

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana w Starogardzie Gdańskim****§ 1. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala – nieprzerwanie 7 dni w tygodniu, przez okres 12 miesięcy.
2. Opracowanie jadłospisów okresowych przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, uwzględniające stany chorych.
3. Przygotowanie i produkcja posiłków dla pacjentów dorosłych i dzieci według złożonego zamówienia.
4. Dostawa produktów żywnościowych i posiłków w odpowiednio oznaczonych termosach zbiorczych w wyznaczone miejsce w określonych godzinach i odbiór naczyń zbiorczych (termosów).

§ 2. Szczegółowy opis zamówienia**1. Ilości:**

1) Maksymalna przewidywana, łączna ilość osobodni w roku: 284 700 (780 pacjentów).

2) Przewiduje się ilość posiłków całodziennych:

Zestaw	Dieta		Ilość zestawów
Dieta Standard	Dieta I	śniadanie II śniadanie obiad kolacja	179 190
	Dieta II		31 238
	Dieta VI		32 424
	Dieta X		12 258
	Dieta VIII		6326
	Dieta Ia	śniadanie II śniadanie obiad podwieczorek kolacja	22534
Diety pozostałe			730

Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego podmiot niniejszego postępowania wynikać będzie z liczby zamówionych i dostarczonych posiłków dla pacjentów.

2. ZASADY KOMPONOWANIA JADŁOSPISÓW:

- 1) Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu oraz aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
- 2) Diety stosowane przez Zamawiającego:
 - a. Dieta I – dieta podstawowa;
 - b. Dieta Ia – dieta podstawowa (z przeznaczeniem dla dzieci i młodzieży);
 - c. Dieta II – dieta lekkostrawna;
 - d. Dieta III – dieta bogatobiałkowa;
 - e. Dieta VI – dieta o niskim indeksie glikemicznym (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatoresztkowa);
 - f. Dieta VII – dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji (płynna, półpłynna)

- wzmocniona, papkowata, papkowata wzmocniona);
- g. Dieta VIII – dieta bezmleczna;
 - h. Dieta IX – dieta bezglutenowa;
 - i. Dieta X – dieta bezmięсна (wegetariańska);
 - j. Dieta Xa – dieta bezmięсна (wegańska);
 - k. Dieta XI – dieta kobiety ciężarnej i karmiącej;
 - l. Dieta Inna – inne niż powyższe, w przypadku specjalnego zalecenia lekarskiego.
- Opis diet został szczegółowo opisany w załączniku A.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety w/g potrzeb Wykonawca będzie zobowiązany wprowadzić zmiany.
- 3) Wykonawca umożliwi Zamawiającemu możliwość wglądu w plan produkcji określający recepturę uwzględniającą gramatury produktów i użytych do produkcji posiłków dla Zamawiającego oraz możliwość wglądu w wartości odżywcze i kaloryczne dla poszczególnych posiłków, a także możliwość wglądów do składów, etykiet produktów i półproduktów, używanych w procesie technologicznym potraw. Zamawiający zastrzega sobie, aby wykorzystywane przez Wykonawcę produkty cechowały się odpowiednią jakością, m.in.:
- a. Zawartość mięsa w wędlinach i przetworach mięsnych – minimum 70%, z wyłączeniem mięsnych przetworów o wysokiej zawartości tłuszczu i niskiej wartości odżywczej, takich jak: mortadela, metki, salceson, smalec itp.
 - b. Zakaz stosowania produktów seropodobnych;
 - c. Zawartość tłuszczu mlecznego w maśle – minimum 82%;
 - d. Suszone warzywa, bez glutaminianu monosodowego, sztucznych barwników i aromatów;
 - e. Zakaz stosowania produktów wysokoprzetworzonych takich jak: niskogatunkowe pasty rybne, słodkie płatki śniadaniowe, słone przekąski typu: solone paluszki, chipsy i inne. Nie dopuszcza się żywności typu instant.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo wycofania z dostawy produktów dla każdego rodzaju diety w Szpitalu gdy nie będą one odpowiadały pod względem smakowym.
- 5) Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji jadłospisów oraz ich urozmaiceniu, na przykład, w czasie trwania danego sezonu czy świąt. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne.
- 6) W jadłospisie należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych.
- 7) Jadłospis musi uwzględniać prawidłowe rozdzielenie wartości odżywczej i kalorycznej oraz objętości pożywienia na poszczególne posiłki w ciągu dnia oraz uwzględni wymagane zalecenia w żywieniu pacjentów w poszczególnych jednostkach chorobowych.
- 8) Ogólne zasady układania jadłospisów, diety podstawowej:
- a. Posiłki podstawowe (śniadanie, obiad, kolacja) oraz II śniadanie, zawierają dodatek warzyw i/lub owoców (podawanych w całości / per pacjent), (warzywa i owoce w formie surowej i mrożonej przeważają nad warzywami w formie konserwowej);
 - b. Śniadania i kolacje uwzględniają mleko lub produkty mleczne (w tym mleczne produkty fermentowane);
 - c. obiady składają się z zupy i drugiego dania;
 - d. W skład drugich dań wchodzi różne produkty objętościowe (ziemniaki, kasze, ryże, makarony itp.);
 - e. Jadłospis uwzględnia ryby (3x w dekadzie);
 - f. Potrawy z drobiu przeważają nad potrawami z mięsa czerwonego;
 - g. Potrawy gotowane, pieczone i duszone przeważają nad potrawami smażonymi
 - h. Jadłospis uwzględnia białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe) w posiłkach podstawowych (śniadanie, obiad, kolacja);
 - i. Rośliny strączkowe suche są serwowane minimum 2x w dekadzie;

- j. Uwzględnienie tłuszczów roślinnych, bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym;
 - k. Uwzględnienie różnorodności barw posiłków, smaku, konsystencji.
- 9) Wytyczne, dotyczące układania jadłospisów:
- a. Dieta standard:
 - Diety I – II, VIII - Xa: 4 posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja;
 - Dieta III: 4 posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja (II śniadanie – o minimalnej zawartości białka 20g);
 - Dieta VI: 4 posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, (II śniadanie – o niskim lub średnim ładunku glikemicznym, z wykluczeniem serwowania samego owocu);
 - Dieta Ia, XI: 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.
- 10) Zamawiający we własnym zakresie zaopatrzy się w pieczywo dla wszystkich diet.
- 11) Zamawiający we własnym zakresie zaopatrzy się w susze herbaciane, cukier, które nie stanowią przedmiotu zamówienia. Zamawiający dysponuje własnym sprzętem do przygotowywania naparów na oddziałach Szpitala.
- 12) W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:
- a. zupę mleczną 450 ml, możliwa jest częściowa zamiana zup mlecznych na jaglanki i owsianki z owocami lub desery na mleku 250 ml,
 - b. masło lub margarynę w zależności od diety,
 - c. dodatki do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty (różne gatunki) i twarogowy, twarożki Grani oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu, soczewicy, ciecierzycy, fasoli itp.), przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy (różne rodzaje owoców),
 - d. Zamawiający wymaga, aby waga jednej porcji wędliny przypadająca na jednego pacjenta wynosiła nie mniej niż 40 g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g, Twarożki Grani, jogurty, serki itp. wydawane były per pacjent (sztuka na osobę w opakowaniach jednostkowych), nie dopuszcza się dzielenia tych produktów.
 - e. dodatek warzyw i owoców w ciągu dnia minimum 400 g, nie wliczając ziemniaków jako dodatku skrobiowego do drugiego dania,
 - f. zupy obiadowe porcja minimum 450 ml,
 - g. kasze, makarony, ryż - waga tych dodatków węglowodanowych podanych do drugiego dania obiadowego powinna wynosić nie mniej niż 100 g (suchego produktu), ziemniaki – nie mniej niż 300g,
 - h. danie jednogarnkowe typu kaszotto czy risotto nie mniej niż 400 g,
 - i. zróżnicowany asortyment potraw mięsnych typu gulasz, mięso mielone, potrawka, sztuka mięsa, potrawy z drobiu- gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
 - j. Zamawiający wymaga, aby waga mięsa (ryby) podanego do obiadu wynosiła:
 - dla schabu, szynki wieprzowej, karczku, fileta z drobiu, fileta z ryby pieczonej, pieczeni wołowej, dla zrazika, pulpeta, klopsa, pieczeni rzymskiej, dla kotleta z mięsa lub ryby, ryby smażonej nie mniej niż 120 g gotowego produktu w postaci j. w. nie wliczając sosu do mięsa lub ryby, porcja sosu na osobę powinna wynosić nie mniej niż 125 ml,
 - dla gulaszu, potrawki, sosu bolońskiego nie mniej niż 225 g gotowej potrawy w tym 100 g gotowego mięsa,
 - dla udka pieczonego lub gotowanego – 260 g gotowej potrawy,
 - surówki, sałatki co najmniej dwuskładnikowe - 150 g,
 - naleśniki z serem (przy czym ilość farszu do naleśników 130 g) – 2 sztuki
 - pierogi z mięsem, serem 250 g,
 - kluski leniwe / kopytka 250 g,
 - pyzy z mięsem, ziemniaczane 250 g.
- 13) Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:
- a. śniadanie: zupa mleczna, masło lub margaryna (w zależności od rodzaju diety), dodatki do pieczywa, warzywa i/lub owoce (Zamawiający wymaga, aby do śniadania waga warzyw była nie mniejsza niż 60 g);
 - b. II śniadanie: głównie owoce, z wyjątkiem diet III i VI;

- c. obiad: składający się z dwóch dań, mięso 5 razy w tygodniu, ryba 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne 1 raz w tygodniu, ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron, surówka lub sałatka (Zamawiający wymaga, aby łączna waga warzyw podanych do obiadu była nie mniejsza niż 150 g);
 - d. podwieczerek, uwzględniający upodobania dzieci i młodzieży: owoc, kefir, jogurt, sok, kisiel, budyń, biszkopty, herbatniki, chrupki kukurydżane, galaretki owocowe, naleśniki, gofry, zapiekanki;
 - e. kolacja: masło lub margaryna w zależności od diety, dodatki do pieczywa, warzywa i /lub owoce (Zamawiający wymaga, aby do kolacji waga warzyw była nie mniejsza niż 60 g);
- 14) Podwieczorki i 2 śniadania powinny się różnić, np. błędem jest jogurt na śniadanie i na podwieczerek. Dania obiadowe nie powinny powtarzać się w danej diecie w trakcie obowiązywania danej dekadówki. Kolacja powinna się różnić od śniadania, np. twaróg na śniadanie i wędlina na kolację z dodatkami; nie powinny również powtarzać się dzień po dniu.
 - 15) Dokładniejsze ustalenia dietetyczne będą ustalone z dietetykiem Wykonawcy.
 - 16) Wykonawca powiadomi ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych i realizowanych jadłospisach, w przypadkach których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć.

3. INFORMACJE ORGANIZACYJNE:

- 1) Opracowanie jadłospisów okresowych, dekadowych (10-dniowych) w oparciu o aktualną literaturę fachową, ze szczególnym uwzględnieniem: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” i „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisów przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje zawodowe – dietetyka z wykształceniem wyższym (minimum z tytułem licencjata na kierunku Dietetyka lub inżyniera na kierunku Technologia Żywności i Żywienia).
- 3) Wykonawca zobowiązany jest przekazywać opracowane jadłospisy wraz z uwzględnieniem receptur posiłków w terminie umożliwiającym dokonanie korekt, do akceptacji Działu Żywienia Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania korekt w terminie 5 dni roboczych od otrzymania jadłospisu od Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi propozycję alternatywnych posiłków. W razie nie uwzględnienia sugestii w jadłospisie dekadowym i brak propozycji ze strony Wykonawcy nałożona zostanie kara zawarta w umowie. Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu 2 dni nowej wersji jadłospisu.
- 4) Wykonawca musi dysponować odpowiednim programem komputerowym do układania jadłospisów.
- 5) Na podstawie zaakceptowanych przez Dział Żywienia Zamawiającego jadłospisów okresowych dietetyk Wykonawcy sporządza jadłospisy dla wszystkich rodzajów zamawianych diet z określeniem:
 - a. nazwy diety,
 - b. nazw posiłków i ich składzie,
 - c. gramatury posiłków,
 - d. dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, (w tym cukrów), tłuszczu, (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), błonnika i soli,
 - e. sposobie obróbki posiłku,
 - f. obecności alergenów, zgodnie z ustaleniami Parlamentu Europejskiego obowiązujące informacje o alergenach pokarmowych w dostarczanych produktach i potrawach.
- 6) Wykonawca udzieli informacji o wartości odżywczej tj. ilości każdego składnika w diecie (którego wyliczanie nie wynika z przepisów prawnych) każdorazowo na życzenie Zamawiającego, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

- 7) Wraz z dostawą posiłków Wykonawca zobowiązuje się dostarczać listy przewozowe w formie papierowej. Zamawiający przekaze wykonawcy wzór dokumentu tzw. listu przewozowego. Jest to dokument opisujący gramaturę poszczególnych składowych posiłków z podziałem na diety w obrębie oddziału.
- 8) Zaakceptowany jadłospis, uwzględniający powyższe informacje Wykonawca dostarczy Zamawiającemu na minimum 5 dni robocze przed rozpoczęciem bieżącego jadłospisu dekadowego.
- 9) Zamawiający przekaze za pomocą korespondencji e-mail lub/i telefonicznie lub za pomocą systemu informatycznego Wykonawcy zamówienia na posiłki określając każdorazowo ilość i asortyment diet:
 - a. w dni robocze z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14:30,
 - b. w dniu poprzedzającym dni wolne od pracy zamówienie na dni wolne od pracy oraz na dzień następujący po dniach wolnych od pracy do godz. 14:30.
- 10) Dodatkowe zamówienia na posiłki, wypisy oraz zmiany diet Zamawiający składać będzie w dniu bieżącym w godzinach:
 - a. Obiad i podwieczorek - 7:00 – 10:30;
 - b. Kolacja - 12:00 – 14:30;
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju diet pod warunkiem zgłoszenia Wykonawcy zmian do godziny 9.30 dnia bieżącego w ramach obiadu oraz do godziny 13.30-tej dnia bieżącego w ramach kolacji.
- 12) Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet do 3 dnia kolejnego miesiąca, przekaze ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Dokument ten będzie stanowił podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.
- 13) W razie wystąpienia diet niepełnych przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej osobodnia do rozliczeń:

Posiłek /5 porcji/	Rodzaj posiłku	Udział %
	śniadanie	25%
	II śniadanie	10%
	obiad	35%
	podwieczorek	5%
	kolacja,	25%
	OSOBODZIEŃ	100%

4. Przygotowanie i produkcja posiłków dla pacjentów dorosłych i dzieci według złożonego zamówienia

- 1) Przygotowanie i produkcja posiłków dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz posiłków profilaktycznych odbywać się będzie poza siedzibą Zamawiającego;
- 2) Wykonawca, któremu Zamawiający udzieli zamówienia zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami na terenie Polski i Unii Europejskiej;
- 3) Zamawiający wymaga aby usługa świadczona przez Wykonawcę była zgodna z normą ISO 22000 lub FSSC 22000 lub innym równoważnym certyfikatem.
- 4) Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości. Dostarczane posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę i konsystencję.
- 5) W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamacji dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do

uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

- 6) W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawy posiłków Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią sanitarną, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż ok. 60 minut od siedziby Zamawiającego) - tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy.
- 7) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi, w tym co najmniej: dietetyka, kucharza, kierowcę.
- 8) Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób pracowników uwzględniającą kwalifikacje i zakres świadczonych usług oraz spełni w imieniu Szpitala obowiązek informacyjny w rozumieniu wymagań wynikających z przepisów o ochronie danych osobowych: przygotowanie posiłków (kuchnia ogólna, transport, najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług.
- 9) Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy w zakresie świadczonej dla Zamawiającego usługi, wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych każdego pracownika Wykonawcy, ze szczególnym uwzględnieniem pracowników świadczących usługę na terenie Szpitala. W przypadku stwierdzenia, iż pracownik Wykonawcy nie ma w. w. uprawnień Zamawiający ma prawo do odsunięcia takiego pracownika od powierzonych mu czynności, a usługa w zakresie wykonywanych przez tego pracownika czynności musi zostać przez Wykonawcę niezwłocznie zrealizowana.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.06.171.1225 z późn. zm.)
- 11) Zamawiający ma prawo do kontroli przez wyznaczoną osobę, jakości i standardu usług żywieniowych, w szczególności w zakresie:
 - a. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.
 - b. przestrzegania przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych
 - c. przeprowadzania ankiet satysfakcji pacjentów,
 - d. przeprowadzania kontroli w zakresie wagi/ objętości dostarczonych produktów i potraw w odniesieniu do wartości jakie Wykonawca podaje (deklaruje) w dostarczonym jadłospisie dziennym.
 - e. żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywienia, wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowane są posiłki dla Zamawiającego oraz prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych na każdym etapie zleconej usługi.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody oraz wszystkich innych kontroli przeprowadzonych przez upoważnione organy związanych ze świadczeniem usługi w ramach podpisanej umowy. Wykonawca

oświadcza, że posiada program zwalczania szkodników – monitoring stały, a protokoły z kontroli pozostają do wglądu Zamawiającemu.

- 13) Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji, w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej i diety o niskim indeksie glikemicznym w celu dokonania kontroli organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzenia gramatury i estetyki zestawionego posiłku w jednorazowym opakowaniu.
- 14) Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną i finansową za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego. Wszelkie bieżące zastrzeżenia do produkcji posiłków i ich dostawy oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w dokumentacji Zamawiającego. Zapisy te zostaną przekazane Wykonawcy w postaci korespondencji pocztowej lub e-mailowej, po uprzednim poinformowaniu osoby odpowiedzialnej ze strony Wykonawcy za realizację usługi.
- 15) Wykonawca jest zobowiązany posiadać Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą Zakład do produkcji żywności. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu, który produkuje posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji, transportu i dystrybucji posiłków zgodnie z wdrożonym programem Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemem HACCP. Wykonawca przedłoży do wiadomości Zamawiającego wskazane instrukcje, procedury i dokumenty opracowane w ramach Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.
- 16) Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za wykonywanie usługi dla Zamawiającego, która w imieniu Wykonawcy, będzie upoważniona do kontaktu z Zamawiającym, w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu niniejszej SWZ.
- 17) Zamawiający wymaga od Wykonawcy utrzymywania w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowywania i produkcji posiłków w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 18) Wykonawca jest odpowiedzialny za stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej, odpowiadając wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Ochrony Środowiska, Państwowej Inspekcji Pracy. Wykonawca zobowiązuje się do uiszczania ewentualnych opłat za czynności kontrolne Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Ochrony Środowiska, Inspekcji Pracy. W przypadku stwierdzenia przez w/w instytucje naruszenia przez Wykonawcę przepisów przy wykonywaniu usługi, Wykonawca zobowiązuje się zwrócić Zamawiającemu 100% wartości nałożonej kary. Powtarzające się naruszanie przepisów przez Wykonawcę stanowi podstawę do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
- 19) Wykonawca zobowiązuje się również do:
 - a. właściwego przechowywania środków spożywczych,
 - b. pobierania i przechowywania w pomieszczeniach kuchni Wykonawcy próbek wszystkich posiłków i potraw w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i momentu podania; pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz. U. z dnia 09.05.2007 roku nr 80 poz. 545);
 - c. pobierania prób wymazów bakteriologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
 - d. dokonywania na własny koszt okresowych, odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, zgodnie z ewentualnymi wymogami Zamawiającego. Przedkładanie wyników kontroli Zamawiającemu.
 - e. w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zamawiającego na własny koszt.

5. Dostawa produktów żywnościowych i posiłków w odpowiednio oznaczonych termosach zbiorczych w wyznaczone miejsce w określonych godzinach i odbiór naczyń zbiorczych (termosów)

- 1) Zamawiający przekazuje Wykonawcy termosy i pojemniki GN. Przekazane pojemniki są pojemnikami termoizolacyjnymi, przeznaczonymi do transportu potraw zimnych i gorących o spadku temperatury nie większym niż 2 stopnie/godz. spełniających wymogi HACCP, gwarantujących bezpieczeństwo i zachowanie właściwości organoleptycznych żywności, posiadające odpowiedni atest, kompletne, nieuszkodzone. Wykonawca zobowiązany będzie do zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem oraz oznakowania pojemników jednostkowych.
- 2) Przewożenie posiłków w termosach i pojemnikach przekazanych przez Zamawiającego gwarantujących zachowanie ich temperatury i jakości, szczelnie zamykane tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu;
- 3) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki o temperaturze:
 - a. minimum 65°C – drugie danie;
 - b. minimum 75°C – zupa; napoje gorące - 80 °C
 - c. produkty typu wędlina, nabiał, surówki, sałatki, pasty muszą być przechowywane w termosach lub lodówkach z zachowaniem temp. do +4°C (termometr wewnątrz pojemnika);
 - d. Temperatura pozostałych produktów musi być zgodna z parametrami określonymi na opakowaniu przez producenta.
- 4) W przypadku stwierdzenia dostawy posiłku nieprawidłowej jakości Wykonawca dokona wymiany najpóźniej w ciągu jednej godziny od powiadomienia. W wyjątkowych przypadkach, za zgodą Zamawiającego rekompensata za dostarczony posiłek niepełnowartościowy może być dostarczona w ilości i asortymencie zapewniającym pokrycie wartości odżywczej i kalorycznej posiłku w terminie określonym przez Zamawiającego.
- 5) Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii towaru, braków ilościowych, wad jakościowych dostarczonego towaru oraz braku ważnych dokumentów. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia wad ukrytych towaru. Reklamacja będzie składana telefonicznie przez Kierownika Sekcji Żywienia Szpitala lub osobę przez niego upoważnioną i każdorazowo niezwłocznie potwierdzona na piśmie. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany towaru wadliwego na towar bez wad w ciągu 1 godziny od otrzymania informacji o reklamacji Zamawiającego.
- 6) Diety specjalne oraz diety na specjalne zlecenie lekarza muszą być zapakowane oddzielnie w jednorazowe opakowania i odpowiednio oznaczone.
- 7) Sosy do potraw należy umieszczać w osobnych pojemnikach.
- 8) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru czystych pojemników GN i innych pojemników transportowych (termosy). Dezynfekcja w/w pojemników leży po stronie Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do odebrania pojemników po każdorazowym transporcie i dostawie posiłków (3x dziennie).
- 9) Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi leży po stronie Zamawiającego.
- 10) Wykonawca dostarcza termosy z posiłkami we wskazane miejsce na terenie szpitala o wskazanej godzinie. Dystrybucja posiłków na oddziały leży po stronie Zamawiającego.
- 11) Godziny dostarczenia posiłków:
 - a. Śniadanie i II śniadanie: 6:45-7:00;
 - b. Obiad, podwieczorek: 12:00-12:15;
 - c. Kolacja: 16:15-16:30W przypadku spóźnienia naliczone zostaną kary umowne.
- 12) Środek transportu Wykonawcy musi mieć pozytywną Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazd do przewożenia żywności.
- 13) Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji tych dokumentów.

- 14) Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu i sporządzania zapisów z dokonanej kontroli.

Cel żywienia dietetycznego:

Żywienie dietetyczne stanowi modyfikację racjonalnego żywienia. Modyfikacja ta może być związana ze zmianą konsystencji diety, zmianą wartości energetycznej lub zawartości składników odżywczych w diecie, lub wyeliminowaniu produktu lub grupy produktów z diety.

Żywienie dietetyczne powinno prowadzić do poprawy stanu zdrowia i pomagać w wyzdrowieniu. Każda dieta powinna dostarczać wymaganej ilości energii dla utrzymania masy ciała na prawidłowym poziomie oraz niezbędnych składników dla potrzeb metabolicznych.

Godziny wydawania posiłków:

- 7:00 – śniadanie
- 9:00 – II śniadanie (dieta VI oraz dieta kobiety ciężarnej i karmiącej | min. 2x w tygodniu owoce)
- 12:00 – obiad (2-daniowy: zupa oraz danie główne)
- 15:00 – podwieczorek (oddziały młodzieżowe)
- 17:00 – kolacja

Jadłospisy są planowane w systemie dekadowym (10-dniowym).

Diety stosowane w szpitalu:

- DIETA I – dieta podstawowa - załącznik nr 1 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA Ia – dieta podstawowa młodzieżowa - załącznik nr 1 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA II – dieta lekkostrawna - załącznik nr 2 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA III – dieta bogatobiałkowa - załącznik nr 3 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA VI – dieta o niskim indeksie glikemicznym (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowa, dawniej zwana jako „dieta cukrzycowa”) - załącznik nr 4 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA VII – dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji - załącznik nr 5 do procedury 1.1.-OD-1

Diety specjalne:

- DIETA VIII – dieta bezmleczna - załącznik nr 6 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA IX – dieta bezglutenowa - załącznik nr 7 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA X – dieta bezmięсна (wegetariańska) - załącznik nr 8 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA Xa – dieta bezmięсна (wegańska) - załącznik nr 8 do procedury 1.1.-OD-1
- DIETA XI – dieta kobiety ciężarnej i karmiącej - załącznik nr 9 do procedury 1.1.-OD-1

W uzasadnionych przypadkach uwzględnia się możliwość przygotowania indywidualnych diet specjalnych, nie wymienionych w wykazie (rzadkie jednostki chorobowe).

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryżana	DIETA PODSTAWOWA (DIETA I, Ia)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA PODSTAWOWA I, Ia**Wskazania do stosowania diety:**

Stosowana jest u osób, przebywających w szpitalu nie wymagających leczenia dietetycznego.

Cel diety:

Dieta podstawowa powinna spełniać zalecenia racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, tzn.: być zbilansowana pod względem energetycznym oraz odżywczym. Jest to konieczne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

Ogólna charakterystyka diety:

Wartość energetyczna i odżywcza diety dostosowywana jest do masy ciała i stanu fizjologicznego pacjenta, w oparciu o aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz wytyczne towarzystw naukowych. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzywa i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb, nasion roślin strączkowych oraz tłuszczów. Posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka, należy eliminować podjadanie między posiłkami, dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki,

konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej, w każdym posiłku należy uwzględnić wodę/napój z ograniczoną zawartością cukrów. Poza napojami uwzględnionymi w jadłospisie, pacjent powinien mieć zapewniony stały dostęp do wody pitnej – rekomendowane dzbanki filtrujące na każdym oddziale. Dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej. Przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału. Mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia. Każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego. Nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym. Ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym. Tłuszcze zwierzęce powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego. Przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone. Należy eliminować cukry proste z diety. Wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

Praktyczne wskazówki odnośnie sporządzania posiłków: zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ograniczyć zabielenie zup i sosów śmietaną, nie dodawać do potraw zasmażek, ograniczyć cukier dodawany do napojów i potraw, do minimum ograniczyć dodatek soli na rzecz ziół i naturalnych przypraw.

Zalecana zawartość składników pokarmowych w diecie podstawowej:

Składnik pokarmowy	Zalecenia
BIAŁKO	10-20%
TŁUSZCZE	25-35%
WĘGLOWODANY	% pozostałe
BŁONNIK POKARMOWY	>25g
CHOLESTEROL	<300mg

Obróbka technologiczna:

- gotowanie w wodzie i na parze,
- duszenie,
- pieczenie w rękawie, folii aluminiowej, pergaminie lub naczyniu żaroodpornym,
- smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu
- potrawy smażone należy ograniczyć do 3 razy w jadłospisie dekadowym; dozwolone jest lekkie podsmażenie na niewielkiej ilości oleju roślinnego bez panierki.

Dieta powinna być:

- urozmaicona,
- pełnowartościowa,
- smacznie przyrządzona,
- atrakcyjnie zestawiona kolorystycznie.

Wariant IA dieta przeznaczona na oddziały młodzieżowe: 12A i 23 – dodatkowy posiłek o godz. 15:00 (podwieczorek).

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana	DIETA LEKKOSTRAWNA (DIETA II)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA LEKKOSTRAWNA II

Wskazania do stosowania diety:

Według indywidualnej oceny lekarza prowadzącego.

Przykładowe wskazania:

- stany zapalne błony śluzowej żołądka i jelit (wrzody, nadżerki, wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna),
- nowotwory układu pokarmowego,
- w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych,

- choroby wątroby, trzustki.

Cel diety:

Dieta lekkostrawna, polega na odciążeniu układu pokarmowego zarówno pod względem ilościowym (mniejsze porcje), jak i jakościowym (wykluczenie niektórych produktów i technik kulinarnych).

Ogólna charakterystyka diety:

Dieta ta jest modyfikacją diety podstawowej. Ma na celu pokryć zapotrzebowanie energetyczne i dostarczyć optymalnej ilości składników pokarmowych. Podstawą diety lekkostrawnej jest ograniczenie, a nawet wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, ciężkostrawnych, wzdymających oraz ostro przyprawionych. W diecie lekkostrawnej należy ograniczyć podaż błonnika pokarmowego.

Obróbka technologiczna:

Zalecaną metodą obróbki termicznej jest: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez wcześniejszego obsmażania, pieczenie w folii lub pergaminie. Wykluczyć należy smażenie, duszenie z wcześniejszym obsmażaniem, pieczenie w tradycyjny sposób.

Zupy przygotowuje się na wywarach roślinnych, a nie mięsnych, kostnych czy grzybowych. Zupy i sosy zagęszcza się zawiesiną mąki i mleka lub mąki i wody. Zup, sosów czy gotowanych warzyw nie zaprawia się zasmażką.

Należy wyeliminować z diety ostre przyprawy i marynaty, potrawy doprawiać ziołami. Należy również ograniczyć podaż błonnika pokarmowego w diecie do ok 20-25g, aby zapobiec podrażnieniu przewodu pokarmowego. W tym celu zaleca się dobór delikatnych warzyw i dojrzałych owoców, a także podaż ich w postaci obranej, gotowanej, przetartej, zmiksowanej lub w formie skoków. Z diety trzeba także wyeliminować pełnoziarniste produkty zbożowe: pieczywo razowe, z ziarnami, otręby, makaron i ryż razowy, gruboziarniste kasze np. gryczana, pęczak.

Dieta w chorobach wątroby i trzustki – dobierana indywidualnie, według oceny lekarza prowadzącego:

Ilość tłuszczu w diecie uzależniona jest od indywidualnej tolerancji chorego. Wskazane jednak, by nie wynosiła więcej niż 1 g na kilogram należnej masy ciała. Dobrze tolerowane są oleje roślinne oraz masło. Jeśli wystąpią biegunki tłuszczowe, ilość tłuszczu w diecie należy ograniczyć.

- Przewlekłe zapalenie wątroby – zwiększone spożycie białka 1.2-1.5g/kg m.c. – zalecana dieta lekkostrawna wysokobiałkowa
- Okres niewyrównanie i niewydolności wątroby – dieta niskobiałkowa ok. 0.5kg/kg m.c. w zależności od stopnia zaawansowania choroby

Dieta lekkostrawna - produkty i potrawy wskazane i przeciwwskazane

Nazwa produktu lub potrawy	Produkty/potrawy wskazane	Produkty/potrawy przeciwwskazane
Mleko i produkty mleczne	Mleko ($\leq 2\%$), jogurt, biały ser (chudy lub półtłusty), serek homogenizowany Fermentowane, ale nie przekwaszone produkty mleczne: kefir, mleko zsiadłe, mozzarella	Sery żółte, pleśniowe i dojrzewające Serki topione
Jaja	Gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze w formie jajecznicy, Dieta w chorobach wątroby: 1 jajko/ doba	Gotowane na twardo i sadzone
Mięso, wędliny, ryby	Mięsa chude: drób (najlepiej mięso z piersi bez skóry), chuda wieprzowina, wołowina, cielęcina, Wędliny chude bez widocznego tłuszczu ryby chude: dorsz, leszcz, mintaj, morszczuk, pstrąg, sola, szczupak, sandacz; ryby tłuste, jeśli są dobrze tolerowane	Mięsa tłuste: baranina, wieprzowina, gęsiną, kaczki; wędliny tłuste; pasztety, wędliny podrobowe; mięsa peklowane; konserwy mięsne i rybne; ryby tłuste, jeśli są źle tolerowane, ryby i mięsa wędzone
Tłuszcze	Margaryny miękkie, masło, oleje roślinne na surowo: np. rzepakowy, oliwa z oliwek,	Śmietana, smalec, słonina, boczek, tój, margaryny twarde

Ziemniaki	Gotowane, gotowane tłuczone, puree	Frytki, wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, placki ziemniaczane, chipsy
Warzywa	Korzeniowe (marchew, pietruszka, buraki, seler) Kalafior, brokuły, dynia, cukinia, szpinak, młody zielony groszek i fasolka szparagowa warzywa z wody oprószone mąką z dodatkiem margaryny, bez zasmażek; na surowo: zielona sałata, pomidory bez skórki, utarta marchewka, natka pietruszki, koperek Soki świeżo wyciskane: np. z marchwi, pomidorów	Wszystkie odmiany kapusty (czasem dopuszcza się niewielki dodatek kapusty włoskiej), papryka, szczypior, cebula, ogórki, rzodkiewki, kukurydza (również z puszek); warzywa z zasmażką; warzywa konserwowane octem Grzyby przeciwwskazane
Owoce	Dojrzałe, najlepiej w formie przecieru, puree, bez skórki Jabłka, banany	Owoce niedojrzałe i kwaśne Gruszki, śliwki, czereśnie Drobnopestkowe: truskawki, maliny
Suche strączkowe	W zależności od tolerancji – soczewica	Pozostałe: groch, fasola suche, soja Puszkowane konserwy
Cukier i słodczyce	Cukier (dozwolony ale nie preferowany), miód, dżemy bez pestek, przetwory owocowe pasteryzowane: kompoty, galaretki z dozwolonych owoców, kisiele, budynie Domowe ciasto, np. drożdżowe	Chałwa, czekolada, słodczyce zawierające tłuszcz, kakao, orzechy
Przyprawy	Łagodne w ograniczonych ilościach: sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazylia, lubczyk, rozmaryn, wanilia, goździki, cynamon	Ostre przyprawy: ocet, pieprz, musztarda, ketchup, chrzan, papryka ostra, chilli, pieprz, pikle
Zupy	Krupniki z dozwolonych kasz, Zupy mleczne (na bazie ryżu, płatków owsianych błyskawicznych, kaszy jaglanej, kaszy mannej, drobnego makaronu) Zupy owocowe Zupy z dozwolonych kasz, warzyw oraz czyste (barszcz, pomidorowa) na bulionie warzywnym bez zasmażek	Kapuśniak, zupa ogórkowa, fasolowa, grochówka, zupy zaprawiane zasmażkami, zupy w proszku Na wywarach mięsnych
Potrawy mięsne i rybne	Gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania; pieczone w folii aluminiowej, rękawie foliowym lub w pergaminie; bez panierek, Optymalnie mielone, siekane, potrawki, pulpety	Smażone, duszone, pieczone w sposób tradycyjny
Potrawy z mąki i kasz	Kasze gotowane na sypko: kasza manna, kasza jaglana, kasza jęczmienna, kuskus lane kluski, leniwe pierogi Ryż biały, makaron pszenny jasny, Pieczywo: jasne pszenne lub graham – z mąk oczyszczonych, optymalnie czerstwe	Pieczywo: pełnoziarniste, razowe, żytnie, chleb na zakwasie Kasza: gryczana, pęczak Makaron pełnoziarnisty, brązowy ryż
Sosy	Łagodne, zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie lub mleku: koperkowy, cytrynowy, potrawkowy; sosy owocowe;	Ostre, na zasmażkach, sosy na mocnych i tłustych wywarach mięsnych lub z kości

Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych		DIETA BOGATOBIAŁKOWA (DIETA III)	Wersja	
			Data wydania	
Desery	Kompoty, kisiele, musy, galaretki – z owoców dozwolonych; biskopki, czerstwe ciasto drożdżowe	Torty i ciastka z kremem lub z bitą śmietaną, pączki, faworki, tłuste ciasta jak francuskie, piaskowe, kruche, czekolada Orzechy		
Napoje	Woda Napary o niskiej intensywności: herbata, kawa, napary ziołowe Soki owocowe i warzywne (w zależności od tolerancji) Kawa zbożowa	Mocne kakao, płynna czekolada, alkohol, słodzone napoje gazowane		

DIETA BOGATOBIAŁKOWA

Jest modyfikacją diety lekkostrawnej (z uwagi na stosowane techniki kulinarne, łatwostrawność diety) lub diety podstawowej w zależności od stanu zdrowia pacjenta.

Wskazania do stosowania diety:

- wyniszczenie organizmu,
- niedożywienie,
- w chorobach nowotworowych,
- po zabiegach operacyjnych, oparzeniach,
- w chorobach przebiegających z gorączką,
- dla rekonwalescentów po przebytych chorobach.

Cel diety:

Dieta bogatobiałkowa dostarcza odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości odżywczej, przede wszystkim dla celów anabolicznych takich jak:

- budowa i odbudowa komórek i tkanek,
- tworzenie białka ciał odpornościowych, enzymów i hormonów.

Ogólna charakterystyka diety:

Dieta bogatobiałkowa polega na zwiększonej podaży białka 1.2-2.0 g/ kg m.c. (2/3 białka powinno pochodzić z produktów zwierzęcych, ze względu na obecność aminokwasów egzogennych).

Dieta jest bogata głównie w produkty obfitujące w białko pochodzenia zwierzęcego a więc mleko, sery, jaja, mięso i jego przetwory, ryby. Aby białko mogło spełniać swoje zadanie, dieta musi mieć należną wartość energetyczną, w przeciwnym razie białko będzie wykorzystywane do celów energetycznych.

Dieta powinna być wzbogacana (fortyfikowana) wysokobiałkowymi preparatami, przeznaczonymi do leczenia żywieniowego. Fortyfikacja diet odbywa się na kuchniach oddziałowych. Stosowane preparaty to m.in.: Protifar, Cubitan. Wzbogacanie diety wymienionymi preparatami to działanie preferowane, ponieważ produkty te mają optymalny skład aminokwasów oraz dodatek substancji immunomodulujących, wpływający na zdrowienie pacjenta.

Dopuszcza się również stosowanie bogatobiałkowych dodatków kuchennych (pod postacią: jaj, twarożków Grani), które wydawane są o godz. 9:00.

Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych im. St.	DIETA O NISKIM INDEKSIE GLIKEMICZNYM	Wersja	
		Data	

Kryzana	(DIETA VI)	wydania	
---------	--------------	---------	--

DIETA O NISKIM INDEKSIE GLIKEMICZNYM VI (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatoresztkowa, dawniej zwana jako „dieta cukrzycowa”)

Wskazania do stosowania diety:

- cukrzyca typu II,
- insulinooporność,
- nadwaga / otyłość.

Cel diety:

Uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki węglowodanowej i lipidowej.

Ogólna charakterystyka diety:

Dieta jest bogatoresztkowa, wysokobłonnikowa, zawiera ok. 40-60g błonnika. Bazuje na produktach pełnoziarnistych (ciemne pieczywo, makarony, ryże, kasze) oraz na warzywach (>400g dziennie), głównie w postaci surowej. Dieta uwzględnia dodatkowy posiłek (II śniadanie). W diecie zaleca się dominację węglowodanów o niskim oraz średnim indeksie glikemicznym, (na poziomie ok <55 IG).

Produkty i potrawy zabronione: wyroby cukiernicze, cukier, słodczyce.

Obróbka kulinarna mięs: gotowanie, pieczenie, duszenie/ z wyłączeniem smażenia.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana	DIETA LEKKOSTRAWNA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI (DIETA VII)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA LEKKOSTRAWNA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI VII

Ocena doboru odpowiedniej konsystencji i składu diety odbywa się na oddziale przez upoważnioną do tego osobę - lekarza. Stopień rozdrobnienia, konsystencja posiłków i droga żywienia jest dobierana dla pacjenta indywidualnie w zależności od jego stanu zdrowia.

Droga podania:

- żywienie doustne,
- żywienie dojelitowe z możliwością stosowania diet kuchennych (sonda do żołądka, przetoka odżywcza PEG); żywienie dojelitowe z koniecznością stosowania diet przemysłowych (przetoka odżywcza PEJ)

Kuchnia główna doraźnie zajmuje się przygotowaniem diet o zmienionej konsystencji, w głównej mierze czynności te odbywają się na oddziałach. Większość wewnętrznych kuchni oddziałowych wyposażonych jest w elektryczne urządzenie kuchenne, służące do miksowania, niezbędne do otrzymania optymalnej konsystencji diety, dostosowanej do potrzeb pacjenta. Na kuchniach oddziałowych personel zajmuje się także fortyfikacją diet, czyli wzbogacaniem diet środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego, czy też przygotowaniem diet do żywienia enteralnego (poprzez zgłębnik/ przetokę odżywcza).

Diety o zmienionej konsystencji:

- papkowata,
- płynna,
- wzmocniona (płynna/papkowata),

DIETA PAPKOWATA

Wskazania do stosowania diety:

- w chorobie jamy ustnej i przełyku (zapalenie jamy ustnej, zapalenie przełyku, rak przełyku, zwężenie przełyku, żylaki przełyku),
- w przypadku utrudnionego gryzienia i połykania,
- po niektórych zabiegach chirurgicznych według wskazań lekarza.

Cel diety:

Celem diety jest dostarczenie wszystkich niezbędnych składników pokarmowych z zachowaniem optymalnej energetyczności diety.

Ogólna charakterystyka diety:

W diecie lekkostrawnej papkowej produkty należy dobierać według zasad diety lekkostrawnej, gdyż nie różnią się wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych. W diecie papkowej produkty i potrawy podawane są w takiej formie, aby nie wymagały gryzienia. Potrawy należy sporządzać tak aby nie drażniły chemicznie, mechanicznie i termicznie chorobowo zmienionego

przelyku lub jamy ustnej. Potrawy powinny być przyrządzane metodą gotowania. Stosuje się zupy przecierane, zupy krem, podprawiane zawiesiną z mąki i śmietanki, zgęszczane żółtkiem, masłem. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowych soków a także w gotowanej – rozdrobnionej (blendowanie, miksowanie, rozgniatanie mechaniczne).

DIETA PŁYNNA

Wskazania do stosowania diety:

Jednostki chorobowe według wskazań lekarza

Cel diety:

Dostarczenie pacjentowi odpowiedniej ilości płynów, nawodnienie oraz zachowanie pracy przewodu pokarmowego.

Ogólna charakterystyka diety:

Choremu podaje się tylko płyny: przegotowaną wodę, niegazowaną wodę mineralną, napary z rumianku, mięty, herbatę. Jeśli nie ma przeciwwskazań można podać chudy rosół. Dieta ta ma ograniczenie czasowe w jej stosowaniu (około 1-2 dni). W miarę poprawy stanu zdrowia chorego dietę modyfikuje się wprowadzając dobrze rozdrobnione kleiki, zupy, najlepiej na bazie rosół. niewielkie ilości mleka, masła, żółtka jaja, chudego twarogu, przecieru z jabłek, bułki czerstwej, stopniowo przechodząc do diety lekkostrawnej.

DIETA PAPKOWATA / PŁYNNA WZMOCNIONA

Wskazania do stosowania diety:

- jednostki chorobowe według wskazań lekarza
- zastosowanie: doustnie lub sonda dożołądkowa, przetoka odżywcza PEG

Cel diety:

Głównym celem fortyfikacji (wzbogacenia) diety jest zwiększenie kaloryczności przy nieznacznym zwiększeniu objętości posiłków.

Ogólna charakterystyka diety:

Polega na fortyfikacji (wzbogaceniu) diety o zmienionej konsystencji poprzez zastosowanie dodatków wysokoenergetycznych.

Posiłki powinny być podawane w sposób naturalny lub przez sondę. Wartość energetyczna diety powinna być ustalana indywidualnie dla każdego pacjenta. Diety wzmocnione są normokaloryczne 1kcal/1ml lub wysokokaloryczne >1kcal/1ml. Większe objętości mogą powodować biegunkę lub uniemożliwić podawanie przez sondę. Wszystkie posiłki po ugotowaniu powinny być przecierane lub miksowane. Objętość jednego posiłku nie powinna przekraczać 500ml. Temperatura posiłków powinna wynosić ok. 37°C. Dieta powinna mieć konsystencję taką, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu, pokarm musi swobodnie przechodzić przez zgiębnik. Dieta powinna być dobrze tolerowana przez chorego. Nie może dawać uczucia pełności, rozpierania w nadbrzuszu, bólu i wzdęcia brzucha, wywoływać nudności, wymiotów, biegunki lub zaparć. Do żywienia przez zgiębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną. Diety z produktów spożywczych naturalnych mogą być wzbogacane w składniki odżywcze przez połączenie ich z preparatami, przeznaczonymi do żywienia medycznego. Najoptimalniejszym rozwiązaniem jest stosowanie diet przemysłowych, ponieważ zawierają optymalny skład, są wzbogacone składnikami, wspomagającymi rekonwalescencję oraz cechują się sterylnością i łatwością podaży. Rodzaj diety i rytm podawania posiłków oraz ich objętość ustala lekarz.

Fortyfikacja (wzbogacenie) diety:

- preparaty medyczne: Protifar, Fresubin,
- produkty kuchenne: cukier, śmietana, masło

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana	DIETA BEZMLECZNA (DIETA VIII)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA BEZMLECZNA VIII

Wskazania do stosowania diety:

- nietolerancja laktozy
- alergia na białka mleka krowiego
- wiek starczy – jeśli występują objawy nietolerancji

Cel diety:

Wyeliminowanie produktów i potraw zawierających laktozę oraz (/lub) białka mleka krowiego, aby nie wystąpiły objawy nietolerancji (wzdęcia, uczucie pełności, bóle brzucha, biegunki) lub alergii (biegunka, zaparcia, wymioty, brak apetytu, zmiany skórne czy anemia). Dieta powinna również dostarczyć energii,

składników pokarmowych oraz witamin i minerałów według zapotrzebowania.

Ogólna charakterystyka diety:

Dieta przy nietolerancji laktozy oraz alergii na białka mleka krowiego to dieta eliminacyjna, która jest formą leczenia objawowego nietolerancji laktozy i alergii.

Charakterystyka diety - nietolerancja laktozy:

Dieta przy nietolerancji laktozy zakłada całkowitą eliminację z jadłospisu lub jedynie ograniczenie spożycia produktów zawierających laktozę. Konkretnie zalecenia zależą od postaci nietolerancji laktozy i nasilenia objawów, w związku z tym postępowanie przy tej chorobie powinno być zindywidualizowane.

Nabiał – źródła laktozy:

- mleko,
- produkty mleczne: kefir, jogurty, maślanki, śmietana,
- sery żółte, pleśniowe, typu fromage, topione, masło (w niewielkich ilościach),
- sery twarogowe, homogenizowane,
- serek wiejski, ziarnisty,
- ukryte źródła laktozy: lekarstwa oraz jako dodatek do żywności do produktów, w których laktoza nie występuje naturalnie.

Zaleca się podawanie tych produktów w wersji bezlaktozowej.

Charakterystyka diety - alergia na białka mleka

Produkty przeciwwskazane – źródła mleka i jego pochodnych (zarówno w dużej ilości, jak i w ilościach śladowych):

- mleko i produkty mleczne (mleko świeże, bez laktozy, śmietana, jogurt, kefir, maślanka, masło, ser dojrzewający i pleśniowy, ser typu mozzarella, feta, twaróg, serek homogenizowany, lody),
- wypieki, np. ciasta, ciastka, herbatniki, pączki, ciasta z kremem, tortille, bułki maślane, naleśniki,
- napoje, np. mleczne, kakao, kawa zbożowa, koktajle,
- produkty zbożowe, np. płatki z polewą jogurtową,
- sosy i pasty warzywne,
- żywność smażona, garmazeryjna,
- mięsa i ryby, np. niektóre tuńczyki w puszcze mogą zawierać kazeinę, pasztety, salami, parówki, serdelki, burgery,
- słodycze, np. czekolada mleczna, biała, batony czekoladowe, krówki
- leki, np. w otoczeniu jest [laktoza](#).

Inne określenia białek mleka „mleko w proszku, mleczne produkty uboczne, mleko suszone, suszone mleko odtłuszczone, kazeina i kazeinian, serwatka, serwatka w proszku, jogurt, jogurt w proszku, laktoglobulina, laktoza, calcium caseinate, potassium caseinate, magnesium caseinate, proteinhydrolysate, casein, H4511, H4512, lactoalbumin, lactoglobulin. W przypadku alergii na mleko krowie nie można stosować mleka bez laktozy, gdyż pozbawione jest one jedynie cukru-laktozy ale nadal zawiera alergizujące białka.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana	DIETA BEZGLUTENOWA (DIETA IX)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA BEZGLUTENOWA IX

Wskazania do stosowania diety:

- celiakia,
- alergia na gluten,
- nieceliakalna nadwrażliwość na gluten.

Cel diety:

Łagodzenie objawów chorób gluteno-zależnych. Dieta powinna dostarczać energii, składników pokarmowych oraz witamin i minerałów według zapotrzebowania.

Ogólna charakterystyka diety:

Dieta z wyłączeniem produktów, zawierających gluten – białkiem znajdującym się naturalnie w zbożach i produktach zbożowych.

Zboża glutenowe:

- pszenica (np. 'kasza' kuskus)
- jęczmień,
- żyto (np. mąka pytłowa),
- owies (naturalnie bezglutenowy, lecz zanieczyszczony glutenem).

Wolne od glutenu są produkty oznakowane symbolem przekreślonego kłosa lub napisem „Produkt bezglutenowy”.

Gluten często wykorzystywany jest jako dodatek do żywności (wypełniacz) w procesie technologicznym do produktów naturalnie pozbawionych glutenu (wędliny, jogurty, sosy, koncentraty, dania gotowe i inne).

Produktami naturalnie bezglutenowymi są: kukurydza, ryż, ziemniaki, soja, proso, gryka, tapioka, amarantus, maniok, soczewica, fasola, sago, sorgo, a także: orzechy, a także mięso, owoce i warzywa.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana	DIETA BEZMIĘSNA WEGETARIAŃSKA WEGAŃSKA (DIETA X, Xa)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA BEZMIĘSNA - WEGETARIAŃSKA, WEGAŃSKA X, Xa

Wskazania do stosowania diety:

- ideologiczne motywy pacjenta
- wskazania medyczne – według zaleceń lekarza

Dieta wegańska, ze względu na swój restrykcyjny charakter powinna być stosowana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, po konsultacji z lekarzem i (/lub) dietetykiem.

Cel diety:

Dieta powinna dostarczyć energii, składników pokarmowych oraz witamin i minerałów według zapotrzebowania z jednoczesną eliminacją produktów zwierzęcych (dieta wegetariańska) lub produktów zwierzęcych i odzwierzęcych (dieta wegańska).

Ogólna charakterystyka diety:

Dieta wegetariańska X - sposób żywienia, polegający na ograniczaniu lub wykluczaniu spożywania mięsa, ryb i owoców morza

Dieta wegańska Xa – modyfikacja diety wegetariańskiej, polegająca dodatkowo na rezygnacji z produktów pochodzenia odzwierzęcego: jajka, mleko i produkty mleczne (śmietana, serki Grani, ser twardy, ser topiony, ser twarogowy, jogurty), żelatyna, miód. Konieczność monitorowania i suplementacji witaminy: B12

Źródła białka w diecie wegańskiej: nasiona roślin strączkowych, np.: soja, soczewica, bób, fasola, groch, w diecie wegetariańskiej dodatkowo: mleko, sery, jaja.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana	DIETA KOBIETY CIĘŻARNEJ I KARMIACEJ (DIETA XI)	Wersja	
		Data wydania	

DIETA KOBIETY CIĘŻARNEJ I KARMIACEJ XI

Wskazania do stosowania diety:

- ciąża
- laktacja
- połóg

Cel diety:

Zachowanie optymalnego zdrowia kobiety ciężarnej (oraz prawidłowego rozwoju płodu), karmiącej oraz w trakcie połogu. Pokrycie zwiększonego zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze.

Ogólna charakterystyka diety:

Modyfikacja diety o niskim indeksie glikemicznym (VI):

- podwojona porcja warzyw do głównych posiłków

Dodatkowy posiłek w II i III trymestrze oraz podczas laktacji:

- podwieczorek pod postacią świeżego owocu (mandarynka/jabłko/banan/gruszka)

Podaż energii:

- I trymestr + **85** kcal
- II trymestr + **285** kcal
- III trymestr + **475** kcal

Suplementacja – w zależności od indywidualnego stanu zdrowia, zalecona na podstawie wyników badań według zaleceń lekarza.

Produkty przeciwwskazane:

- niepasteryzowane mleko i przetwory z niego przygotowane, sery pleśniowe, ser feta, camembert
- surowe i niedopieczone mięso (tatar) i surowe wędliny, takie jak szynka parmeńska,
- surowe ryby i owoce morza (sushi, ostrygi),
- ryby łowione z zanieczyszczonych wód,

- surowe jaja,
- kolorowe napoje gazowane i słodziki,
- żywność wysoko przetworzona: koncentraty zup, sosy, konserwy

Dieta matki karmiącej – nie ma szczególnych przeciwwskazań i restrykcji w diecie matki karmiącej, taka dieta powinna być przede wszystkim pełnowartościowa, odżywcza. Wzrost energetyczności diety zależy od intensywności karmienia i czasu jego trwania. Średnio jest o **30 kcal** wyższy, niż zalecenia dla III trymestru ciąży (+ **505 kcal/** dobę do zapotrzebowania sprzed ciąży).