa zabelana		-	
	Kalafiorowa zabelana		-	
	Kalarepowa zabelana		-	
	Barszcz czerwony zabelany		-	
	Barszcz ukraiński bez mięsa zabelany		-	
	Krupnik bez mięsa		-	
	Selerowa zabelana		-	
	Pieczarkowa zabelana		-	
	Ziemniaczana zabelana		-	
	Solferino zabelana		Skład: koncentrat pomidorowy, ziemniaki, groszek ziel, fasolka szparagowa, brukselka	
	-		Skład: marchew, pietruszka, seler, ziemniaki	
	Jarzynowa – diety zabelana			
	ZUPY NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM Z DODATKIEM KIEŁBASY, Z ZIEMNIAKAMI	350 ml	Wymagana ilość kielbasy min. 25g. Kielbasa wieprzowa wykonana z min. 90% mięsa, bez fosforanów, bez glutenu	1 raz w tygodniu w czwartek na diety podstawowe
	Grochowa		-	
	Z soczewicy		-	
	Żurek zabelany		Na naturalnym zakwasie, bez dodatku octu, z cebulą, kminkiem	
	Zupa z kapusty czerwonej		Zakwaszona kwasem cytrynowym	
	Fasolowa		Z fasoli kolorowej lub białej	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	ZUPY NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM Z DODATKIEM MIĘSA – ŁOPATKA WIEPRZ., Z ZIEMNIAKAMI	350 ml	Wymagana ilość łopatki wieprzowej min. 40g	1 raz w tygodniu w poniedziałek
	Zupa gulaszowa zabieleniana - Kapuśniak z kiszonej kapusty Krupnik z kaszy jęczmiennej Barszcz ukraiński zabieleny		Skład: papryka świeża czerwona, cebula, koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Z cebulą, koncentratem pomidorowym, kminkiem - Skład: fasola, kapusta włoska i koncentratem pomidorowym	Diety podstawowe i cukrzyca - Diety podstawowe i cukrzyca Diety łatwostrawne Diety podstawowe i cukrzyca
	MIĘSNE i RYBNE W CAŁOŚCI			Sześć razy w tygodniu: wtorki, środy, czwartki, piątki, soboty i niedziele Dla diet cukrzycowych i bogatobiałkowych 7 razy w tygodniu
	Schab wieprzowy b/kości - Szynka wieprzowa Kurczak - noga - Kurczak – filet z piersi - Dorsz atlantycki – filet b/skóry, b/ości - Indyk – udziec - Miruna – filet	min. 80 g - min. 80 g min. 220g (1 szt) - min. 80 g - min. 100 g - min. 80g - min. 100g	gotowany, duszony w postaci bitki, przy zastosowaniu urządzenia „kotleciarka” Wymagany sos własny, duszona w postaci bitki – jak wyżej noga z kurczaka (udko razem z podudziem) bez skóry dla diet łatwostrawnych i cukrzyc pieczony, wymagany sos - pieczony, wymagany sos cytrynowy, koperkowy, pomidorowy, szpinakowy duszony, wymagany sos curry, cytrynowy, ziołowy na bazie świeżych ziół pieczona	1 raz w tygodniu w środę, - 1 raz w tygodniu w niedzielę 1 raz w tygodniu w czwartek zamiennie z udźcem z indyka 1 raz w tygodniu w sobotę + poniedziałek cukrzyce i bogatobiałkowe 1 raz w tygodniu w piątek - 1 raz w tygodniu w czwartek zamiennie z nogą z kurczaka 1 raz w tygodniu we wtorek
	BEZMIĘSNE			1 raz w tygodniu w poniedziałek, z wyłączeniem diet bogatobiałkowych i cukrzycowych
	Ryż/makaron z jabłkami i cynamonem, cukrem i rodzynkami Makaron z cynamonem, serem białym, cukrem i rodzynkami Makaron razowy duszony z warzywami - Naleśniki - - Knedle ze śliwką i masłem, cukrem	300g 300g 300g - 350g min. 2 szt - - 350g min. 6 szt.	Ryż/makaron zapiekany z rodzynkami, cynamonem 150g + świeże jabłka (duszone, bez skór, bez wody dodanej) 150g, Makaron z rodzynkami 150g + ser biały z cukrem i cynamonem 150g Brokuł, pieczarki, szpinak, pomidory, śmietana, pietruszka ziel. makaron 150g, warzywa 150g nadzienie (150g): biały ser z rodzynkami, jabłko prażone z rodzynkami i cynamonem, oraz dla dzieci z kremem czekoladowym i plasterkami banana, Nadzienie: śliwki całe min 78 %. Zawartość nadzienia: min. 20 %	- - - - Diety podstawowe oraz dla dzieci. - - -
Owoce i warzywa	Owoce świeże		Świeże, bez oznak zepsucia, do bezpośredniego spożycia	Codziennie
	Jabłko	1 szt min. 200g	Odmiana dozwolona: gala lub jonagold	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Gruszka Banan Kiwi Mandarynka Pomarańcza	1 szt min. 200g 1 szt min. 200g 2 szt min. 150g 2 szt min. 150g 1 szt min. 150g		
	Warzywa surowe / konserwowe jako dodatek do śniadania i kolacji	Śniadanie 60g Kolacja 50g	umyte, bez oznak zepsucia, do bezpośredniego spożycia	Codziennie do śniadania i kolacji
	Pomidorki koktajlowe / cherry Ogórek zielony Ogórek konserwowy / kiszony Papryka słodka świeża Rzodkiewka Rukola/szpinak baby/roszponka/mix sałat	min. 50g min. 50g min. 50g min. 50g min. 50g 10g -	Wiśniowe, śliwkowe, żółte, pomarańczowe, - - Wszystkie kolory - - mix sałat z wiórkami buraka i/lub marchewki – produkt oryginalny	- - - - - codziennie do pierwszego śniadania -
	Surówki i sałatki do obiadu na zimno		Główny składnik 80g + dodatki 40g – dotyczy produkcji własnej	Codziennie zamiennie z warzywami na ciepło
	Z marchwi z dodatkiem ananasa konserwowego Z kapusty białej z kukurydzą, marchew, papryka św. Z kapusty kiszonej i marchwi - Z kapusty pekińskiej z dodatkami - Z pora z dodatkiem marchwi i jabłka Z kapusty czerwonej z jabłkiem i cebulą i oliwą Z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą i oliwą Ogórek kiszony/konserwowy Mizeria ze śmietaną Sałatka z marynowanych warzyw - Sałatka szwedzka Z marchwi z dodatkiem ananasa Sałatka z buraków gotowanych z ogórkiem kiszonym i cebulą	min. 120g - min. 120g - min. 120g - min. 120g min. 120g min. 120g - min. 120g - 2 szt min. 120g min. 120g min. 120g - min. 120g min. 120g min. 120g -	Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm - Kapusta rozdrobniona – wiórki nie większe niż 6 mm, bez cebuli, z pietruszką zieloną Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm, z pietruszką zieloną Bez dodatku cebuli, z dodatkiem: kukurydza, marchew, papryka św, ogórek, z pietruszką zieloną Por rozdrobniony, z dodatkiem kukurydzy oraz śmietany Kapusta rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm - Ogórek kiszony pokrojony w plasterki, z koperkiem zielonym - Ogórek w całości lub przekrojony na połowę Śmietana + ze świeżym koperkiem zielonym Produkt gotowy, skład: kapusta, ogórek, marchewka, cebula, olej, koperek zielony. Produkt gotowy. Skład: ogórek, cebula, oliwa, koperek Produkt gotowy. Skład: marchew, ananas, jabłko, przyprawy buraki i ogórki w kostkę, z oliwą, z pietruszką zieloną. -	
	Warzywa na ciepło do obiadu	120g		Codziennie zamiennie z surówkami
	Fasolka szparagowa zielona Brokuły gotowane	min. 120g min. 120g	- -	

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Szpinak gotowany Buraki gotowane oprószone Marchew gotowana oprószana Marchewka z groszkiem oprószana Kapusta biała duszona Kapusta czerwona duszona Brukselka Kapusta kiszona duszona Kapusta kiszona z grochem Bukiet warzyw gotowanych Kalafior Groszek zielony gotowany Pure z groszku zielonego	min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g min. 120g	z dodatkiem czosnku buraki tarte - - Z dodatkiem cebuli, ogórka kiszzonego i oliwy, koperku zielonego Z dodatkiem cebuli, ogórka kiszzonego i oliwy - Z dodatkiem cebuli, z oliwą z dodatkiem cebuli, kiełbasy (40g) Kalafior, brokuł, marchewka, - - z olejem i świeżą miętą.	
Pieczynko do śniadania i kolacji	Mieszany (pszenno-żytni) - Bułka pszenna wrocławska Chleb razowy z mąki żytniej - Baton / wek pszenny - Suchary bezcukrowe Piecynko bezglutenowe Piecynko niskobiałkowe	65g min. 2 kromki 1 szt. min. 50g 100g min. 3 kromki 50g - 40g 100g 100g	na zakwasie żytnim, z drożdżami. Krojony przez Wykonawcę. Dopuszczone rodzaje chleba: baltonowski, mazowiecki, praski. - 100% pełnoziarnisty żytni razowy, bez drożdży, na zakwasie, krojony krojony - W opakowaniu oryginalnym jednostkowym Pakowane hermetycznie, ze znakiem przekreślonego kłosa W opakowaniu oryginalnym	Codziennie na śniadanie dla diety podstawowej - Codziennie na diety o charakterze łatwostrawnym Codziennie na diety cukrzycowe oraz na diety podstawowe do kolacji, z wyłączeniem dzieci Codziennie zamiennie z bułką wg potrzeb Zamawiającego - - -
Dodatek mięsny do śniadania i kolacji	Wędzonki wieprzowe parzone bez dodatku mięsa drobiowego, bez okrywy tłuszczowej, bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego, wykonane z jednego mięśnia wieprzowego, bez fosforanów, bez glutenu Wędzonki drobiowe, parzone, pieczone, bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego, wykonane z jednego kawałka piersi z indyka.	min. 40g min. 40g	Wędzonki parzone wieprzowe otrzymane z szynki - min. 68% mięsa, bez ścinek i końcówek. - min. 80% mięsa bez ścinek i końcówek Wędzonki parzone wieprzowe otrzymane ze schabu - min 74 % mięsa, bez ścinek i końcówek. Wędzonki parzone wieprzowe otrzymane z łopatki - min. 65% mięsa bez ścinek i końcówek. - min. 80% mięsa bez ścinek i końcówek Wędzonki parzone, pieczone drobiowe otrzymane z piersi indyka - o zawartość mięsa: filet z indyka min. 80%, bez ścinek i końcówek.	- 2 razy w tygodniu 3 razy w tygodniu lub częściej - 3 razy w tygodniu lub częściej - 1 raz w tygodniu tylko na diety podstawowe 2 razy w tygodniu 2 raz w tygodniu lub częściej

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Kiełbaski wieprzowe lub drobiowe bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego, bez fosforanów,	min. 2 szt. min. 100g	kiełbaska wieprzowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona (zawartość mięsa: mięso wieprzowe min. 80 % mięsa) bez ścinek, bez końcówek, bez skórek	1 raz w tygodniu na śniadanie w niedzielę lub inny uzgodniony dzień
Dodatki nabiałowe do śniadania i kolacji	Ser biały	min. 40g	Ser twarogowy półtłusty, krajanka	Minimum 2 razy w tygodniu
	Ser żółty	min. 40g	Ser podpuszczkowy o zaw. tłuszczu min. 25%, mleczny	2 raz w tygodniu
	-	-	otrzymywany z mleka bez dodatku tłuszczów roślinnych	-
	Ser topiony (różne smaki)	18-25g min. 2	Ser topiony kremowy, otrzymywany z sera żółtego, bez tł.	Minimum 1 raz w tygodniu
	-	trójkąty	roślinnych, bez dodatku stabilizatorów, bez substancji	-
	-	-	zagęszczających	-
	Ser tostowy	min. 2 szt.	Ser topiony, o zawartości sera min 53%	1 raz w tygodniu
	Pasta z sera białego z dodatkami	min. 60g	dodatki: pietruszka świeża, koperek świeży, rzodkiewka, brokuł,	minimum 3 razy w tygodniu
	-	-	chrzan, ogórek zielony tarty i koperek, papryka słodka w proszku, ze	-
	-	-	śledziem solonym i ogórkiem kiszonym,	-
	Jajko gotowane na półtwardo	1 szt.	klasa M	minimum 3 razy w tygodniu
	Serek naturalny	min. 60g.	skład: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych	minimum 2 razy w tygodniu
Produkty gotowe, jedno – porcjowe, w opakowaniach oryginalnych	Masło	1 szt 10g	Min. 82% tłuszczu mlecznego	Codziennie do śniadania
	Margaryna	1 szt 10g	O zmniejszonej zawartości tłuszczu 60%, bez zawartości mleka	codziennie do kolacji
	Ketchup	1 szt 25g	Smak łagodny	1 raz w tygodniu w niedzielę do śniadania
	Cukier	1 szt 5g	-	Codziennie do śniadania i kolacji, oprócz diet cukrzycowych
	-	-	-	wg schematu żywienia pacjenta
	Galaretka owocowa	1 szt min. 175g	Różne smaki.	wg schematu żywienia pacjenta
	Jogurt naturalny i owocowy	1 szt 125ml	Otrzymany z mleka i żywych kultur bakterii. Owocowe różne smaki	wg schematu żywienia pacjenta
	Jogurt owocowy bez cukru	1 szt 150ml	Owocowe różne smaki, bez cukru dodanego	wg schematu żywienia pacjenta
	Sok pomidorowy/warzywny	1 szt min 200 ml	Sok 100% w oryginalnym opakowaniu	na diety cukrzycowe zamiennie z owocami
	Sok jabłkowy	1 szt min 200 ml	Sok 100% w oryginalnym opakowaniu	wg schematu żywienia pacjenta
	Mus wyciskany owocowo-warzywny z dodatkami, pasteryzowany w tubce	1 szt min 100 ml	mus owocowo-warzywny z dodatkiem pasty orzechowej lub orzechów lub daktyli, kakao, kokosu, czekolady, bez dodatku cukru	wg schematu żywienia pacjenta
	-	-	Smaki: sernik, szarlotka, tarta. Bez dodatku cukru	-
	Deser ryżowo-owocowy a'la ciasto pasteryzowany w tubce	1 szt min 100 ml	-	wg schematu żywienia pacjenta
	-	-	-	-
	Ciastko jaglane/kokosowe, itp	1 szt min 50g	z pastą orzechową lub kokosową i migdałem	wg schematu żywienia pacjenta
	Przecier owocowo-warzywny z twarogiem	1 szt min 100g	skład: jabłko, brzoskwinia, malina, twaróg	wg schematu żywienia pacjenta
	-	-	-	-
	Napoje roślinne	1 szt min 330 ml	owsiany, sojowy, kokosowy, migdałowy, ryżowy i innych zbóż, z dodatkiem kakao	wg schematu żywienia pacjenta
	-	-	-	-
	Jogurt z owocami w tubce bez cukru	1 szt min 100g	Smaki: banan, truskawka, malina, jabłko bez dodatku cukrów, bezglutenowy. Zawartość jogurtu min. 35%	wg schematu żywienia pacjenta
	-	-	-	-
	Mus warzywno-owocowy w tubce	1 szt min 100g	Mus na bazie przecieru warzywnego z: brokułem, pasternakiem, marchewki, kopru włoskiego, bananem, jabłkiem, szpinakiem itp.	wg schematu żywienia pacjenta
	-	-	-	-

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Babeczka czekoladowa/stracciatella	1 szt min 75g	Bez dodatku oleju palmowego	wg schematu żywienia pacjenta
Dodatek skrobiowy do II dania	Ziemniaki Kasza jęczmienna Kasza gryczana Kasza pęczak Ryż biały Makaron zwykły Makaron razowy Ryż brązowy Soczewica	200g 200g 200g 200g 200g 200g 200g 200g 200g	Tłuczone z mlekiem i świeżym koperkiem zielonym - - - - - - - -	- na diety podstawową, łatwostrawną na diety podstawowe i cukrzyce na diety podstawowe i cukrzyce na diety podstawowe i łatwostrawne na diety podstawowe i łatwostrawne na diety podstawowe i cukrzyce na diety podstawowe i cukrzyce na diety podstawowe i cukrzyce na diety podstawowe
Potrawy i produkty świeże sezonowe od 1 czerwca lub wg specyfikacji.	Zupa botwinka z ziemniakami Makaron / ryż z truskawkami Młode ziemniaki (od 1 lipca) Morele Śliwki (od 1 sierpnia) Brzoskwinia Nektaryna Arbuz Kompot z rabarbaru (od 1 maja) Fasolka szparagowa żółta	350 ml 350g 250g 2 szt min. 150g 2 szt min. 150g 1 szt min. 150g 1 szt min. 150g 150g 250 ml 120g	- Makaron 150g + truskawki 200g w postaci rozdrobnionej z cukrem - - - - - - 80g/porcję -	- 4 razy w sezonie - - - - - - 2 razy w tygodniu -
Potrawy świąteczne i tradycyjne	Biała kielbasa wieprzowa z chrzanem Śledzie w śmietanie Filety z karpia smażone Świąteczny zestaw obiadowy - - Kompot z suszu Kapusta kiszona z grzybami (z wyłączeniem pieczarek) Ciasto świąteczne - - Pączek tradycyjny / ciasto jogurtowe z owocami Paczki świąteczne dla dzieci - -	min. 140g min. 200g min. 150g 120+200+120 - - min. 300 ml min. 120g - min. 100g - - min. 75g - - - -	Zawartość mięsa wieprzowego min. 82% śledź marynowany 100g + sos śmietanowy z jabłkiem i cebulą 100g - Rolada wieprzowa faszerowana, sos pieczeniowy, kluski śląskie, modra kapusta duszona z boezkiem wędzonym . Z mięs dopuszczona także bitka schabowa, szynka wieprzowa. jabłka suszone + śliwki suszone wędzone - - piernik z marmoladą, sernik z rodzynekami, makowiec, jogurtowe z owocami - - pączek tradycyjny smażony w głębokim tłuszczu, z nadzieniem różanym, z lukrem i skórką pomarańczową. Skład: mandarynki 4 szt., czekolada/figurka z czekolady 100g bez oleju palmowego 1 szt., wafelek oblewany gorzką czekoladą, żelki owocowe bez dodatku cukru.	Niedziela Wielkanocna Piątek Wielkanocny - do obiadu, Środa Popielcowa. Kolacja Wigilijna Wigilia oraz I i II dzień Bożego Narodzenia, 1 stycznia, I i II dzień Świąt Wielkanocnych - Wigilia Bożego Narodzenia Do Kolacji Wigilijnej - Wigilia oraz I i II dzień Bożego Narodzenia, 1 stycznia, I i II dzień Świąt Wielkanocnych Tłusty czwartek - 1 czerwca, 6 grudnia, I dzień Świąt Wielkanocnych. -
Napoje	Herbata czarna -	250ml -	- -	4 razy w tygodniu do śniadania i codziennie do kolacji

Grupa produktów i potraw	Nazwa potrawy, produktu	Gramatura	Wymagania jakościowe	Częstotliwość podawania
	Kawa zbożowa z mlekiem 2,0%	250ml	-	2 razy w tygodniu (poniedziałek i środa) do śniadania
	-	-	-	
	Kakao z mlekiem 2,0%	250ml	-	1 raz w tygodniu (poniedziałek , piątek) do śniadania
	Kompot owocowy	250ml	Na bazie mrożonych wiśni (30%) oraz świeżych jabłek (70%).	
	-		Bez dodatku aronii, herbat i suszu owocowego.	codziennie do obiadu

Tabela nr 2. Schemat żywienia pacjenta

Dieta	Śniadanie I	Śniadanie II „Dobry posilek”	Obiad	Kolacja	Posilek nocny „Dobry Posilek”
Podstawowa	Zupa mleczna, Chleb pszenno-żytni, masło, Dodatek warzywny; Dodatek mięsny; Dodatek nabiałowy; Cukier, Napój Owoc	Napój fermentowany mleczny zamiennie z napojem roślinnym oraz Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; surówka lub warzywa gotowane, Kompot owocowy	Chleb żytni, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Cukier, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami zamiennie z ciastkiem jaglanym/kokosowym zamiennie z przecierem owocowym
Podstawowa – dzieci powyżej 2 r.ż.	Zupa mleczna, Chleb pszenno-żytni, masło, Dodatek warzywny; Dodatek mięsny; Dodatek nabiałowy; Napój Owoc	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglano/kokosowe/marchewko we/brownie	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; surówka lub warzywa gotowane, Galaretka owocowa	Bułka wrocławska, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Sok owocowy	Mus owocowo-warzywny z dodatkami zamiennie z muffinką (babeczką) czekoladową/stracciatella, zamiennie z jogurtem owocowym w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Podstawowa (położnictwo)	Zupa mleczna, Chleb pszenno-żytni; masło; Dodatek warzywny; Dodatek mięsny; Dodatek nabiałowy; Napój, Owoc	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglano/kokosowe/marchewko we/brownie	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; surówka lub warzywa gotowane, Kompot owocowy	Chleb żytni, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami oraz jogurt owocowy w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzyca) dorośli	Pieczywo razowe, masło, Dodatek warzywny, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Herbata, Jogurt bez dodatku cukru, Owoc.	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglano/kokosowe/marchewko we/brownie	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne; Surówka, kompot owocowy	Chleb żytni, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami zamiennie z jogurtem owocowym w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzyca) położnictwo	Pieczywo razowe, masło, Dodatek warzywny, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Herbata, Jogurt bez dodatku cukru, Owoc.	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglano/kokosowe/marchewko we/brownie	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne; Surówka, kompot owocowy	Chleb żytni, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami oraz jogurt owocowy w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru

Z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzyca) – dzieci powyżej 2 r.ż.	Pieczywo pszenno-żytnie, masło, Dodatek warzywny, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Herbata, Jogurt owocowy bez dodatku cukru, Owoc	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglane/kokosowe/marchewkowe/brownie	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne; Surówka, kompot owocowy	Chleb żytni, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami zamiennie z jogurtem owocowym w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Łatwostrawna	Zupa mleczna, Bułka wrocławska masło, Dodatek warzywny Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Cukier, Napój, Owoc	Napój fermentowany mleczny zamiennie z napojem roślinnym oraz Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; warzywa gotowane lub surówka z tartej marchwi. Kompot owocowy	Bułka wrocławska margaryna, Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Cukier, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami zamiennie z ciastkiem jaglanym/kokosowym zamiennie z przecierem owocowym
Łatwostrawna - Dzieci powyżej 2 r.ż.	Zupa mleczna, Bułka wrocławska masło, Dodatek warzywny Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Napój, Owoc	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglane/kokosowe/marchewkowe	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; warzywa gotowane lub surówka z tartej marchwi. Galaretka owocowa	Bułka wrocławska margaryna, Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Sok owocowy	Mus owocowo-warzywny z dodatkami zamiennie z muffinką (babeczką) czekoladową zamiennie z jogurtem owocowym w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Łatwostrawna – położnictwo	Zupa mleczna, Bułka wrocławska masło, Dodatek warzywny Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Napój, Owoc	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g oraz ciastko jaglane/kokosowe/marchewkowe	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; warzywa gotowane lub surówka z tartej marchwi. Kompot owocowy	Bułka wrocławska margaryna, Dodatek mięsny Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata	Mus owocowo-warzywny z dodatkami oraz jogurt owocowy w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika,	Zupa mleczna z wyłączeniem owsianki, Bułka wrocławska, masło, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Przecier warzywny zamiennie z musem warzywno-owocowym jednoporcjowy. Cukier, Napój Sok owocowy	Napój fermentowany mleczny zamiennie z napojem roślinnym	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy dozwolony, danie mięsne lub bezmięsne wg tab 1; warzywa gotowane dozwolone, Kompot owocowy	Bułka wrocławska, margaryna, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Cukier, Herbata, Sok warzywny	Galaretka owocowa

Bogatobiałkowa	Zupa mleczna, Bułka, masło, Dodatek warzywny, Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy + jajko gotowane Napój, Owoc	Dodatkowa porcja warzyw o gramaturze 50g Jogurt owocowy	Zupa, II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne; Warzywa gotowane dozwolone, Kompot owocowy	Bułka wrocławska, margaryna , Dodatek mięsny, Dodatek nabiałowy, Dodatek warzywny, Herbata, Cukier,	Mus owocowo-warzywny z dodatkami oraz jogurt owocowy w tubce bez cukru zamiennie z przecierem owocowym z twarogiem bez cukru
Bezresztkowa wzbogacona	Galaretka owocowa, jajka gotowane 1 szt Sok jabłkowy klarowny, filet z kurczaka gotowany mielony	-	Galaretka owocowa, Bulion na wywarze mięsno- warzywnym, Filet z kurczaka gotowany, jajko gotowane	Galaretka owocowa, jajka gotowane 1 szt Sok jabłkowy klarowny, filet z kurczaka gotowany mielony	-
Papka o konsystencji do jedzenia łyżką	Zmiksowana zupa mleczna, baton pszenny, masło, serek homogenizowany waniliowy lub jogurt owocowy, przecier owocowy jednoporcjowy.	-	Zmiksowana zupa obiadowa dla diety łatwostrawnej z gotowanym mięsem, warzywami i ziemniakami.	Zmiksowana zupa obiadowa dla diety łatwostrawnej z gotowanym mięsem, warzywami i ziemniakami, przecierem owocowym z twarogiem bez cukru	-
Mielona na bazie łatwostrawnej	Jak dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika. Wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie. Konsystencja do jedzenia widelcem				
Diety eliminacyjne	Na podstawie diety łatwostrawnej z zastosowaniem zamienników produktów np.: bezglutenowych; lub ograniczeniem niektórych substancji np.; szczawianów itp.				

