Załącznik nr 2 opis przedmiotu zamówienia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych.

Oddziały mieszczą się w dwóch oddzielnych budynkach.

STRUKTURA ODDZIAŁÓW SZPITALNYCH

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lokalizacja | Nazwa oddziału | Ilość łóżek |
| I piętro ( budynek główny szpitala) | Zakład Opiekuńczo-Leczniczy | 26 |
| I piętro (budynek główny szpitala) | Oddział Wewnętrzny | 42 |
| II piętro (budynek główny szpitala ) | Oddział Pediatryczny | 16 |
| I piętro (budynek oddziału Płucnego) | Oddział Gruźliczy | 32 |
| II piętro (budynek oddziału Płucnego) | Oddział Płucny |
| **RAZEM:** | | 116 |

PRAWO OPCJI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| I piętro ( budynek główny szpitala) | Zakład Opiekuńczo-Leczniczy | 26 |
| I piętro (budynek główny szpitala) | Oddział Wewnętrzny | 42 |
| II piętro (budynek główny szpitala ) | Oddział Pediatryczny | 16 |
| II piętro (budynek główny szpitala) | Oddział Chirurgiczny | 21 |
| I piętro (budynek oddziału Płucnego) | Oddział Gruźliczy | 32 |
| II piętro (budynek oddziału Płucnego) | Oddział Płucny |
| **RAZEM:** | | 137 |

**Posiłki muszą uwzględniać:**

-pieczywo pszenno-żytnie (chleb), pszenne (bułki), razowe (bułki, chleb), bezglutenowe (chleb), inne zgodnie z potrzebami żywionych,rodzaj uzależniony od rodzaju diet) , -dodatek do pieczywa: miód (w małych jednorazowych opakowaniach 25g), sery (np. homogenizowany, serek wiejski, ser żółty, ser biały – twarożek naturalny, serek biały kremowy typu „kanapkowy” - w opakowaniu jendoporcjowym 30g), dodatki w postaci past twarogowych z sera twarogowego z dodatkiem szczypiorku, natki pietruszki, koperku, ryby wędzonej, ryby gotowanej, świeżej wysokogatunkowej wędliny, jajek gotowanych, dżemów owocowych niskosłodzonych typu brzoskwiniowy; truskawkowy bez pestek, powidła (w małych jednorazowych opakowaniach -25g), galarety drobiowej, pasztetu mięsno warzywnego, past na bazie warzyw strączkowych, warzyw gotowanych na parze typu: bakłażan, cukinia, dynia, jarzynka mieszana , warzyw surowych typu: papryka, pomidor, ogórek świeży, ogórek kwaszony, kalarepa, rzodkiewka, sałata zielona, rukola, szpinak itp.

-jogurty naturalne, owocowe, serki homogenizowane, waniliowe

-soki i smoothie warzywne, warzywa i owoce sezonowe, musy owocowe

-pieczywo cukiernicze np.: babka drożdżowa, (rogale, ciasto piaskowe, ciasto piernikowe w dni świąteczne: dotyczy wszystkich diet w których dopuszczone jest planowanie pieczywa cukierniczego).

-do śniadania i do kolacji stosowane masło – nie mniej niż 82% tłuszczu,  
-śniadania i kolacje urozmaicone i codziennie wzbogacone w dodatki warzywne w ilości co najmniej 50g i/lub dodatki owocowe 150g  
-podwieczorki dla dzieci uwzględniające desery jak: budyń z owocami lub sokiem, kisiel z ciastkami/z tartym jabłkiem i sosem waniliowym, kaszka manna z owocami, galaretka z owocami ze śmietanką, biszkopty lub herbatniki + mleko / kakao, ciasto drożdżowe + mleko, placuszki z jabłkami, naleśniki z dżemem, jabłko pieczone z dżemem, jabłko w sosie waniliowym itp.

-używanie mleka o zawartości 2% tłuszczu. W diecie roślinnej stosowanie mleka roślinnego, serów, wędlin, pasztetów, jogurtów wegańskich, w diecie bezmlecznej stosowanie produktów nabiałowych bez laktozy (dotyczy mleka, masła, twarogów, serów, jogurtów, kawy mlecznej, kakao).

-obiady urozmaicone, zestawione kolorystycznie i składające się z zupy, drugiego dania oraz kompotu, posiłki nie mogą powtarzać się przez okres 10 dni

**-**zupy obiadowe przygotowywane na wywarach ze świeżych warzyw lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika i podprawiane mąką, mlekiem lub śmietaną,

-dodatki jarzynowe do obiadu /surówki, warzywa gotowane/ w ilości co najmniej 100g,

-dla diet leczniczych posiłki mięsne przygotowywane wyłącznie z kurczaka, indyka i chudej wieprzowiny – schab,

-kompot (przecedzony) - musi być przygotowany z owoców świeżych lub mrożonych. Nie dopuszcza się użycia herbat owocowych, soków smakowych, dżemów itp.,

-ryby morskie świeże, mrożone lub wędzone - (wędzone stosowane tylko do past). Zamawiający nie dopuszcza stosowania ryb pod postacią paluszków rybnych, kostek, gatunku ryby „panga” oraz ryb gotowanych ze skórą, Zamawiający dopuszcza pulpety rybne oraz pasty na bazie ryby gotowanej.

-stosowanie jedynie wędlin wysokiej jakości – co najmniej I gatunku, o zawartości nie mniej niż 81% mięsa.

1. W jadłospisie dekadowym(10 dni) należy uwzględnić 3 razy w dekadzie podanie suchych roślin strączkowych w(np. barszczu ukraińskim, zupie fasolowej, zupie grochowej, fasolce   
   po bretońsku itp.)
2. Ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy   
   w jadłospisie dekadowym.
3. Należy zaplanować jadłospis tak, aby potrawy smażone były podawane maksymalnie 3 razy w dekadzie
4. Należy uwzględnić co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego.
5. Uwzględnić należy różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie
6. Zróżnicować techniki przygotowania posiłków (głównie gotowanie w wodzie lub na parze, pieczenie i duszenie)
7. Przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału.
8. Dieta powinna być urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej.
9. Mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne fortyfikowane zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia.
10. Przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.
11. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę nie niższą niż :  
    - gorące zupy 75 C  
    - gorące II dania 65 C  
    -gorące napoje 80 C  
    - sałatki, surówki, potrawy zimne 4 C.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązany jest w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy do przygotowania potraw świątecznych z uwzględnieniem ciasta. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty takie jak:Środa Popielcowa , Wielki Piątek itp.
14. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględniać będzie sezonowość dostępnych   
    na rynku świeżych produktów , szczególnie warzyw i owoców.
15. Dietetyk wykonawcy opracowuje jadłospisy dekadowe 3x w miesiącu i przed końcem każdej dekady(5 dni wcześniej przed jego realizacją) daje jadłospis do zatwierdzenia upoważnionemu pracownikowi ze strony Zamawiającego. W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego i wniesieniu uwag dietetyk Wykonawcy dokona zmian w jadłospisie   
    i przekaże go ponownie do akceptacji.
16. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności   
    i Żywienia im. prof. dr med. A. Szczygła w opracowaniu „ Zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Warszawa 2011 , red.prof.dr hab. n. med Mirosław Jarosz oraz na podstawie „ Normy żywienia człowieka „ red.Mirosław Jarosz, Barbara Bułhak-Jachymczyk PZWL , Warszawa 2008, 2011
17. Planowane posiłki powinny zapewnić : urozmaicenie pod względem ich składu oraz smaku , zapachu , kolorystyki oraz wysoką jakością przygotowania w kuchni wykonawcy . Posiłki muszą pochodzić z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją na oddziały szpitalne
18. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu etykiet produktów użytych do przygotowania posiłków na każde żądanie
19. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej kontrolę przez Zamawiającego w zakresie:   
    - ilości wydawanych posiłków oraz jadłospisów dziennych wg poszczególnych diet  
    - kaloryczności posiłków   
    -zastosowania gramatury żywieniowej  
    -wartości odżywczych (białko, tłuszcz, węglowodany, błonnik)
20. Wydawanie posiłków na poszczególnych oddziałach szpitalnych odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego
21. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić zamawiającemu na jego żądanie książki kontroli sanitarnej , karty mycia i dezynfekcji środka transportu , dokument potwierdzający akceptację i opinię sanepidu odnośnie dopuszczenia środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych , orzeczenie kierowcy potwierdzające brak przeciwwskazań   
    do pracy przy przewozie posiłków (zaświadczenie z medycyny pracy).
22. Wykonawca powinien przewozić posiłki zachowując wymogi sanitarno – higieniczne zapewniając szczelnie zamykane pojemniki GN ( z dokładnie opisaną ilością porcji i nazwą potrawy )w czystych wydezynfekowanych opakowaniach termoizolacyjnych utrzymujących odpowiednią temperaturę
23. Wykonawca zapewni rozładunek pojemników na wózki transportowe oddziałów   
    w wyznaczonym do tego miejscu
24. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka Szpitala lub upoważnionego pracownika Zamawiającego .Kontrola będzie obejmowała min.  
    - ocenę higieny środka transportu , opakowań ,termosów , pojemników GN  
    - ocenę higieny kierowcy  
    - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i ilości posiłków  
    - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru

- ocena organoleptyczna/porcja degustacyjna

1. W przypadku stwierdzenia niezgodności w dostawie zostanie wypełniona karta kontroli. Przedstawiciel Wykonawcy (kierowca dostarczający posiłki lub inna upoważniona osoba) jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.
2. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane   
   w dni robocze przez dietetyka Szpitala lub upoważnionego pracownika .   
   Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie przekazywane pisemnie najpóźniej do godziny 14.00 dnia poprzedniego.
3. Zamawiający może dokonywać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet;

- śniadanie do godz.5.20

- obiad, kolacja do godz.9.30

W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy posiłki będą zgłaszane przez Izbę Przyjęć. Wykonawca ma wtedy obowiązek żądać od osoby zgłaszającej podania nazwiska i dokonać zapisu zgłoszenia .

Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadania , II śniadania , obiady , podwieczorki, kolacje, II kolacje (posiłek nocny) i przedstawiał tą ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego celem potwierdzenia w/w ilości .Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez dietetyka Szpitala lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

1. Godziny dostaw posiłków :

Posiłki należy dostarczać do budynku głównego szpitala oraz do budynku Oddziału Płucnego i Gruźlicy w ściśle ustalonych porach dnia:

W opcji dwóch dostaw:  
 - śniadanie wraz z II śniadaniem godzina 6.50 – 7.00  
 - obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją godzina 11.45 – 12.00

1. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych po zakończonej dystrybucji oraz ich mycia i dezynfekcji odpowiednim środkiem dezynfekującym o szerokim spektrum działania zakwalifikowanym do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt   
   z żywnością . Nie przewiduje się zmywania pojemników i naczyń transportowych Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.
2. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi, a w szczególności zaniedbań   
   w zakresie higieny dostaw, oraz jakości posiłków, ich ilości/gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją Zamawiający wystawi Protokół wadliwej dostawy   
   i mogą być wdrożone działania korygujące. Protokół zostanie przekazany do podpisu osobie wyznaczonej przez Wykonawcę do nadzorowania usługi **.**
3. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość kontaktu telefonicznego, mail, fax  
   z dietetykiem Wykonawcy .
4. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast poinformować o tym Zamawiającego .W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawy posiłków Wykonawca jest zobowiązany   
   we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie , natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia kosztów ich zakupu.

II Wymagana minimalna gramatura produktów i potraw gotowanych (na talerzu- na 1 posiłek):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.P. | Rodzaj produktu / potrawy | Gramatura | Uwagi |
| Śniadanie / Kolacja | | | |
| 1 | Chleb pszenny | 105-140g |  |
| 2 | Chleb żytni / mieszany | 70- 140g |  |
| 3 | Chleb razowy | 105-140g |  |
| 4 | Bułka kajzerka | 50g / 1szt |  |
| 5 | Kawa zbożowa z mlekiem | 250ml |  |
| 6 | Herbata | 250ml |  |
| 7 | Kakao | 250ml |  |
| 8 | Cukier(do kawy,herbaty ,kakao,kompotu) | 20-30g |  |
| 9 | Zupa mleczna | 150- 250 ml |  |
| 10 | Masło | 15g |  |
| 11 | Ser kanapkowy mini | 30g - 1szt | Jednoporcjowe opakowania |
| 12 | Ser biały/ twaróg (w porcji lub ze śmietanką) | 70-100g |  |
| 13 | Ser żółty krojony | 50-70g |  |
| 14 | Wędlina krojona (wieprzowa lub wołowa) | 70g |  |
| 15 | Wędlina krojona drobiowa | 70g |  |
| 16 | Wędlina – wyroby podrobowe | 60/70g |  |
| 17 | Parówka na gorąco | 1 szt/ 70g |  |
| 18 | Galaretka drobiowa | 150g |  |
| 19 | Sałatka jarzynowa/ sałatka ziemniaczana | 150-180g |  |
| 20 | Pasty do pieczywa | 70-100g |  |
| 21 | Jajka | 1szt |  |
| 22 | Dżemy / marmolady | 25g | Jednoporcjowe opakowania |
| 23 | Miód | 25g | Jednoporcjowe opakowania |
| 24 | Pomidor | 100g |  |
| Posiłek obiadowy | | | |
| 25 | Zupa | 350ml |  |
| 26 | Ziemniaki | 200g |  |
| 27 | Kopytka | 200g |  |
| 28 | Makaron do zup | 50g |  |
| 29 | Makaron z mięsem | 150+50g |  |
| 30 | Makaron z twarogiem | 150+50g |  |
| 31 | Ryż z jabłkami | 250g |  |
| 32 | Ryż na sypko | 150g |  |
| 33 | Kasza na sypko | 150g |  |
| 34 | Pierogi leniwe z tłuszczem (5 szt) | 250g |  |
| 35 | Pierogi ruskie (5 szt) | 300/350g |  |
| 36 | Pierogi nadziewane twarogiem (5 szt) | 250g |  |
| 37 | Pierogi z mięsem (5szt) | 250g |  |
| 38 | Pyzy z mięsem (5 szt) | 300/350g |  |
| 39 | Naleśniki z białym serem (2 szt) | 200g |  |
| 40 | Naleśniki z dżemem/ marmoladą /owocami (2 szt) | 200g |  |
| 41 | Placki ziemniaczane(3szt) | 300g |  |
| 42 | Kotlety ziemniaczane(4 szt) | 200g |  |
| 43 | Fasolka po bretońsku | 200g |  |
| 44 | Bigos | 300g |  |
| 45 | Filet z ryby smażony | 100g |  |
| 46 | Filet z ryby gotowany | 100g |  |
| 47 | Kotlet z ryby smażony | 100g |  |
| 48 | Kotlet/ pulpet z ryby gotowany | 100g |  |
| 49 | Ryba + sos grecki | 100+80g |  |
| 50 | Suflet rybny/ rolada rybna | 100g |  |
| 51 | Śledź w śmietanie z jabłkiem | 100g+50g | 1 szt śledzia |
| 52 | Udka drobiowe pieczone | 120g |  |
| 53 | Udka drobiowe gotowane | 120g |  |
| 54 | Potrawka z kurczaka | 100+50g |  |
| 55 | Filet z kurczaka panierowany | 100g |  |
| 56 | Filet z kurczaka / indyka gotowany | 100g |  |
| 57 | Rolada drobiowa | 100g |  |
| 58 | Wątroba drobiowa z cebulką | 150+50g |  |
| 59 | Gulasz z żołądków | 200g |  |
| 60 | Klopsik drobiowy | 100g |  |
| 61 | Gołąbki z mięsem | 150g |  |
| 62 | Kotlet mielony smażony | 100g |  |
| 63 | Pulpet/ klopsik gotowany | 100g |  |
| 64 | Pieczeń rzymska | 100g |  |
| 65 | Kotlety z jaj | 100g | 2 szt |
| 66 | Zrazy zawijane/ roladki | 100g |  |
| 67 | Sztuka mięsa gotowana w sosie | 80 + 60g |  |
| 68 | Bitka wieprzowa/wołowa w sosie | 80+ 80g |  |
| 69 | Schab panierowany | 100g |  |
| 70 | Gulasz wieprzowy z warzywami | 80+100g |  |
| 71 | Gulasz wołowy/ wieprzowy | 80+80g |  |
| 72 | Sosy | 80/100g |  |
| 73 | Dodatki warzywne do II dania( surówki, mizeria,marchew z groszkiem, kapusta biała gotowana, kalafior i brokuły got. itp) | 120/150g |  |
| 74 | Sałata zielona + śmietanka | 120g+ 30g |  |
| Desery / napoje | | | |
| 75 | Budyń mleczny/kisiel/ galaretka owocowa | 150-200 ml |  |
| 76 | Soki owocowe/warzywne | 250ml |  |
| 77 | Owoce | 150/200g |  |
| 78 | Ciasta , ciastka itp. | 50/150g |  |

**OPIS DIET SZPITALNYCH DLA OSÓB DOROSŁYCH**

**1. Dieta podstawowa**

Dieta podstawowa powinna spełniać zalecenia racjonalnego żywienia osób zdrowych tj. zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należnej masy ciała oraz zachowania zdrowia.

Założenia diety:  
-kaloryczność 2000-2400kcal

-białko 10-20%

-tłuszcz 25-30%

-węglowodany 45-65%.

Posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka.

3 posiłki = oddział wewnętrzny, płucny, chirurgiczny, ZOL

5 posiłków = oddział pediatryczny, gruźliczy

**2. Dieta łatwostrawna**

Dieta łatwostrawna powinna dostarczyć pacjentowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych. Polega m.in. na odpowiednim doborze technik kulinarnych, zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego, a także wykluczeniu potraw wzdymających i ciężkostrawnych.

Założenia diety:

-kaloryczność 2000-2400kcal

-białko 10-20%

-tłuszcz 20-30%

-węglowodany 45-65%.

Posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka.

3 posiłki = oddział wewnętrzny, płucny, chirurgiczny, ZOL

5 posiłków = oddział pediatryczny, gruźliczy

**3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu polega m.in. na zmniejszeniu podaży produktów bogatych w tłuszcz zwierzęcy i cholesterol.

Założenia diety:

-kaloryczność 2000-2400kcal (w zależności od wagi, wzrostu oraz aktywności fizycznej)

-białko 10-20%

-tłuszcz 15-25%

-węglowodany 45-65% .

Posiłki powinny być podawane 3 razy dziennie.

**4. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów polega na ograniczonej podaży glukozy, fruktozy i sacharozy. Zalecane są potrawy o niskim indeksie glikemicznym.

Założenia diety:

kaloryczność 2000-2400kcal

-białko 10-20%

-tłuszcz 20-30%

-węglowodany 45-65%.

Posiłki powinny być podawane 6 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka.

**6. Dieta papkowata**

Dieta papkowata polega na zmianie konsystencji produktów i potraw, które podawane są w formie papkowatej.

Założenia diety:

-kaloryczność 2000-2400kcal

-białko 10-20%

-tłuszcz 20-30%

-węglowodany 45-65%.

Posiłki powinny być podawane 3 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka.

**7. Diety indywidualne – specjalne wg zaleceń lekarza**

**OPIS DIET SZPITALNYCH DLA DZIECI I MŁODZIEŻY**

**1. Dieta podstawowa**

Dieta podstawowa powinna spełniać zalecenia racjonalnego żywienia osób zdrowych tj. zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należnej masy ciała oraz zachowania zdrowia.

Założenia diety:  
- kaloryczność

* 24-36 miesięcy – 1000 kcal
* 4-18 lat – 1800-2400 kcal

- białko

* 24-36 miesięcy – 10-20%
* 4-18 lat – 10-20%

- tłuszcz

* 24-36 miesięcy – 35-40%
* 4-18 lat – 20-35%

- węglowodany

* 24-36 miesięcy – 45-65%
* 4-18 lat – 45-65%

➢ w tym cukry 5-10%

Posiłki powinny być podawane 5 razy dziennie.

Konieczne jest ograniczanie w potrawach dodatku soli i cukru,

W przypadku zamówienia przez szpital diety dla pacjenta poniżej 4 r.ż. zastosowanie będzie miała cena jednostkowa stanowiąca 50% ceny diety podstawowej.

cena jednostkowa stanowiąca 50% ceny diety podstawowej.

**2. Dieta łatwostrawna**

Dieta łatwostrawna powinna dostarczyć pacjentowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych. Polega m.in. na odpowiednim doborze technik kulinarnych, zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego, a także wykluczeniu potraw wzdymających i ciężkostrawnych.

Założenia diety:  
- kaloryczność (w zależności od wagi, wzrostu oraz aktywności fizycznej)

* 24-36 miesięcy – 1000 kcal
* 4-18 lat – 1800-2400 kcal

- białko

* 24-36 miesięcy – 10-20%
* 4-18 lat – 10-20%

- tłuszcz

* 24-36 miesięcy – 35-40%
* 4-18 lat – 20-35%

- węglowodany

* 24-36 miesięcy – 45-65%
* 4-18 lat – 45-65%

➢ w tym cukry 5-10%

Posiłki powinny być podawane 5 razy dziennie.

W przypadku zamówienia przez szpital diety dla pacjenta poniżej 4 r.ż. zastosowanie będzie miała cena jednostkowa stanowiąca 50% ceny diety podstawowej.