**Załącznik nr 2 B**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA– dotyczy pakietu 2**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług przygotowania i dostarczania 4 posiłków dziennie (osobodzień żywienia) dla pacjentów SP ZOZ Zespołu Szpitali Miejskich w Chorzowie przy ulicy Władysława Truchana 7, przez okres 24 miesięcy.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do oddziałów szpitalnych we własnym zakresie i własnymi środkami transportu, w każdy dzień tygodnia oraz odbierać odpady pokonsumpcyjne.
3. Wyjaśnienie dotyczące dojazdu do jednostki organizacyjnej: transport (samochód dostawczy) ma możliwość podjazdu od strony ul. Teatralnej w Chorzowie.

**SZCZEGÓŁOWY OPIS WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala, po 12 miesiącu życia, z uwzględnieniem rodzaju diet oraz wartości energetycznej i odżywczej wyszczególnionych w dalszej części. Posiłki powinny być planowane z uwzględnieniem zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z aktualnie dostępną wiedzą z zakresu dietetyki pediatrycznej. Szacunkowa ilość posiłków przez okres 24 miesięcy wynosi 84 325 osobodni.
2. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – t.j. Dz.U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.).
3. Wszelkie surowce i produkty wykorzystywane do wytwarzania posiłków przez Wykonawcę powinny być pierwszej jakości, w terminie przydatności do spożycia. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków samodzielnie wyprodukowanych. Zabrania się wykorzystywania: potraw mrożonych, garmażeryjnych, typu instant, produktów seropodobnych oraz podrobów. **Wykonawca udostępni etykiety produktów i surowców wykorzystywanych w produkcji na pisemny wniosek Zamawiającego.**
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków we wszystkie dni tygodnia 2 razy dziennie zgodnie z ustalonym harmonogramem: I i II śniadanie 7:30-8:00, obiad i kolacja (ewentualnie podwieczorek w przypadku potwierdzenia w formularzu ofertowym dostarczania) 13:00-13:30. Zamawiający będzie dostarczał zlecenie drogą elektroniczną lub faxem w godz. 10:30-11:00 na obiad i kolację danego dnia oraz do godz. 14:30 na I i II śniadanie dnia następnego, przez dietetyka szpitalnego lub inną osobę upoważnioną, we wszystkie dni tygodnia. Zamawiający zastrzega możliwość korekty zamówienia: obiadu i kolacji do godz. 12:00 oraz śniadania na dzień następny do godz. 15:00. Osoba upoważniona przez Zamawiającego ma prawo do domówienia telefonicznie porcji śniadania do godz. 6:30 na dany dzień.
5. W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający dopuszcza bezpośrednie zamawianie posiłków u Wykonawcy, przez osoby wyznaczone z oddziałów szpitalnych, również w formie elektronicznej lub faxem. O zaistniałej sytuacji Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
6. W przypadku niezgodności przedmiotowej z usługą (np. niedostateczna ilość porcji posiłków, niewłaściwa jakość produktów, posiłek nieuwzględniający obostrzeń diety itp.) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wykonane przez siebie nowe posiłki w ciągu 1 godziny od zgłoszenia mailowego lub faxu. W przeciwnym przypadku Zamawiający dokona zakupu posiłku w innym miejscu, na koszt Wykonawcy.
7. Posiłki powinny być dostarczane pojazdem posiadającym aktualne zezwolenie do przewozu żywności wydane przez Powiatową Stację Sanitarną. Osoba odpowiedzialna za dowożenie posiłków do oddziałów szpitalnych powinna mieć schludny ubiór - czysty, biały fartuch. Podczas dostawy Wykonawca lub jego przedstawiciel (np. Kierowca) jest zobowiązany do pisemnego potwierdzenia ilości dostarczonych posiłków w każdym oddziale szpitalnym, na druku „Zlecenie do firmy cateringowej/protokół odbioru” dostarczonym każdorazowo przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. Osoba dostarczająca zamówienie (Kierowca) ma obowiązek powiadomienia dietetyka szpitalnego o swoim przybyciu (w dni robocze), a w przypadku jego nieobecności, powiadomić personel każdego oddziału. Posiłki będą dostarczane do wejść głównych oddziałów szpitalnych, na wózki kelnerskie, które zapewnia Zamawiający. Na oddział wnoszone są naczynia czyste – z posiłkiem; naczynia brudne – pojemniki termoizolacyjne – pozostają poza oddziałem szpitalnym. Odbiór naczyń brudnych może następować w trakcie dostarczenia kolejnego posiłku, przy zachowaniu zasad higieny. Dystrybucja posiłków, do sal pacjentów będzie wykonywana przez pracowników Zamawiającego. W przypadku wystąpienia pandemii, osoba dostarczająca posiłki, powinna mieć zapewnione środki ochrony indywidualnej przez Wykonawcę.
8. Pojemniki termoizolacyjne, naczynia typu GN, folia spożywcza, folia aluminiowa, naczynia jednorazowe oraz wszelkie opakowania, które będą miały kontakt z posiłkami powinny być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać odpowiednie atesty. Pojemniki, termosy, pojemniki termoizolacyjne powinny być zamykane szczelnie, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Pojemniki termoizolacyjne powinny być nowe, nieuszkodzone, czyste, suche, umożliwiające bezpieczny transport posiłków. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany pojemników termoizolacyjnych uszkodzonych na nowe.   
   W sytuacji stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie czystości pojemników transportowych, termosów lub innego zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega możliwość wykonania posiewów bakteriologicznych pojemników (od wewnętrznej strony) w obecności i na koszt Wykonawcy. Z pobrania posiewów zostanie sporządzony protokół podpisany przez przedstawiciela Wykonawcy (np. Kierowcę) oraz Zamawiającego. Kopia protokołu zostanie przekazana przedstawicielowi Wykonawcy. W przypadku uzyskania dodatnich wyników Zamawiający powiadomi Powiatową Stację Sanitarną.
9. Po stronie Wykonawcy znajduje się mycie, dezynfekcja pojemników termoizolacyjnych, naczyń typu GN, itp.
10. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów szpitalnych leży po stronie Wykonawcy. Będzie odbywał się 1 raz dziennie, po śniadaniu. Odpady pokonsumpcyjne nie mogą być odbierane podczas rozwożenia posiłków po oddziałach szpitalnych. Odpady pokonsumpcyjne będą składowane do pojemników dostarczonych przez Wykonawcę (czystych, suchych, zamykanych szczelnie) dla każdego oddziału szpitalnego, w ilości minimum 2 opakowań, wielkościowo dostosowanych do ilości zamawianych posiłków. Mycie i dezynfekcja pojemników na odpady pokonsumpcyjne leży po stronie Wykonawcy.
11. Wykonawca zobowiązany jest do określenia w cenie oferty osobodnia tj. koszty surowców, wytwarzania posiłków, koszy transportu do siedziby Zamawiającego, utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przy założeniu 12,00zł wartości brutto jako wsad do kotła.
12. Na wykonawcy ciążyć będzie obowiązek pobierania i przechowywania przez 72h próbek posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r., Nr 80 poz. 545).
13. Zamawiający ma prawo dokonać kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie wykonawcy do okazania raportów żywienia. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła, określona na podstawie raportów może wahać się w okresie tygodnia ± 5%. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo, na koszt Wykonawcy, do weryfikacji tych raportów przez PIH.
14. Wykonawca będzie przedstawiał miesięczne zestawienie zamówionych posiłków do 10 dnia każdego kolejnego miesiąca, z rozbiciem na śniadania, obiady i kolacje dla każdego oddziału szpitalnego. Zestawienie po weryfikacji przez dietetyka szpitalnego zostanie odesłane do Wykonawcy (będzie stanowić podstawę do wystawienia faktury).
15. W celu przeprowadzenia oceny organoleptycznej przez Zamawiającego należy dostarczać jedną porcję posiłku do degustacji (od poniedziałku do piątku) z diety podstawowej (lub w przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez dietetyka szpitalnego, modyfikacji diety podstawowej np. diety bezglutenowej).
16. Wykaz diet stosowanych u Zamawiającego
    1. Dieta podstawowa
    2. Dieta łatwostrawna
    3. Dieta dziecka małego (powyżej 12 m.ż. - 3lat)
    4. Diety o zmienionej konsystencji (dieta: płynna, płynna wzmocniona, papkowata, kleikowa, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę)
    5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
    6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
    7. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
    8. Dieta bogatoresztkowa
    9. Dieta bogatobiałkowa
    10. Dieta niskobiałkowa
    11. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
    12. Dieta wysokokaloryczna
    13. Dieta ubogo energetyczna
    14. Diety eliminacyjne: dieta bezglutenowa, dieta bezlaktozowa, dieta bez białek mleka krowiego itp.
    15. Dieta w aplazji – dieta podstawowa z wykluczeniem surowych owoców i warzyw, produktów fermentowanych (przetwory mleczne, kiszonki)
    16. Diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nieujęte w ww spisie, np. dieta ketogenna, które mogą być 5-6 posiłkowe, wymagać specjalnych produktów, które Wykonawca ma obowiązek zapewnić w celu skomponowania różnorodnych, bezpiecznych posiłków (np. pieczywo PKU, wędliny bezglutenowe certyfikowane, wybrane owoce i warzywa, różne gatunki mięs, oleje itp.).
17. Dieta podstawowa stanowi 75% posiłków zamawianych, pozostałą część stanowią jej modyfikację, zlecane przez lekarzy prowadzących.
18. Zalecane normy kaloryczności i składników pokarmowych na osobodzień

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Diety | energia | białko | | tłuszcze | | węglowodany | |
| Podstawowa i jej modyfikacje | 2300kcal | 15% | 86g | 30% | 77g | 55% | 316g |
| Dieta dziecka małego | 1200kcal | 13% | 39g | 37% | 49g | 50% | 150g |
| Ubogo energetyczna | 1600kcal | 20% | 80g | 30% | 53g | 50% | 200g |

1. Wykonawca dostarczy dodatki na indywidualne zamówienie i zapotrzebowanie każdego oddziału (dodatki: sucharki, biszkopty, kaszki mleczno-owocowe, kaszki owocowo-ryżowe, kleiki ryżowe).
2. Zamawiający zastrzega prawo przeprowadzenia kontroli, min. 1 raz w roku, w miejscu produkcji wskazanym przez Wykonawcę, w trakcie przygotowywania posiłków. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli w Szpitalu np. przedstawiciela Powiatowej Stacji Sanitarnej, wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia kopii protokołu kontroli przeprowadzonej w miejscy produkcji posiłków przez Powiatową Stację Sanitarną do Zamawiającego.
3. Zamawiający będzie dokonywał pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na wybranym oddziale szpitalnym. Zupy i napoje powinny mieć temperaturę powyżej 75stC, II danie obiadowe powyżej 65stC, potrawy dostarczane na zimno (surówki, sałatki, pasty, wędlinę, galaretki itp.) poniżej 4stC. Posiłki, zgodnie z zaleceniem Powiatowej Stacji Sanitarnej, nie mogą być podgrzewane w kuchenkach oddziałowych.
4. Jadłospis
   1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania przez dietetyka Wykonawcy jadłospisu 10 lub 14 dniowego, który będzie dostarczony Zamawiającemu min. 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem obowiązywania, w celu możliwości naniesienia zmian przez dietetyka szpitalnego. Jadłospis powinien być odesłany do ponownej akceptacji Zamawiającemu po uwzględnieniu zmian. Jadłospis powinien uwzględniać: pełną nazwę potrawy/gramaturę składników posiłku (np. gulasz wieprzowy 150g). Przygotowany jadłospis powinien uwzględniać następujące diety: dietę podstawową, łatwostrawną, dietę dziecka małego, dietę ubogoenergetyczną. Dla innych diet jadłospis będzie wymagany  w przypadku stwierdzenia monotonności w dostarczanych posiłkach – decyzję podejmuje dietetyk szpitalny.
   2. Dietetyk szpitalny będzie wskazywał 2-3 dni w jadłospisie okresowym, z których należy przedstawić kaloryczność oraz wartość odżywczą posiłków, (wraz z ich gramaturą), przed ich dostarczeniem do Szpitala (np. jadłospis obowiązuje od 5 -15 maja, dietetyk szpitalny wskazuje, iż chce otrzymać w/w informacje z dnia 6 i 9 maja – dokumenty powinny być dostarczone maksymalnie do 5 dni roboczych od wezwania Wykonawcy). W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający będzie wnioskował o przestawienie wyżej wymienionych informacji dla modyfikacji diety podstawowej, diet specjalnych.
   3. Jadłospis powinien być: urozmaicony, odpowiednio zestawiony pod względem barwy i smaku, uwzględniający potrawy dostosowane dla pacjentów pediatrycznych, sezonowość produktów, potrawy tradycyjne.
   4. W przypadku konieczności nagłej zmiany w jadłospisie, Wykonawca zobowiązuje się do powiadomienia dietetyka szpitalnego o zaistniałym fakcie przed dostarczeniem zamówienia do Szpitala.
   5. Wykonawca będzie dostarczał jadłospisy jednodniowe w ilości 12 sztuk, które będą zawierać wykaz alergenów, gramaturę składników posiłku / potraw, oraz całodzienną wartość kaloryczną i odżywczą dla każdej diety (dieta: podstawowa, łatwostrawna, dziecka małego oraz ubogoenrgetyczna).
   6. Wykonawca zobowiązuje się do nadzoru dietetyka Wykonawcy podczas procesu pakowania zamówienia, w celu eliminacji błędów jakościowych w zamówieniu oraz możliwości kontaktu telefonicznego każdego dnia tygodnia między 7:30 a 15:00 (z możliwością domówienia porcji telefonicznie śniadania do godz. 6:30).
5. Opis szczegółowy posiłków
   1. Posiłki powinny być podawane w sposób estetyczny, zapakowane jednoporcjowo (osobno dla każdego pacjenta), poza zupą mleczną i obiadową, napojami.
   2. Śniadanie i kolacja – tacka plastikowa lub styropianowa (nie dopuszczalna jest tacka papierowa) owinięta folią spożywczą.
   3. Obiad – II danie – pojemnik styropianowy obiadowy, min. dwukomorowy, owinięty folią aluminiową w celu zabezpieczenia przed utratą ciepła.
   4. II śniadanie – szczelnie zamknięty woreczek jednorazowy lub pojemnik plastikowy.
   5. Zupy, napoje należy dostarczać na oddziały szpitalne w pojemnikach typu GN, poza Oddziałem Intensywnej Terapii dla Dzieci oraz Szpitalnym Oddziałem Ratunkowym, gdzie zupa powinna być dostarczona w miskach jednorazowych, zamykanych dla każdego pacjenta.
   6. Produkty składające się na posiłek powinny być dostosowane do wytycznych zamówionej diety.
   7. Napoje – do śniadania i kolacji będzie zaplanowana codziennie herbata (wykonywana przez Zamawiającego) a do obiadu kompot (przygotowywany przez Wykonawcę). Herbata ekspresowa oraz cukier będą dostarczane przez Wykonawcę w opakowaniach oryginalnych, w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem oddziałów. Zamawiający nie zgadza się na stosowanie syropów owocowych zamiast kompotu. Kompot powinien być wykonywany z owoców świeżych lub mrożonych.
   8. I śniadanie i kolacja – posiłki powinny składać się z: herbaty, pieczywa, dodatku białkowego, dodatku warzywnego oraz masła o zawartości tłuszczu min. 82%. Dodatkowo na śniadanie powinna być zaplanowana zupa mleczna (kakao/kawa zbożowa).
      * pieczywo – pokrojone pieczywo mieszane (kromki chleba, rozkrojona bułka). Śniadanie: bułka kajzerka, chleb graham; kolacja: chleb pszenny/pszenno żytni, chleb graham).
      * Dodatek tłuszczowy – masło o zawartości tłuszczu min. 82% powinno być jednoporcjowe (w opakowaniu jednorazowym).W przypadku konieczności eliminacji masła (ze względu na stosowaną dietę) dopuszcza się możliwość wykorzystania margaryny roślinnej (jednoporcjowej).
      * dodatek białkowy:
        + Wędliny i przetwory mięsne (kiełbaski/parówki) o zawartości mięsa min. 75%, niezawierające mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM). Pasztet o zawartości mięsa min. 50%, bez MOM. **Wykonawca przygotuje i przedstawi, w formie papierowej (wydruk kolorowy) lub w formie elektronicznej, katalog wędlin i przetworów mięsnych, które będą wykorzystywane w realizacji zamówienia, spełniające ww. obostrzenia.** Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć katalog wędlin i przetworów mięsnych w dniu rozpoczęcia realizacji umowy, a po ewentualnej modyfikacji tj. zmiany, w dniu dostarczenia np. nowej wędliny do posiłku. Katalog powinien zawierać: nazwę producenta, nazwę produktu, skład, wartość odżywczą i kaloryczną, zdjęcie plastra wędliny/pasztetu/parówki. Obowiązkowa aktualizacja katalogu w przypadku rozszerzenia asortymentu lub zmiany składu danego produktu.
        + Zabrania się stosowania produktów seropodobnych.
        + Inne dodatki białkowe: jaja, twarogi, przetwory mleczne; pasty dostarczane wyłącznie w sezonie jesienno-zimowym.
      * dodatek warzywny (min. 50g) – dodatek powinien być pakowany   
        w sposób uniemożliwiający zawilgocenie pieczywa znajdującego się w porcji.
      * Zupa mleczna, czyli mleko o 2% zawartości tłuszczu z dodatkiem skrobiowym – kaszą manną, płatkami owsianymi, drobnym makaronem, kaszą jęczmienną, płatkami kukurydzianymi bez dodatków (Płatki kukurydziane powinny być zapakowane oddzielnie, nie łączyć z mlekiem); podawana 4 razy w tygodniu. Zamawiający nie zezwala na wykorzystywanie mleka w proszku. 3 razy w tygodniu, zamiast zupy mlecznej będzie serwowane kakao lub kawa zbożowa, naprzemiennie (wykonane na mleku).
      * Zamawiający dopuszcza możliwość braku dodatku warzywnego i/lub białkowego w przypadku śniadań, składających się z pieczywa mlecznego oraz dżemu/miodu (nie częściej niż 2 razy w tygodniu). Dżem i miód powinien być w opakowaniach jednorazowych, jednoporcjowych dla każdego pacjenta.
      * Produkty podawane w oryginalnych opakowaniach (np. dżem, miód, pasztet, serek itp.) nie mogą stykać się z pieczywem oraz dodatkiem warzywnym na tacce.
   9. II śniadanie – dostarczane codziennie dla każdego pacjenta, dostosowane do zamawianej diety. Posiłek powinien być zapakowany jednoporcjowo.
      * 5 razy w tygodniu owoc (ok.150g); owoce pierwszej jakości, nieuszkodzone, umyte; owoce nie mogą się powtarzać w przeciągu tygodnia. Banany nie mogą być dostarczone w formie kiści – powinny być jednostkowo rozdzielone, nie mogą posiadać oznak przejrzenia owocu (dopuszczalna jest minimalna ilość ciemnych kropek na skórce owocu).
      * 2 razy w tygodniu jeden z wymienionych poniżej produktów/potraw:
        + jogurt owocowy/naturalny, serek homogenizowany (bez syropu glukozowo-fruktozowego oraz samego syropu glukozowego/ fruktozowego) 100-150g;
        + kisiel z biszkoptami, budyń, galaretka z owocami – 150-200g;
        + ciasto, drożdżówka – 100-150g;
        + biszkopty, herbatniki, ciastka, chrupki kukurydziane – 50g;
        + sok owocowy 100% w kartoniku – 200ml;
      * W dni świąteczne (święta: Wielkanocne, Bożego Narodzenia; Mikołajki, Dzień Dziecka, Tłusty Czwartek) należy zaplanować II śniadanie bardziej urozmaicone – np. czekolada, ciasto świąteczne itp.
   10. Obiad – posiłek składający się z zupy obiadowej i II dania (dodatku: białkowego, skrobiowego i warzywnego). Należy pamiętać, iż w przypadku żywienia dzieci, posiłki powinny być doprawione, ale nie nazbyt intensywnie – w szczególności tyczy się to posiłków które są modyfikacją diety podstawowej. Zaleca się stosowanie różnorodnych technik obróbki termicznej.
       * Zupy nie powinny się powtarzać w danym tygodniu żywieniowym.
       * Dodatek białkowy: 4 razy mięso w kawałku, 2 razy mięso rozdrobnione (np. pulpet, pieczeń rzymska, gulasz itp.), 1 raz posiłek bezmięsny. Przynajmniej raz w tygodniu należy zaplanować filet rybny (porcja liczona jako mięso w kawałku), 1 razy w tygodniu mięso z indyka.
       * Dodatek warzywny: surówki, sałatki, sosy na zimno (np. owocowe) powinny być pakowane oddzielnie, jednoporcjowo, w celu utrzymania zalecanej temperatury nie wyższej niż +4stC. Warzywa podawane na ciepło mogą znajdować się w pojemniku styropianowym. Należy uwzględnić sezonowość warzyw przy planowaniu jadłospisu.
       * Dodatek skrobiowy: kasza, ryż, makaron, ziemniaki; przynajmniej raz w tygodniu należy zaplanować kaszę w II daniu (jęczmienną lub pęczak, a dla modyfikacji diety podstawowej kaszę jaglaną).
       * W sezonie wiosenno letnim należy stosować dodatek warzyw przyprawowych (natka pietruszki, koperek)do zup, sosów i ziemniaków.
6. Dodatkowe wymagania dotyczące oddziałów szpitalnych:
   1. Oddział Hematologii i Onkologii Dziecięcej
      * Na oddziale występuje specjalna dieta „w aplazji” – pod tą nazwą rozumie się posiłki zawsze pozbawione surowych owoców i warzyw oraz produktów fermentowanych (zawierających kultury bakterii; kefiru, maślanki, twarogu, jogurtów, serków). Pacjenci na II śniadanie mogą otrzymywać produkty w oryginalnych opakowaniach producenta: soki owocowe 100%, musy owocowe, paluszki, krakersy, biszkopty, ciastka, chrupki kukurydziane lub drożdżówkę.
   2. Oddział Alergologii i Immunologii Dziecięcej
      * Diety z licznymi eliminacjami – posiłki powinny być zgodne z zaleceniami lekarza, bezpieczne, urozmaicone.
7. Minimalna gramatura produktów i potraw na jeden posiłek:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Produkty | Diety gramatura | | |
| PODST | ŁATW | DDM |
| Pieczywo – śniadanie, kolacja | 130g | 130g | 60g |
| Masło ekstra 82% tłuszczu – śniadanie, kolacja | 15g | 15g | 15g |
| Dodatek warzywny – śniadanie, kolacja | 50g | 50g | 50g |
| Dodatki do śniadania i kolacji  Wędlina o zawartości min. 75% mięsa  dżem, miód (jednoporcjowe)  jajko (min. rozmiar M)  twaróg, pasty na pieczywo  parówki  pasztet drobiowy o zawartości min. 50% mięsa  ser topiony, ser żółty (nie seropodobne) | 50g  50g  1szt  60g  70g  50g  50g | 50g  50g  -  60g  70g  -  - | 40g  40g  -  50g  50g  -  - |
| Zupa mleczna | 300ml | 300ml | 200ml |
| Cukier | 15g | 15g | 10g |
| Zupa obiadowa | 350ml | 350ml | 300ml |
| Dodatek warzywny – obiad | 150g | 150g | 100g |
| Dodatek skrobiowy – obiad | 250g | 250g | 130g |
| Dodatek białkowy – obiad  Mięso w kawałku  Potrawy z mięsem rozdrobnionym min. 70% zawartości mięsa (gulasz/pieczeń rzymska/pulpety itp.)  Mięso z kością (np. udko z kurczaka) | 100  110  200 | 100  110  200 | 70  90  150 |
| Dania bezmięsne dostosowane do diety (np. pierogi leniwe, naleśniki, racuchy, pierogi z serem) | 300 | 300 | 200 |

**Potwierdzam akceptację warunków wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia.**

........................................... dnia ...............................................................................................

pieczątka i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy