

## Opis przedmiotu zamówienia

## Wymagania stawiane Wykonawcy:

- Pojemniki transportowe muszą posiadać stosowne atesty oraz zapewniać utrzymanie właściwej temperatury w czasie transportu.
- Zamawiający wymaga by jadłospis dekadowy zawierał zestaw następujących potraw:
  - śniadanie: pieczywo + dodatek tłuszczowy (masło 82% zawartości tłuszczu) + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 50g (5 razy w dekadzie) + napój (herbata/ kawa zbożowa z mlekiem/ kakao) + zupa mleczna/dodatek mleczny wg zamówienia Zamawiającego (maksymalnie do 20 % ilości zamówienia na dany miesiąc posiłków);
  - obiad: zupa + drugie danie z dodatkiem węglowodanowym (np.: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka itp.) i warzywnym (np: surówka, sałatka, warzywa gotowane itp.) + kompot. W skład drugiego dania obiadowego powinno wchodzić:
    - 6 razy w dekadzie: potrawa mięsna
    - 1-2 razy w dekadzie: filet z ryby (panierowany/duszony w jarzynach)
    - 2-3 razy w dekadzie: potrawa półmięsna i bezmięsna (np.: risotto, gołąbki, zapiekanki, ryż z jabłkami, makaron z serem, bigos z pieczywem, pierogi, naleśniki, łazanki, lecho, bogracz, itp.)
  - kolacja: pieczywo + dodatek tłuszczowy (masło 82% zawartości tłuszczu) + dodatek do pieczywa +dodatek warzywny 50g (5 razy w dekadzie) + herbata (z dodatkową możliwością zamówienia dodatków mlecznych w cenie posiłku – maksymalnie do 20% ilości zamówionych na dany dzień posiłków)
- Pod pojęciem dodatek do pieczywa należy rozumieć: wędliny, galarety mięsne, pasztety drobiowe, miód, dżem, ser twarogowy, ser żółty, ser topiony, pasty twarogowe, kiełbaski/parówki na ciepło, jajka, sałatki itp.
- MINIMALNA WYMAGANA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ (NA TALERZU) na 1 posiłek

LP .	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
ŚNIADANIE/ KOLACJA				
		Śniadan ie	kolacja	
1	Pieczywo graham lub razowe, żytnie	120g	120g	Dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
2	Chleb pszenno-żytni	120g	120g	Dla diety podstawowej
3	Bułka wek	120g	120g	Dla diety łatwo strawnej
4	Cukier do kawy zbożowej/herbaty	15 g	15g	Oprócz diety łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
5	Kawa zbożowa z mlekiem/kakao	250 ml	-	
6	Herbata	250ml	250ml	

7	Zupa mleczna	300ml	-	
8	Masło 82% zaw.tł	15g	15g	5g dla diety niskokalorycznej
9	Wędlina krojona	50g		
10	Pasztet zapiekany	50g		
11	Pasty do pieczywa	50g		
12	Ser twarogowy	60g		50g dla diety niskobiałkowej
13	Ser żółty krojony	50g		
14	Ser topiony	50g		
15	Dżem	50g		
16	Miód	50g		
17	Jajko	1 szt.		
18	Galaretka mięsna	150g		
19	Salatka jarzynowa	150g		
20	Kiełbasa/parówka	100g		
21.	Warzywa	50g		
LP	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
<b><u>Posiłek obiadowy</u></b>				
1	Zupa	400 ml		
2	Ziemniaki	250g		100g dla diety niskokalorycznej
3	Kasza/ryż/makaron jako dodatek do II dania	200g		100g dla diety niskokalorycznej
4	Kluski śląskie, kopytka	200g		
5	Makaron do zup	50g		
6	Sosy	80g		
7	Dodatki warzywne do II dania np. surówki, sałatki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane	120g		
8	Salata zielona ze śmietaną/vinegret	80g		
9	Udko z kurczaka	1 szt.		
10	Potrawki i gulasze	160g, mięso – 80g, sos – 80g		
11	Filet z kurczaka	80g		100g dla diety bogatobiałkowej
12	Zrazy zawijane	80g		100g dla diety bogatobiałkowej

13	Sztuka mięsa	80g	100g dla diety bogatobiałkowej
14	Kotlet mielony/pulpet/klops	100g	120g dla diety bogatobiałkowej
15	Pieczeń wieprzowa + sos	80g +80g sos	100g dla diety bogatobiałkowej
16	Kotlet schabowy	80g	100g dla diety bogatobiałkowej
17	Bitek wieprzowy	80g, sos - 80g	100g dla diety bogatobiałkowej
18	Ryba w jarzynach	80g ryba, jarzyny - 50g	100g dla diety bogatobiałkowej
19	Ryba pieczona	80g	100g dla diety bogatobiałkowej
20	Filet z ryby smażony	80g	100g dla diety bogatobiałkowej
21	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
22	Bigos	400g	
23	Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
24	Pyzy z mięsem	300g	
25	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	250g/ 100g	
26	Naleśniki z serem	250g	
27	Naleśniki z dżemem	150g	
28	Makaron z serem białym	250g	
29	Makaron z mięsem i warzywami	300g	
30	Ryż z jabłkami	300g	
31	Pierogi ruskie	300g	
32	Pierogi z kapustą, mięsem i pieczarkami	300g	
33	Leczo, bogracz	300g	
34	Kompot	250ml	

5. Na oddziały położniczy oraz onkologiczny będą zamawiane dwa różne zestawy na śniadanie, obiad i kolację do wyboru przez pacjentów. Na zlecenie Zamawiającego możliwe będzie dostarczenie różnego rodzaju pieczywa oraz uwzględnienie diet specjalnych (np. dla pacjentów z cukrzycą ciężarnych, na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, łatwostrawnej itp.)

6. Zamawiający poniżej podaje szacunkową ilość zamawianego cukru, sucharków oraz kleiku ryżowego w skali miesiąca jakie mają być dostarczane wraz z posiłkami:

kleik ryżowy - 70 opakowań – opakowanie 160g

kaszki smakowe – 20 opakowań – opakowanie 230g

sucharki – 30 opakowań – opakowanie 290 g

cukier – 60 kg – opakowanie 1 kg

herbata w saszetkach 1.4g-2.00g - 25 opakowań – opakowanie 50szt.

mleko w kartonach, jednorazowe kisiele, dodatki mleczne – na zlecenie Zamawiającego.

7. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów z konserwantami, kwasu cytrynowego, przyprawy typu wedeta, typu maggi, wyroby seropodobne, krem topiony.

8. Orientacyjną procentową ilość każdej z diet obowiązujących w Szpitalu w okresie ostatnich 12 miesięcy zawiera Załącznik nr 10 Tabela zawierająca orientacyjną procentową ilość każdej z diet obowiązujących w Szpitalu w okresie ostatnich 12 miesięcy.