

Załącznik nr 10

Opis przedmiotu zamówienia i wykaz diet

Przedmiotem umowy jest „Świadczenie codziennej, kompleksowej usługi w zakresie przygotowania całodziennych posiłków przy uwzględnieniu diet dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Kielcach, im. Św. Jana Pawła II wraz z dostawą do szpitala w Kielcach przy ul. Wojska Polskiego 51” według wykazu diet:

Nazwa diety:	Wymagania Zamawiającego:
1. Dieta podstawowa:	<ul style="list-style-type: none"> – Dla osób nie wymagających leczenia dietetycznego, zawiera wszystkie składniki pokarmowe. – Ograniczenia produktów ciężkostrawnych, smażonych z dużą ilością tłuszczu, słonych czy słodczy, urozmaicenia potraw. <p>Dieta powinna być pełnowartościowa i atrakcyjnie zestawiona ze wszystkich grup spożywczych.</p> <p>Założenia diety podstawowej: Energia 1900-2300 kcal białko 75-80g - 12-15,5% tłuszcze 85g – 26,5-30% węglowodany 275-300g – 45-60%</p>
2. Dieta wegetariańska:	<ul style="list-style-type: none"> – Dla osób nie spożywających produktu zwierzęcego w przypadku diety wegańskiej pkt. 5 h. – Modyfikacja może polegać na zamianie produktu zwierzęcego na produkt roślinny. <p>Instrukcja zamiany w odmianach wegetarianizmu produktów zwierzęcych pkt. 5 e-g. Reszta zapotrzebowania uzupełniana produktem roślinnym, np. orzechami, nasionami strączkowymi i ich przetworami, kaszami z pełnego ziarna czy ziemniakami np. w postaci past.</p> <p>Założenia diety wegetariańskiej: Energia 2000 kcal białko 80g - 12-15,5% tłuszcze 65-73g – 26,5-30% węglowodany 275-300g – 45-60%</p>
3. Dieta lekkostrawna:	<ul style="list-style-type: none"> – Dla osób ze schorzeniem układu pokarmowego, starszych jak i po zabiegach chirurgicznych; – Dobór dojrzałych owoców; obranych, rozdrobnionych warzyw, przecierów; pieczywa pszennego, ziemniaków, masła, chudych produktów mlecznych, mięsa, ryb. <p>Z technik dozwolone jest gotowanie w wodzie, na parze, duszenie czy pieczenie potraw.</p> <p>Wyklucza się tłuste, ostre, ciężkostrawne produkty np. fasola czy groch.</p> <p>Założenia diety lekkostrawnej: Energia 1900-2200 kcal białko 75-80g – 13-16% tłuszcze 65g – 25-29,5% węglowodany 250-350g – 50-70%</p>

a) Dieta w formie przetartej:	Modyfikacja polega na drobnym przetarciu pokarmu. Zawiera składniki diety zalecanej lekkostrawnej
b) Dieta w formie papki:	Modyfikacja polega na zmiksowaniu pokarmu lekkostrawnego; Zawiera składniki diety zalecanej lekkostrawnej.
c) Dieta płynna odżywcza:	<ul style="list-style-type: none"> – Modyfikacja polega na zmiksowaniu i rozcieńczeniu pokarmu lekkostrawnego aby możliwa była podaż przez sondę; – Dodatek chudych mięs czy jaj zmiksowanych do m. in. kasz w formie kleików czy pieczywa zmiksowanego, serów zmiksowanych z mlekiem, płynnych kisieli czy budyni. <p>Wyklucza się m.in. pieczywo razowe, sery topione, jaja na surowo, surowe owoce, tłuste mięsa i inne ciężkostrawne produkty</p> <p>Założenia diety płynnej, odżywczej: Energia 2000 kcal białko 80g – 16% tłuszcze 70g – 34% węglowodany 280-310g – 50%</p>
d) Dieta w formie płynu (kleikowa):	<ul style="list-style-type: none"> – Dla osób u których występują wymioty; polega na dostarczeniu odpowiedniej ilości płynów; – Modyfikacja polega na obniżeniu kaloryczności, najczęściej o 1000 w stosunku do indywidualnego zapotrzebowania. <p>Wskazane chude wywary warzywne, słabe napary, ryż biały, kasza manna;</p> <p>Założenia diety kleikowej: Energia 1000 kcal białko 40-50g – 16-20% lub 60g – 24% tłuszcze 33-35g – 30-35% węglowodany 110-135g – 44-54%</p>
<p><u>Diety mogą być stosowane w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku kiedy chory nie może przyjmować stałego pożywienia oraz według wskazań lekarza. Dieta płynna odżywcza może być dietą lekkostrawną wysokobiałkową jeżeli pacjent nie ma przeciwwskazań lekarskich.</u></p>	
e) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa):	<ul style="list-style-type: none"> – Przeciwwskazane produkty trudno strawne np. tłuszcze zwierzęce i wzdymające. Stosuje się tłuszcze tylko pochodzenia roślinnego. – Wskazane chude mleko, mięso z indyka, kurczaka, królika, gotowane warzywa, ziemniaki, pieczywo graham, kasze, chude ryby, owoce świeże, olej rzepakowy, oliwa z oliwek; <p>Założenia diety wątrobowej: Energia 2000 kcal białko 60-85g – 12-17% tłuszcze 35-44g – 16-20% max. 12g frakcji nasyconej węglowodany 330g – 66,5%</p>

f) Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa):	<ul style="list-style-type: none"> - Przeciwwskazane tłuste mięsa, sery topione, buliony, desery. - Wskazane m. in. pieczywo pszenne lub niskobiałkowe, mąka pszenna lub ziemniaczana, ziemniaki i warzywa gotowane w dużej ilości wody; masło, olej do gotowych potraw. <p>Założenia diety niskobiałkowej: Energia 2000 kcal Białko 8 -10% 40-50g/dobę Tłuszcz 30% 65-70g/dobę Węglowodany 60% 310g/dobę</p>
g) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa):	<ul style="list-style-type: none"> - Przeciwwskazane tłuste mięsa, esencjonalne wywary, Pikantne przyprawy, kwaśne czy mocne napoje, pieczywo razowe czy grube kasze, surowe warzywa i owoce. - Wskazane chude mięso i nabiał, gotowane warzywa, rozdrobnione owoce, masło na surowo, biały ryż, drobne kasze, pieczywo pszenne; <p>Założenia diety: Energia 2000 kcal Białko 80g – 16% Tłuszcze 70g – 20-31% Węglowodany 260-370g – 52-66,5 %</p>
h) Dieta ubogoresztkowa (jelitowa):	<ul style="list-style-type: none"> - Dla osób, które cierpią na biegunki oraz chorują na choroby zapalne, polipy jelit; oraz pacjenci przed kolonoskopią (badaniem jelita grubego) i zaraz po niektórych operacjach. - Przeciwwskazany błonnik pokarmowy, szczególnie frakcji nierozpuszczalnej występujący w pieczywie razowym, grubych kaszach; kwaśne owoce i warzywa, buraki ćwikłowe, papryka, mocno przyprawione dania i napoje, produkty fermentujące w jelitach tj. śliwki suszone, soki owocowe, miód; <p>Założenia diety: Energia 2230 kcal Białko 100g – 16% Tłuszcze 70g – 20-31% Węglowodany 253g – 52-66,5 %</p>
4. Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych:	
a) stosowana w cukrzycy 3 i 5 – posiłkowej:	<ul style="list-style-type: none"> - Polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów a zwiększeniu spożycia węglowodanów złożonych; - Wskazane pieczywo, ryż, kasze pełnoziarniste; chude mięso, ryby i nabiał naturalny; sałatki i surówki o jak najniższej zawartości węglowodanów z dodatkiem oleju; warzywa gotowane w wodzie, np. brokuł, kalafior, ziemniaki w całości, jabłka; - Przeciwwskazane m. in. napoje słodzone, pieczywo z mąki oczyszczonej, tłuste mięsa i jego przetwory. - Nie dopuszcza się sosów, zabielenych zup, mielonek, smażonego mięsa, pasztetów, budyniu na mące pszennej, mleka słodkiego, rozgotowanych kasz i makaronów. <p>Założenia diety: <u>3 posiłki:</u> Energia 1800 kcal</p>

	białko 75-80 g – 15-20% tłuszcze 60-70g – 30-35% węglowodany 250g – 45-50% <u>5 posiłków:</u> Energia 2000-2200 kcal białko 75-80g – 15-20% tłuszcze 66-77g – 30-35% węglowodany 260g – 45-50%
b) Dieta bogatoresztkowa stosowana w zaparciach	<ul style="list-style-type: none"> – modyfikacja polega na podaży 2-3 łyżek otrąb pszennych z surówkami czy pastami do pieczywa; kaszy gryczanej, jęczmiennej, papryki, buraków, kompoty z suszonych owoców. – wskazuje się graniczenie do minimum ryżu, mocnej herbaty, kaszy manny i innych produktów zmniejszających perystaltykę jelit. Założenia diety: Energia 1900 - 2300 kcal białko 75-80g – 12-15,5% tłuszcze 85g – 26,5-30% węglowodany 275-385 – 50-70% błonnik min. 20 g/dobę w postaci celuloz, hemiceluloz i hemiceluloz
5. Diety indywidualne	
a) Dieta w fenylketonurii	Dieta zawierająca produkty ubogie w fenylalaninę, zapewniająca pokrycie zapotrzebowania energetycznego. Podstawę diety stanowią preparaty niskofenylalaninowe i bezfenylalaninowe.
b) Dieta w tyrozonemii	Z diety wyklucza się produkty wysokobiałkowe zawierające tyrozynę.
c) Dieta bezsolna	Z diety eliminuje się sól zastępując ją ziołami np. koperkiem czy pietruszką. Ogranicza się do minimum przetworzoną.
d) Dieta w niedokrwistości	Odpowiednia podaż żelaza, witaminy C, B12 i kwasu foliowego (na podstawie norm IŻŻ).
e) Nietolerancje pokarmowe/ Alergie	Między innymi w celiakii wykluczamy gluten występujący w zbożach (pszenicy). Przy diecie bezglutenowej wskazana jest kasza jaglana, ryż, ziemniaki jako zamiennik. Przy deficycie laktazy niwelujemy laktozę występującą w mleku.
f) Owowegetarianizm	Wykluczenie mięsa, ryb i mleka w zamian za jaja w menu.
g) Laktovegetarianizm	Wykluczenie jaj, mięsa, ryb w zamian za mleko i jego przetwory.
h) Laktoowowegetarianizm	Wykluczenie ryb i mięsa w zamian za nabiał (bez sera podpuszczkowego i żelatyny), jaja i miód w menu.
i) Weganizm	Wykluczenie wszelkich produktów zwierzęcych w zamian za produkty wyłącznie roślinne.

Wymagania dotyczące jakości posiłków i ich dostawy do szpitala:

1. Dopuszczalna tolerancja zmiany gramatury i kaloryczności +/-10% wyłącznie w diecie płynnej, w pozostałych dietach dopuszczalne +10%, jak i zmiany potraw i posiłków wewnątrz jadłospisów dekadowych ze względu na sezonowość czy specyfikę diet i potraw.
2. Stosowanie w dziennej racji pokarmowej wszystkich grup produktów spożywczych lub ich zamienników zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w celu pokrycia norm na energię, białko, tłuszcze, węglowodany, witaminy i składniki mineralne¹.

3. Urozmaicenie posiłków ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.
4. Dopuszcza się stosowanie produktów mrożonych warzywno-owocowych wyłącznie w sytuacjach niedostępności innych produktów świeżych. Wyklucza się produkty konserwowe.
5. Uwzględnienie szczególnych zaleceń lekarskich i modyfikacja posiłków oraz zaleceń dietetycznych dotyczących ograniczeń i specyfiki diet. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) zaleca się w odniesieniu do potraw mających wpływ na podnoszenie poziomu cukru we krwi u pacjentów cukrzycowych, zwłaszcza na oddziale wewnętrznym zamianę np. zupy mlecznej na śniadanie na dodatkową porcję produktu białkowo-tłuszczowego (zamiennie: wędlina wysokogatunkowego mięsa, jajo czy ser twarogowy), oraz węglowodanowego (pieczywo mieszane) do śniadań i kolacji, w porcjach odpowiadających kaloryczności zupy mlecznej w celu zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego.
6. Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie z indywidualnym zaleceniem lekarza i zaleceniami dietetyczki Zamawiającego.
7. Pieczywo, wędliny, ser, masło, dodatki do śniadania i kolacji muszą być krojone i wyporcjowane na jednego pacjenta.
8. Wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, posiadających aktualne terminy ważności, zwracając szczególną uwagę na:
 - podawanie przez Wykonawcę masła extra min 82% tł., do śniadania i kolacji;
 - podawanie wędlin w gatunku I do śniadania i kolacji zgodnie z jadłospisem dziennym.
9. Poprzez wysoki gatunek rozumiana jest najwyższa możliwa zawartość mięsa w jej odmianie np. drób klasy A; powyżej 60% mięsa w wieprzowinie.
10. Wykonawca zapewni pacjentom dostęp do informacji w formie całodziennych jadłospisów łącznie z podaniem jadłospisu diet jakie wymaga Zamawiający, zawierających asortyment, gramaturę poszczególnych składników posiłków. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze.
11. W przypadku gdy Zamawiający uzna, że dostarczone posiłki nie spełniają kaloryczności wymaganej w diecie, przeprowadzi badanie pobranych próbek posiłków dostarczonych w danym dniu w Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej na koszt Wykonawcy.
12. Podstawą do dostawy ilości posiłków i rodzaju diet na poszczególne dni i oddziały będzie zamówienie przekazane drogą mailową lub telefoniczną, do godziny 12:30 w odniesieniu do zapotrzebowania na dzień następny. Dopuszcza się korektę zamówienia na obiad i kolację w dniu bieżącym do godziny 8:30 drogą mailową/telefoniczną, Wykonawca ma obowiązek uwzględnić zmiany zgłoszone do 120 minut.
13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej.

14. Posiłki powinny być dostarczane w odpowiednich termosach, pojemnikach GN spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne, utrzymujących odpowiednią temperaturę:
 - Zupa min.75°C
 - Drugie danie min.65°C
 - Napoje gorące min.85°C
 - Sałatki, surówki, wędliny itp.max.2-8°C
15. Posiłki mają być Przygotowane i dostarczane z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki technologicznej w pomieszczeniach Wykonawcy zgodnie z wymogami ustawowymi w tym zakresie jak również zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
16. Posiłki dostarczane będą z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania, przekładania żywności. Termosy i pojemniki GN winny być oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków (rodzaj diety, ilość porcji).
17. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił wózek do transportu posiłków na poszczególne oddziały .
18. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Zamawiający nie dopuszcza mycia naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.

Bibliografia:

1. Jarosz M., Rychlik E., „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020.
2. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, Warszawa 2019.

Katarzyna Gąbka

Naczelną Pielęgniarką
SP ZOZ MSWiA w Kielcach
Lucyna Roszewska
Lucyna Roszewska

Pielęgniarka Epidemiologiczna
ZOZ MSWiA w Kielcach
Beata Stof
Beata Stof