

WYMAGANIA ILOŚCIOWE I JAKOŚCIOWE DOTYCZĄCE POSIŁKÓW**Śniadania**Powinny składać się z:

1. zupy mlecznej – mleko 2% z dodatkiem węglowodanowym (ryżem, kaszą jęczmienną, płatkami owsianymi, kaszką kukurydzianą, mianą, makaronem).

W przypadku diety bezmlecznej należy przygotować zupę warzywną na wywarze mięsnym, z kawałkami mięsa, z dodatkiem produktu zbożowego dopuszczonego w diecie łatwo-strawnej oraz tartymi łatwostrawnymi warzywami.

W przypadku diety płynnej i papkowej Wykonawca dostarcza na śniadanie miksowaną zupę mleczną/bezmleczną wzbogaconą jajkiem, mlekiem w proszku (zupa mleczna) lub mięsem, jajkiem (dieta bezmleczna).

W przypadku diety mielonej Wykonawca dostarcza niemiksowana zupę mleczną lub bezmleczną, pieczywo oraz mielone dodatki do pieczywa.

2. pieczywa (pszennego białego, bułek pszennych, chleba graham, chleba bezglutenowego Bochenek Szlachecki Jasny lub Chleb Biały firmy Bezgluten dla diety bezglutenowej) z masłem 82% tłuszczu, z dodatkiem białkowym (szynką, polędwicą drobiową zawierającą minimum 80% mięsa, białym serem, serem żółtym, jajkiem, rybą, świeżo przygotowanymi pastami z tych produktów) i warzywami lub owocami surowymi lub gotowanymi. Raz w tygodniu warzywa mogą być zastąpione dżemem lub miodem.

3. napojów (herbaty i kawy zbożowej) z możliwością dosłodzenia.

Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:

- ✓ zupy mlecznej lub bezmlecznej 300ml,
- ✓ pieczywa 120g
- ✓ dodatku białkowego do śniadania: 1 jajko lub 50g szynki, polędwicy drobiowej, wieprzowej, sera żółtego lub 80g białego sera lub past z jajek, ryby, mięsa.
- ✓ Dodatku białkowego do diety płynnej, papkowej i bezmlecznej – 70g mięsa lub 1,5 jajka
- ✓ masła 15g
- ✓ dodatku warzywnego lub owocowego do śniadania powinna wynosić 100g lub 1 średni owoc (typu jabłko).

Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:

- dodatki białkowe do pieczywa, takie jak ser biały, ser żółty, ryba (lub pasta rybna), jajko (lub pasta z jajek) powinny pojawić się 1 raz w tygodniu każda z nich, w pozostałe dni – szynka/ polędwica drobiowa lub wieprzowa.

- dodatki warzywne lub owocowe do pieczywa, nie mogą powtórzyć w ciągu tygodnia.

ObiadyPowinny składać się z:

1. zup na wywarach mięsnych, bez kości, zawierających warzywa, węglowodany (ryż, kasze, makarony, ziemniaki) oraz tłuszcz (masło, oliwę, olej),

2. II dań w postaci: węglowodanów (ziemniaki, kasze, ryż, makarony) z dodatkiem białkowym 100% mięsa (mięsa w jednym zwartym kawałku, ryby w jednym zwartym kawałku, twaróg, jaja) oraz warzyw w postaci gotowanej lub surowej i dodatku tłuszczu (oliwa, olej, śmietana 12%, masło),

3. napojów (kompotu ugotowanego na owocach świeżych lub mrożonych z cukrem i bez cukru),

W przypadku diety płynnej i papkowej Wykonawca dostarcza miksowana zupę o odpowiedniej konsystencji składająca się ze składników obiadu, wzbogaconą dodatkowo dodatkowym produktem

sprawa nr 8/US/2019

przygotowanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów Opolskiego Centrum Onkologii w Opolu oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych

białkowym oraz masłem lub oliwą. W przypadku diety mielonej – Wykonawca dostarcza poszczególne składniki drugiego dania w formie zmielonej, zupę w formie niemiksowanej.

Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:

Zupy (400ml):

- ✓ dodatek warzyw innych niż ziemniaki do zupy 100g
- ✓ dodatek kaszy, ryżu, makaronu 15-30g lub ziemniaków 60-120g

II dania:

- ✓ węglowodany – nie mniej niż 200g ziemniaków, ryżu, kasz, makaronów po ugotowaniu
- ✓ mięsa/ ryby/ białego sera/ jajka – nie mniej niż 100g 100% mięsa lub ryby lub 120g sera białego lub 2 jajka. Mięso powinno być w postaci zwartej kawałka mięsa, bez rozdrabniania, mielenia (za wyjątkiem diety płynnej i papkowej, gdzie dodatek białkowy jest miksowany).
- ✓ dodatku białkowego do diety płynnej i papkowej – 120g mięsa lub ryby lub 2 jajka.
- ✓ Dodatek warzyw 150g

Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:

- dodatki węglowodanowe do II dania: kluski lub kopytka, ryż, kasze (jęczmienna lub gryczana lub jaglana) mają pojawić się raz w tygodniu każde (1 dzień ryż, 1 dzień kasza, 1 dzień kluski lub kopytka, w pozostałe dni tygodnia ziemniaki).

- dodatki białkowe do II dania: jajko, biały ser, ryba mają pojawić się raz w tygodniu każde (1 dzień jajko lub pasta jajeczna, 1 dzień ser biały lub żółty, 1 dzień ryba lub pasta rybna, w pozostałe dni tygodnia różne mięsa właściwe dla diet).

- dodatki warzywne do II dania – nie mogą się powtórzyć w ciągu tygodnia.

Zamawiający dopuszcza II dania jarskie raz w tygodniu.

Kolacje

Powinny składać się z: pieczywa, dodatku białkowego, masła 82%, warzyw, jak w śniadaniu, oraz herbaty z cukrem i bez cukru. Wymogi jakościowe i ilościowe dotyczące kolacji są takie jak do śniadania, z wyłączeniem zupy mlecznej.

lub

2 razy w tygodniu kolacja na ciepło w postaci: zapiekanek, potrawek, innych potraw składających się z porcji węglowodanów, warzyw, dodatku białkowego, tłuszczu oraz herbaty.

W przypadku diety płynnej i papkowej Wykonawca dostarcza na kolację miksowaną zupę o odpowiedniej konsystencji, zawierającą warzywa, tłuszcz i węglowodany, wzbogaconą białkiem - jajkiem, mięsem, rybą oraz pieczywo.

W przypadku diety mielonej Wykonawca dostarcza pieczywo oraz mielone dodatki do pieczywa, przewidziane w kolacji.

Minimalne ilości na osobę, które muszą być zapewnione w diecie:

- ✓ pieczywa 120g
- ✓ dodatku białkowego do kolacji: 1 jajko lub 50g szynki, polędwicy drobiowej, wieprzowej, żółtego sera lub 80g białego sera lub past z jajek, ryby, mięsa.
- ✓ Dodatku białkowego do diety płynnej i papkowej – 70g mięsa lub 1,5 jajka
- ✓ masła 15g
- ✓ dodatku warzywnego lub owocowego do kolacji powinna wynosić 100g lub 1 średni owoc.

sprawa nr 8/US/2019

przygotowanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów Opolskiego Centrum Onkologii w Opolu oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych

Przekąska

W ramach przekąski Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dodatkowo, odpowiednio do diety: sok, jogurt naturalny, galaretkę (w opakowaniach jednostkowych) lub owoc.

Depozyt

Zamawiający wymaga, aby poza standardowymi posiłkami regularnie uzupełniany był depozyt w lodówkach oddziałowych, który pozwala na natychmiastowe uzupełnienie przywiezionych posiłków o brakujące składniki. W depozycie znajdować się mają jednostkowe porcje, trwale zapakowane, o dłuższym terminie przydatności do spożycia, takie jak: masło, dżem, szynka, ser, porcje klopsików na obiad w słoiku i tym podobne.

Przy doborze produktów oraz technik wykonania Wykonawca powinien kierować się wymogami dotyczącymi poszczególnych diet (załącznik 1). Do wyboru muszą być zawsze minimum 2 zestawy obiadowe: na dietę podstawową i pozostałe diety. Posiłki nie mogą się powtarzać w ciągu 7 dni. Dodatek warzywny lub owocowy nie powinien powtarzać się w ciągu 3 dni. Potrawy powinny być przygotowane z wykorzystaniem naturalnych przypraw, bez przypraw typu: vegeta, kucharek, maggi, kostek rosółowych. Zastosowane szynki, polędwice powinny spełniać wymóg zawartości minimum 80% mięsa. Mięsa i ryby na obiad powinny zawierać 100% mięsa bez dodatków. Wykonawca przedłoży zaświadczenie od producenta o składzie produktu. Zabronione jest stosowanie jako źródła białka: kiełbas, parówek, pasztetów, mielonek, konserw mięsnych a także serów topionych.

Opracowała: dietetyk Joanna Gruszka