DZP.381.15A.2023

**ZMIENIONY** Załącznik nr 6

**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:

1. sporządzanie posiłków tradycyjnymi metodami gastronomicznymi w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i obowiązujących regulacji prawnych w zakresie żywienia zbiorowego ;
2. dostarczanie posiłków w systemie zbiorczym bemarowym w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi) ;
3. dostarczanie posiłków w systemie indywidualnym w opakowaniach jednorazowych szczelnie zgrzewanych w zgrzewarkach metodą termiczną dla:
   * + Oddziału Anestezjologii (ok. 60/miesiąc);
     + Bloku Porodowego (ok. 80/miesiąc);
     + pacjentów izolowanych (w zależności od potrzeb);
     + pacjentów ze zleconymi dietami eliminacyjnymi wg potrzeb Zamawiającego (ok 150/miesiąc);
     + pozostałych diet gdy ich liczba w poszczególnych oddziałach jest mniejsza lub równa 5 (ok 300/miesiąc)
4. dostarczanie posiłków profilaktycznych 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), oraz dostarczenie wyporcjowanych posiłków profilaktycznych do obydwu lokalizacji w opakowaniach szczelnie zgrzewanych w zgrzewarce metodą termiczną;
5. dostarczanie posiłków za drzwi oddziałów w lokalizacji Medyków;
6. dostarczanie posiłków za drzwi oddziałów w lokalizacji Ceglana wraz z pełnym kompletem zastawy stołowej i sztućców oraz drobnego sprzętu kuchennego niezbędnego do dystrybucji;
7. odbieranie, mycie i dezynfekcję podstaw jezdnych, termoportów, pojemników GN z lokalizacji Medyków;
8. odbieranie, mycie i dezynfekcję wózków bemarowych, pojemników GN, sztućców, drobnego sprzętu kuchennego oraz zastawy stołowej z oddziałów w lokalizacji Ceglana;
9. dostarczanie czystych zamykanych beczek na odpady do oddziałów w lok. Medyków, czystych czerwonych lub niebieskich zamykanych pojemników na odpady do oddziałów w lok. Ceglana. W lokalizacji Medyków czyste beczki mają być dostarczane codziennie wraz ze śniadaniem;
10. 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 4 posiłków dziennie, z wyłączeniem diety kleikowej, bezresztkowej i płynnej dla których Zamawiający wymaga planowania 3 posiłków dziennie. Dla pacjentów nowoprzyjętych, hospitalizowanych w trybie jednodniowym Zamawiający wymaga planowania tylko zupy obiadowej.
2. Szacunkowa ilość posiłków dla pacjentów w okresie 12 miesięcy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | Ligota | Ceglana | RAZEM  Szacunkowa ilość posiłków 12 m-cy |
| **Zestaw 4 posiłki:** |  |  |  |
| Śniadanie w tym II śniadanie | 75555 | 37780 | 113335 |
| Obiad pełny | 72710 | 36355 | 109065 |
| Kolacja | 75557 | 37779 | 113336 |
| **Zestaw 3 posiłki:** |  |  |  |
| Śniadanie | 8760 | 2190 | 10950 |
| Obiad | 8760 | 2190 | 10950 |
| Kolacja | 8760 | 2190 | 10950 |
| **Posiłki dodatkowe:** |  |  |  |
| Zupa obiadowa | 4628 | 18515 | 23143 |
| Posiłek profilaktyczny | 1000 | 600 | 1600 |

1. 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 dla pacjentów na jeden osobodzień nie może być łącznie: niższy niż 40% stawki netto usługi i nie mniej niż 10,13 zł. Wykonawca powinien tak skalkulować cenę śniadania dla diet składających się z 4 posiłków dziennie aby obejmowała również II śniadanie.
2. Wykonawca zapewni na czas trwania umowy:
3. 24 sztuki wózków bemarowych 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
4. zastawę stołową wielorazowego użytku wykonaną z polipropylenu – talerz płytki, talerz głęboki, kubek bez uchwytu w ilości 330 kompletów dla lokalizacji Ceglana oraz w lokalizacji Medyków 540 kompletów. Wymagany rodzaj zastawy: talerz na zupę, talerz płaski obiadowy, kubek o pojemności 0,25l.
5. sztućce metalowe: łyżka duża, widelec, nóż.
6. 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
7. zamykane pojemniki plastikowe – po 2 szt. do każdego wózka bemarowego w lokalizacji Ceglana.
8. Dzierżawiony przez Zamawiającego sprzęt ma być dostarczony minimum 7 dni przed pierwszą dostawą posiłków. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był fabrycznie nowy, sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Wykonawca w ustalonym terminie przeszkoli pracowników Zamawiającego w zakresie prawidłowej obsługi. 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.
9. 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).
10. Po zakończeniu umowy dzierżawiony przez Zamawiającego sprzęt zostanie przekazy Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
11. W przypadku zużycia spowodowanego bieżącym użytkowaniem dzierżawiony sprzęt winien być przez Wykonawcę uzupełniany.

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

1. 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.
2. W korespondencji elektronicznej Wykonawca ma obowiązek zamieszczać w podpisie imię i nazwisko osoby przesyłającej wiadomość.
3. Wykonawca wyznaczy spośród swoich pracowników osobę odpowiedzialną za prowadzenie i dokumentowanie kontroli wewnętrznej. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania Zamawiającemu wszelkich zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej
4. W przypadku uwag personelu i skarg pacjentów co do jakości posiłków, wyznaczona przez Wykonawcę osoba odpowiedzialna będzie za bezpośredni udział w czynnościach mających na celu rozwiązanie problemu .
5. Po zainicjowaniu przez którąkolwiek ze stron umowy, procedury wycofania posiłków/produktów nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym oraz wymaganiom jakościowym określonych w niniejszym OPZ, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego usunięcia wycofanych produktów z oddziałów Zamawiającego w czasie nie dłuższym niż 30 minut od chwili zgłoszenia incydentu.

**III. ZASADY ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW**

1. Zamawiający przesyłać będzie zapotrzebowanie żywnościowe (zbiorcze zestawienie diet z oddziałów) na adres poczty elektronicznej Wykonawcy oddzielnie dla lokalizacji Ceglana i Ligota w godzinach:
   1. obiad do godziny 10 z możliwością korekty ilości porcji do godziny 11:00
   2. kolacja i śniadanie na dzień następny do godziny 14:00 z możliwością całodobowej korekty wg pkt 2
   3. posiłki na sobotę, niedzielę i święta do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym dzień wolny, z możliwością całodobowej korekty wg pkt 2
2. W soboty, niedziele i święta oraz poza godzinami pracy Działu Żywienia Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek przyjmować korekty posiłków zgłaszanych bezpośrednio z oddziałów Zamawiającego. Zgłoszenia mogą być przekazywane Wykonawcy telefonicznie lub mailowo. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji w/w zgłoszeń i przekazywania jej Zamawiającemu.
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 czerwony zamykany pojemnik plastikowy, który służyć będzie 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 spełniającym wymagania PPIS.
8. Przygotowane do transportu do lokalizacji Medyków termoporty (typ UPC Cambro 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 i II śniadanie | 700 – 730 | 730 - 800 |
| obiad | 1200 – 1230 | 1230 – 1300 |
| kolacja | 1600 – 1630 | 1630 - 1700 |

1. 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.
2. Za serwowanie posiłków pacjentom w oddziałach odpowiedzialny jest Zamawiający.
3. Zamawiający wymaga aby temperatura dostarczonych potraw gorących wynosiła:
4. Zupa - nie mniej niż 67˚C
5. II danie - nie mniej niż 63˚C
6. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania posiłków odbierze, a następnie podda procesom mycia i dezynfekcji:
   1. 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,
   2. z oddziałów w lokalizacji Medyków: termoporty, GN wraz z niewykorzystaną zawartością, wózki transportowe oraz beczki z odpadami pokonsumpcyjnymi
7. Sprzęt transportowy (GN, termoporty, wózki, pojemniki, beczki) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Zamawiający ma prawo do wycofywania zniszczonego, zużytego sprzętu będącego własnością Wykonawcy. Wycofanie zniszczonego sprzętu dokumentuje się na „Karcie wycofania”, którą przedstawia się Wykonawcy.
8. W przypadku uszkodzenia sprzętów niezbędnych do realizacji umowy Wykonawca wymieni zniszczony sprzętu na nowy w terminie 7 dni od dnia wycofania.
9. Wykonawca gwarantuje, iż wszystkie pokrywy pojemników GN będą posiadać nieuszkodzone uszczelki silikonowe.
10. Dostarczane porcje w opakowaniach termozgrzewalnych mają być opisane informacją umożliwiającą ich identyfikację.
11. 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 obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
2. W przypadku wejścia w życie regulacji prawnej w zakresie żywienia pacjentów w szpitalach Wykonawca zobowiązany będzie do jej przestrzegania. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji gdy akt prawny nie będzie w sposób szczegółowy określał jakości i częstotliwości planowanych w jadłospisach produktów spożywczych, Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zapisów zawartych w niniejszym OPZ w tym zakresie.
3. Minimalną wartość energetyczną i odżywczą diet określono w tabeli nr 2 „Schemat Żywienia Pacjenta”
4. Wykonawca gwarantuje że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane i porcjowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do realizowania wzorcowych jadłospisów. Wzorcowe jadłospisy mają być przez Wykonawcę opracowane przed rozpoczęciem realizacji umowy i przedstawione Zamawiającemu do akceptacji. Jadłospisy wzorcowe mają być sporządzone dla diet podstawowa, łatwostrawna, cukrzycowa odrębnie na każdy sezon (wiosna, lato, jesień, zima) w dwóch cyklach okresowych po 7 dni każdy.
6. Wykonawca w okresie trwania umowy może zaproponować inne jadłospisy spełniające wymagania Zamawiającego oraz może dokonywać modyfikacji w jadłospisach wzorcowych po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
7. 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 jakiejkolwiek potrawy zawartej w tabeli nr1.
8. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie ze schematem żywienia pacjenta (Tab.2)
9. Jadłospisy na kolejny okres muszą być przedstawione Dietetykowi Zamawiającego z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji, naniesienia ewentualnych poprawek i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis (dieta podstawowa, łatwostrawna, ubogowęglowodanowa) musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, obliczony dla każdego dnia szacowany koszt tzw wsadu do kotła oraz wartość energetyczną i odżywczą. Zamawiający wymaga aby proponowane do realizacji jadłospisy były autoryzowane – opatrzone datą, pieczęcią firmową oraz pieczęcią imienną i podpisem dietetyka Wykonawcy.
10. Dietetyk Zamawiającego ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego. Wprowadzone przez dietetyka zmiany w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące.
11. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego. Jadłospisy opatrzone imienną pieczątką 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 Żywienia Zamawiającego w obydwu lokalizacjach.
12. Wydrukowane jadłospisy dla oddziałów mają zawierać tylko diety realizowane na danym oddziale. W przypadku zmiany w rodzaju diet w oddziałach, Wykonawca zobowiązany jest do weryfikacji i ewentualnej aktualizacji jadłospisów.
13. Wydrukowane jadłospisy dla pracowników Działu Żywienia obydwu lokalizacji mają zawierać wszystkie diety realizowane danego dnia z wykazem potraw i produktów, alergenów oraz kosztu wsadu do kotła.
14. Wykonawca do akceptacji przedstawi Zamawiającemu z jednodniowym wyprzedzeniem jadłospis na diety specjalne/eliminacyjne.
15. Uzgodnione z Zamawiającym zmiany w bieżącym jadłospisie dziennym, naniesione przez Wykonawcę na wydrukach, mają być opatrzone podpisem i pieczęcią imienną osoby dokonującej zmiany.
16. Jadłospis dzienny ma zawierać:
    1. nazwę oddziału
    2. nazwę diety oraz przewidziany dla niej wykaz posiłków, potraw i produktów wraz z gramaturami
    3. alergeny występujące w potrawach i produktach,
    4. obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany) w każdym posiłku.
17. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania na potrzeby Zamawiającego i dostarczenia przed rozpoczęciem realizacji umowy „Księgi Receptur” wszystkich potrawy sporządzanych na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia. Receptura niezaakceptowana przez Zamawiającego nie może być stosowana. Receptura ma zawierać wyszczególnioną ilość poszczególnych produktów wchodzących w skład 1 porcji potrawy, obliczoną wartość energetyczną i odżywczą oraz wykaz alergenów. Zamawiający wymaga aby każda receptura była autoryzowana – opatrzone datą sporządzenia, pieczęcią firmową Wykonawcy oraz pieczęcią imienną dietetyka Wykonawcy i podpisem.
18. Wykonawca uwzględni w jadłospisach potrawy sezonowe, świąteczne oraz wynikające z ogólnie przyjętej tradycji np. tłusty czwartek itd.
19. 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).
20. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym. Zamawiający może używać wyrobów gotowych tylko i wyłącznie po uzyskaniu pozytywnej oceny Zamawiającego. Dietetyk Zamawiającego dokona oceny wyrobu gotowego na podstawie dostarczonej oryginalnej etykiety produktu z pełnym składem oraz oceny organoleptycznej dostarczonej próbki produktu gotowego.
21. Wykonawca przed wprowadzeniem każdego nowego produktu do obrotu zobowiązany jest do przedstawiania kserokopii etykiety produktu celem ich akceptacji. Zamawiający ma prawo do kontroli etykiet na każde żądanie. Dietetyk Zamawiającego dokona oceny zaproponowanego produktu na podstawie dostarczonej oryginalnej etykiety z pełnym składem oraz oceny organoleptycznej dostarczonej próbki produktu. Produkt niezaakceptowany przez Zamawiającego nie może być wprowadzony do obrotu.
22. Zamawiający wymaga aby dodatki do śniadań i kolacji takie jak twarożek, serek ziarnisty, były pakowane indywidualnie dla każdego pacjenta do przeźroczystego pojemniczka jednorazowego szczelnie przykrytego pokrywką.
23. Zamawiający wymaga aby spośród dostarczanych wędlin, Wykonawca zapewnił min. dwa rodzaje wędlin bez obecności alergenów
24. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie w jadłospisach:

* produktów seropodobnych,
* potraw na bazie mięsa mielonego,
* potraw regenerowanych,
* potraw zawierających w składzie słoninę i smalec,
* wędlin typu: wyroby blokowe, wędzonki wytworzone z rozdrobnionych, połączonych kawałków mięsa,
* parówek, pasztetów,
* potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM),
* zup typu makaronowa, zacierkowa,
* pieczywa chrupkiego i wafli na diety eliminacyjne jako zamiennika pieczywa
* pieczywa głębokomrożonego, regenerowanego
* mięsa gotowanego jako dodatku mięsnego na śniadanie i kolacje dla diet eliminacyjnych i specjalnych, z wyłączeniem diet bezsolnych.

1. Pieczywo ma pochodzić z produkcji bieżącej (nocnej) i być dostarczane do Zamawiającego w dniu jego wyprodukowania. Dostarczany chleb musi być świeży o właściwych cechach sensorycznych i fizykochemicznych wg obowiązujących norm. Chleb z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miękiszu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniający innych wymagań wynikających z umowy nie będzie przyjmowany przez zamawiającego.
2. Wykonawca do wszystkich potraw obiadowych, w tym półmięsnych i bezmięsnych ma planować dodatek warzywny.
3. Zamawiający wymaga aby do wywarów mięsno-jarzynowych stanowiących bazę wszystkich zup i sosów, Wykonawca stosował świeże, rozdrobnione warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler – łączna gramatura min. 50g/osobę) oraz porcje rosołowe (min 50g/osobę). Do zup zabielanych Wykonawca ma stosować śmietanę 18% (min.20g/osobę).
4. Zamawiający wymaga aby bułki na śniadanie dla pacjentów oddziału Okulistyki Dziecięcej były przekrojone i posmarowane masłem.
5. W każdym jadłospisie tygodniowym dla diet podstawowych Wykonawca zobowiązany jest do planowania potrawy przygotowanej na bazie lub z dodatkiem suchych nasion strączkowych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania oddzielnych „Asygnat żywieniowych” niezbędnych do realizacji niniejszej umowy i prowadzenia oddzielnej ewidencji kosztów zużycia surowca na potrzeby Zamawiającego.
7. 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.
8. 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. Polędwicka sopocka – Bielesz, Polędwica sopocka – Krakus, Dżem wiśniowy – Jagr, Ser gouda – Polmlek, Chleb baltonowski – Mister. Informacje te mają być również zawarte w jadłospisie. Zamawiający, z uwagi na różnorodność występujących w produktach alergenów nie wyraża zgody na tworzenie jednej wspólnej kartoteki dla tożsamych art. spożywczych np. jednej dla wędlin, serów itp.

**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, kasza kukurydziana, płatki owsiane, płatki jęczmienne, lane ciasto. | 350 ml | Na mleku świeżym pasteryzowanym 3,2% tłuszczu; 100% mleka  bez dodatku wody; dodatek skrobiowy min. 25g | Codziennie do śniadania |
| ZUPY NA WYWARACH MIĘSNO-JARZYNOWYCH Z DODATKIEM MAKARONU, RYŻU LUB ZIEMNIAKÓW | 350 ml |  | 5 razy w tygodniu |
| Jarzynowa 7 składnikowa  -  Rosół  Pomidorowa  Ogórkowa  Kalafiorowa  Kapuśniak z białej kapusty  Koperkowa  Szpinakowa  Brokułowa  Kalafiorowa  Kalarepowa  Barszcz czerwony zabielany  Selerowa  Pieczarkowa  Ziemniaczana  Solferino |  | Skład: marchew, pietruszka, seler, groszek, fasolka, kalafior, brukselka,  Wymagana dodatkowo marchew drobna kostka  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  Skład: koncentrat pomidorowy, fasolka szparagowa, ziemniaki, groszek ziel. |  |
| ZUPY NA WYWARZE MIĘSNO-JARZYNOWYM Z DODATKIEM KIEŁBASY I BOCZKU WĘDZONEGO, Z ZIEMNIAKAMI | 350 ml | Wymagana ilość kiełbasy min. 25g | 1 raz w tygodniu na diety podstawowe |
| Grochowa  Fasolowa  Z soczewicy  Żurek |  | Na naturalnym zakwasie, bez dodatku octu |  |
| 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 na diety podstawowe |
| Zupa gulaszowa  Kapuśniak z kiszonej kapusty  Krupnik z kaszy jęczmiennej  Barszcz ukraiński |  | Skład: papryka świeża czerwona, cebula, koncentrat pom., włoszczyzna,  -  -  łopatka wp. 40g, z fasolą, kapustą włoską i koncentratem pomidor. |  |
| II dania obiadowe | MIĘSNE i RYBNE W CAŁOŚCI |  |  | Cztery razy w tygodniu: we wtorki, czwartki, piątki i niedziele |
| Wołowina – rozbratel lub łopatka  -  Schab wieprzowy b/kości  -  Szynka wieprzowa  Kurczak - noga  -  Kurczak – filet z piersi  -  Dorsz – filet  Indyk – filet, udziec | min. 80 g  min. 80 g  -  min. 80 g  min. 220g (1 szt)  -  min. 80 g  -  min. 100 g  min. 80g | gotowana, duszona, pieczona. Wymagany sos własny min 40g  pieczony, gotowany, duszony w postaci bitki, przy zastosowaniu urządzenia „kotleciarka”  Wymagany sos własny  noga z kurczaka (udko razem z podudziem)  pieczony, smażony, gotowany  smażony panierowany, parowany,  wymagany sos curry, cytrynowy, ziołowy na bazie świeżych ziół | 1 raz w miesiącu zamiennie ze schabem i indykiem  1 raz w tygodniu we wtorek, zamiennie raz w miesiącu z indykiem i wołowiną  1 raz w tygodniu w niedzielę  1 raz w tygodniu w czwartek zamiennie z filetem z kurczaka  1 raz w tygodniu w czwartek zamiennie z nogą z kurczaka  1 raz w tygodniu w piątek  1 raz w miesiącu zamiennie z wołowiną i schabem |
| PÓŁMIĘSNE i MIĘSNE ROZDROBNIONE oraz potrawy z podrobów |  |  | 2 raz w tygodniu w środę i soboty |
| Wątróbka drobiowa smażona z cebulą  Gulasz z wątróbki drobiowej  Gulasz wieprzowy z łopatki wieprzowej  Gulasz drobiowy z piersi z kurczaka  Łazanki z kapustą kiszoną i mięsem z łopatki/grzybami  Bigos z kapusty kiszonej z mięsem z łopatki i kiełbasą  Fasolka po bretońsku z mięsem z łopatki, kiełbasą  Mintaj/Miruna/Sola w warzywach po grecku  Makaron z mięsem z łopatki i duszonymi warzywami | 120g  120g  120g  -  120g  300g  -  300g  -  300g  -  140g  -  300g | Wątróbka 100g + cebula 20g  Podroby 80g + sos 40g  Mięso wieprzowe (łopatka lub szynka) 80g + sos 40g  -  Mięso z fileta z piersi kurczaka 80g + sos 40g  kiełbasa typu śląska (40g), boczek wędzony (15g) i łopatka (min 50g)  kiełbasa typu śląska (40g), boczek wędzony (15g) i łopatka (min 50g)  kiełbasa typu śląska (40g), boczek wędzony (15g) i łopatka (min 50g)  Ryba 80g + sos 60g  -  warzywa korzeniowe + fasolka szparagowa, kukurydza, groszek zielony, papryka świeża, pietruszka zielona, łopatka min. 50g |  |
|  | BEZMIĘSNE |  |  | 1 raz w tygodniu w poniedziałki, z wyłączeniem diet bogatobiałkowych i cukrzycowych |
| Ryż/makaron z jabłkami i cynamonem i cukrem  Knedle z truskawką lub śliwką, masłem i cukrem  Pierogi leniwe z masłem i cukrem  Makaron z cynamonem, serem białym i cukrem  Naleśniki z serem białym i cukrem | 300g  350g  -  350g  300g  2 szt - 300g | Ryż/makaron 200g + jabłka (duszone, bez wody dodanej) 100g, wymagany sos waniliowy 50g na bazie mleka  min. 6 szt knedli, z owocami świeżymi lub mrożonymi  -  skład ciasta: 100g sera /porcję  Makaron 200g + ser biały ze śmietanką słodką i cukrem 100g  naleśnik 200 + ser 100 |  |
| Owoce i warzywa | Owoce świeże na II śniadanie |  | Świeże, bez oznak zepsucia, do bezpośredniego spożycia | Codziennie |
| Jabłko  Gruszka  Banan  Kiwi  Mandarynka  Pomarańcza | 1 szt min. 200g  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 |  |  | codziennie |
| Pomidor  Pomidor koktailowy  Ogórek zielony  Ogórek konserwowy / kiszony  -  Papryka słodka świeża  Papryka konserwowa  -  Rzodkiewka | 1 szt min 100g  5 szt min 100g  min. 50g  min. 50g  -  min. 50g  min. 50g  -  min. 50g | umyty, bez oznak zepsucia, do bezpośredniego spożycia, niekrojony  wiśniowy, śliwkowy  czerwona lub zielona | 2 razy w tygodniu  1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu zamiennie z papryką konserwową  1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu zamiennie z ogórkami kiszonymi/konserwowymi  1 raz w tygodniu |
| Surówki do obiadu |  | Główny składnik 80g + dodatki 40g | Codziennie zamiennie z warzywami na ciepło |
| Z marchwi z dodatkiem jabłka  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 selera z dodatkiem marchwi i jabłka  Z pora z dodatkiem marchwi i jabłka  Z kapusty czerwonej z jabłkiem i cebulą  Z ogórka kiszonego z marchewką i cebulą  Ogórek kiszony/konserwowy  Mizeria ze śmietaną | min. 120g  min. 120g  min. 120g  min. 120g  min. 120g  -  min. 120g  min. 120g  min. 120g  -  min. 120g  -  2 szt min. 120g  min. 120g | Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm  Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm  Kapusta rozdrobniona – wiórki nie większe niż 6 mm, bez cebuli  Marchew rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm  Bez dodatku cebuli, z dodatkiem: kukurydza, marchew, papryka św, ogórek  Seler rozdrobniony – wiórki nie większe niż 2,4 mm  Por rozdrobniony  Kapusta rozdrobniona – wiórki nie większe niż 2,4 mm  Ogórek kiszony pokrojony w plasterki  Ogórek w całości lub przekrojony na połowę  Śmietana 18% + koperek jako przyprawa |  |
| Warzywa na ciepło do obiadu | 120g |  | Codziennie zamiennie z surówkami |
| Fasolka szparagowa z bułka tartą  Brokuły gotowane  Szpinak gotowany  Buraki gotowane oprószane  Marchew gotowana  Marchewka z groszkiem oprószana  Kapusta biała duszona (zasmażana)  Kapusta czerwona duszona (zasmażana)  Brukselka z bułką tartą  Kapusta kiszona duszona (zasmażana)  Bukiet warzyw gotowanych  Kalafior z bułką tartą  Sałatka z selera z brzoskwinią lub jabłkiem  Groszek zielony gotowany | 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  min. 120g | Bułka tarta przesmażona na maśle  -  z dodatkiem czosnku lub soli czosnkowej  buraki tarte  -  -  Z dodatkiem cebuli i boczku wędzonego (15g)  Z dodatkiem cebuli i boczku wędzonego (15g)  Bułka tarta przesmażona na maśle  Z dodatkiem cebuli i boczku wędzonego (15g)  Kalafior, brokuł, fasolka, marchewka, groszek, pietruszka korzeń,  Bułka tarta przesmażona na maśle |  |
| Pieczywo do śniadania i kolacji | Mieszany (pszenno-żytnie)  Bułka pszenna kajzerka  Rogal maślany  Chleb razowy z mąki żytniej  Baton / wek pszenny  Suchary bezcukrowe  Pieczywo bezglutenowe  Pieczywo niskobiałkowe | 50g  1 szt.  min 80g (1 szt)  100g  50g  40g  100g  100g | na zakwasie żytnim, z drożdżami. Krojony. Typu baltonowski, mazowiecki  -  -  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 wszystkie diety z wyłączeniem cukrzycy  Codziennie na diety o charakterze łatwostrawnym  1 raz w tygodniu w piątek  Codziennie na diety cukrzycowe  Codziennie zamiennie z bułką wg potrzeb Zamawiającego  Na diety kleikowe |
| Dodatek mięsny do śniadania i/lub 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  Wędzonki drobiowe, parzone, pieczone, bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego, wykonane z jednego kawałka piersi z indyka.  Kiełbaski wieprzowe bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie, bez dodatku błonnika bambusowego | min. 40g  min. 40g  1 szt. min. 60g | 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.  kiełbaska wieprzowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona (zawartość mięsa: mięso wieprzowe min. 61 % mięsa (bez ścinek, bez końcówek) | -  2 razy w tygodniu  2 razy w tygodniu  -  2 razy w tygodniu  -  1 raz w tygodniu tylko na diety podstawowe  2 razy w tygodniu  1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu na śniadanie w niedzielę |
| Dodatki nabiałowe do śniadania i/lub kolacji | Ser biały  Ser żółty  -  Ser topiony (różne smaki)  -  -  Ser tostowy  Serek twarożek naturalny  Pasta z sera białego z dodatkami  -  Serek ziarnisty  Jajko  Serek homogenizowany | min. 40g  min. 40g  -  18-25g  -  min. 2 szt.  min. 60g  min. 60g  -  min. 60g  1 szt.  min. 60g | Ser twarogowy półtłusty, krajanka  Ser podpuszczkowy o zaw. tłuszczu min. 25%, mleczny otrzymywany z mleka bez dodatku tłuszczów roślinnych  Ser topiony kremowy, otrzymywany z sera żółtego, bez tł. roślinnych, bez dodatku stabilizatorów, bez substancji zagęszczających  Ser topiony, o zawartości sera min 53%  Otrzymywany z sera twarogowego, naturalny  dodatki: pietruszka świeża, koperek świeży, rzodkiewka, brokuł, chrzan,  O zawartości sera twarogowego min. 60%  klasa L  naturalny dla diet cukrzycowych oraz owocowe i waniliowe dla pozostałych | Minimum 1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu  Minimum 1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu  Minimum 1 raz w tygodniu  -  1 raz w tygodniu  Minimum 1 raz w tygodniu  2 razy w tygodniu  -  1 raz w tygodniu  Minimum 1 raz w tygodniu  1 raz w tygodniu w piątek do śniadania |
| Produkty gotowe,  jedno – porcjowe, w opakowaniach oryginalnych | Masło  Mix masła  Dżem owocowy  Ketchup  Miód naturalny  Cukier  -  Galaretka owocowa Zott  Jogurt naturalny i owocowy, kefir, maślanka  Sok owocowy  Sok warzywny  Sok pomidorowy  Sok jabłkowy i winogronowy na diety bezresztkowe  Serek homogenizowany naturalny, waniliowy, owocowe  Kleik ryżowy | 1 szt 10g  1 szt 10g  1 szt 25g  1 szt 25g  1 szt 25g  1 szt 5g  -  1 szt 175g  1 szt 125ml  -  1 szt min 200 ml  1 szt min 200 ml  1 szt min 200 ml  1 szt min 200 ml  -  1 szt min. 125g  1 szt 160g | Min. 82% tłuszczu mlecznego  O zmniejszonej zawartości tłuszczu 60%, bez zawartości mleka  Niskosłodzony: wiśnia, truskawka, brzoskwinia, pomarańcza, czarna porzecz  Smak łagodny  -  -  -  Różne smaki.  Naturalny, owocowy. Otrzymany z mleka i żywych kultur bakterii.  Sok 100% w oryginalnym opakowaniu, różne smaki  Sok 100% w oryginalnym opakowaniu, różne smaki  Sok 100% w oryginalnym opakowaniu  Sok 100% w oryginalnym opakowaniu | Codziennie do śniadania  codziennie do kolacji  5 razy w tygodniu do śniadania, oprócz diet cukrzycowych  1 raz w tygodniu w niedzielę do śniadania  2 razy w tygodniu do śniadania  Codziennie do śniadania i kolacji, oprócz diet cukrzycowych  3 razy dziennie dla diet bezresztkowych  wg schematu żywienia pacjenta  wg schematu żywienia pacjenta  wg schematu żywienia pacjenta  wg schematu żywienia pacjenta  wg schematu żywienia pacjenta  Wg potrzeb zamawiającego |
| Dodatek skrobiowy do II dania | Ziemniaki  Kasza jęczmienna  Kasza gryczana  Ryż biały  Makaron  Makaron razowy  Ryż brązowy  Soczewica | 220g  200g  200g  200g  200g  200g  200g  200g | Tłuczone z masłem i mlekiem, tłuczone, |  |
| Potrawy i produkty sezonowe od 1 czerwca | Botwinka z ziemniakami  Makaron / ryż z truskawkami  Młode ziemniaki  Morele  Śliwki  Brzoskwinia  Nektaryna  kompot z rabarbaru słodzony / niesłodzony | 350 ml  300g  250g  2 szt min. 150g  2 szt min. 150g  1 szt min. 150g  1 szt min. 150g  250 ml | Makaron 200g + truskawki 100g |  |
| Potrawy  świąteczne | Biała kiełbasa wieprzowa z chrzanem  Śledzie w śmietanie  Filety z karpia smażone  Świąteczny zestaw obiadowy  -  Kompot z suszu  Kapusta z grzybami (z wyłączeniem pieczarek)  Ciasto świąteczne | min. 140g  min. 120g  min. 150g  120+200+120  min. 300 ml  min. 120g  min. 100g | Zawartość mięsa wieprzowego min. 82%  śledź marynowany 80g + sos śmietanowy 40g  -  Rolada wołowa faszerowana, sosem pieczeń, kluski śląskie, modra kapusta duszona z boczkiem wędzonym  jabłka suszone + śliwki suszone wędzone | Niedziela Wielkanocna  Piątek Wielkanocny - do obiadu, Środa Popielc.  Kolacja Wigilijna  Każde święto zaznaczone w kalendarzu na czerwono  Do Kolacji Wigilijnej oraz do obiadu w I Święto  Kolacja Wigilijna  Każde święto zaznaczone w kalendarzu na czerwono |
| Napoje | Herbata  Kawa zbożowa z mlekiem 3,2%  -  Kakao z mlekiem 3,2%  Kompot owocowy | 300ml  300ml  -  300ml  300ml | -  -  Ze świeżych lub mrożonych wiśni, truskawek, jabłek, śliwek. Z owocami. Bez dodatku aronii oraz herbat owocowych | 4 razy w tygodniu do śniadania i codziennie do kolacji  2 razy w tygodniu (poniedziałek i środa) do śniadania  1 raz w tygodniu (piątek) do śniadania  codziennie do obiadu |

**Tabela nr 2.** Schemat żywienia pacjenta

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dieta | Wartość energetyczna i odżywcza | Śniadanie I | Śniadanie II | Obiad | Kolacja |
| Podstawowa  +  żywienie dzieci  powyżej 3 r.ż | Energia: min. 2200 kcal / dobę  Białko – min. 15%  Tłuszcze – max 30%  Węglowodany – min 55% | Zupa mleczna,  Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka  masło, dżem lub miód,  Dodatek warzywny  Dodatek mięsny lub nabiałowy,  Cukier, Napój | Owoc | Zupa,  II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne;  surówka lub warzywa gotowane,  Kompot owocowy | Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka  mix masła,  Dodatek mięsny  Dodatek nabiałowy,  Cukier,  Herbata |
| Z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzyca) | Energia: min. 1800 kcal / dobę  Białko – min. 15%  Tłuszcze – max 30%  Węglowodany – min 55% | Pieczywo razowe, masło,  Dodatek warzywny,  Dodatek mięsny lub nabiałowy,  Herbata,  Napój mleczny fermentowany bez dodatku cukru i owoców. | Sok warzywny | Zupa,  II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne;  Surówka,  kompot owocowy | Pieczywo razowe, mix masła,  Dodatek mięsny,  Dodatek nabiałowy,  Dodatek warzywny,  Herbata |
| Łatwostrawna | Energia: min. 2200 kcal / dobę  Białko – min. 15%  Tłuszcze – max 30%  Węglowodany – min 55% | Zupa mleczna,  Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka  masło, dżem lub miód,  Dodatek warzywny  Dodatek mięsny lub nabiałowy,  Cukier, Napój | Owoc | Zupa,  II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne;  warzywa gotowane,  Kompot owocowy | Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka  mix masła,  Dodatek mięsny  Dodatek nabiałowy,  Cukier,  Herbata |
| Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika, +  żywienie dzieci do 3 r.ż. | Energia: min. 2200 kcal / dobę  Białko – min. 15%  Tłuszcze – max 20%  Węglowodany – min 60% | Zupa mleczna,  Pieczywo pszenne, masło, dżem lub miód,  Dodatek mięsny lub nabiałowy,  Cukier, Napój | Sok owocowy | Zupa,  II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne;  warzywa gotowane,  Kompot owocowy | Pieczywo pszenne, mix masła,  Dodatek mięsny  Dodatek nabiałowy,  Cukier,  Herbata |
| Bogatobiałkowa | Energia: min. 2200 kcal / dobę  Białko – min. 20%  Tłuszcze – max 30%  Węglowodany – min 50% | Zupa mleczna,  Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka  masło, dżem lub miód,  Dodatek warzywny  Dodatek mięsny lub nabiałowy,  Jogurt lub serek homogenizowany lub jajko gotowane  Cukier, Napój | Owoc | Zupa,  II danie w postaci: dodatek skrobiowy, danie mięsne / półmięsne / bezmięsne;  Surówka lub warzywa gotowane,  Kompot owocowy | Chleb pszenno-żytni, bułka kajzerka,  mix masła,  Dodatek mięsny,  Dodatek nabiałowy,  Cukier,  Napój mleczny fermentowany. |
| Bezresztkowa | - | Galaretka owocowa,  Sok jabłkowy lub winogronowy | - | Galaretka owocowa,  Bulion – wywar mięsno warzywny, | Galaretka owocowa,  Sok jabłkowy lub winogronowy |
| Bezresztkowa wzbogacona | - | Galaretka owocowa,  jajka gotowane 2 szt  Sok jabłkowy lub winogronowy klarowny, | - | Galaretka owocowa,  Bulion – wywar mięsno warzywny,  Filet z kurczaka gotowany | Galaretka owocowa,  Sok jabłkowy lub winogronowy klarowny, |
| Kleikowa | - | Kleik, suchary | - | Kleik, suchary | Kleik, suchary |
| Mielona na bazie łatwostrawnej | Jak dieta łatwostrawna. Wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie. Podawana do jedzenia widelcem | | | | |
| Papka | Jak dieta łatwostrawna. Wszystkie składniki diety mają być zmiksowane razem o gęstej jednorodnej gładkiej strukturze. Podawana do jedzenia łyżką | | | | |
| Płynna | - | Zupa mleczna zmiksowana z jajkiem, masłem  Naturalny lub waniliowy jogurt/serek homogenizowany | - | Zupa obiadowa zmiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik | Zupa obiadowa zmiksowana z porcją mięsa i warzywami gotowanymi - wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik |
| Diety eliminacyjne | Na podstawie diety łatwostrawnej z zastosowaniem zamienników produktów np.: bezglutenowych; lub ograniczeniem niektórych substancji np.; szczawianów itp. | | | | |