

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na:
„Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych”, nr sprawy: 1/24/ZP/PN

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW I POTRAW
 WYDAWANYCH Z KUCHNI NA OSOBĘ - w okresie od 3 kwietnia 2024r - 30 czerwca 2024r

rodzaj potrawy/produkt	gramatura
PIECZYWO	
dieta podstawowa	50g chleb pszenno-żytni/razowy + 50g bułka pszenna/graham
dieta łatwostrawna z modyfikacjami	50g chleb pszenny + 50g bułka pszenna
dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	50g chleb żytni/graham + 50g bułka graham
dieta niskobiałkowa	100g pieczywo niskobiałkowe
dieta bez glutenowa	100g pieczywo bezglutenowe
PRZYKŁAD PRODUKTÓW I POTRAW ŚNIADANIOWYCH / KOLACYJNYCH	
masło 82% tłuszczu	15g
wędliny wysokogatunkowe min 80% mięsa - drobiowe lub wieprzowe	80g
dżem	50g / 2 szt. opakowania jednostkowe
pasta rybna	100g
pasztety drobiowe/wieprzowe/ drobiowo wieprzowe	100g
pasztety z roślin strączkowych	100g
pasty z strączków	80g
jajko	2 szt. kl M 100-120g
jajko w sosie	1 szt. kl M 50-60g + 50g sos
pasta jajeczna	80g
pasta jajeczna z dodatkiem warzywnym	100g (50g jajko + 50g warzywa)
pasty twarogowe	80g
pasty twarogowe z dodatkami warzywnymi	100g (70g twarogu + 30g warzyw)
serek naturalny	150g
Ser żółty	80g
twarożek cudy/półtłusty	80g
galaretki drobiowe/wieprzowe/mieszane	120g
galaretki drobiowe/wieprzowe/mieszane z dodatkiem warzyw	150g
kefir/jogurt naturalny	1op 150-200ml
sałatki owocowe	100g
sałatki owocowe z jogurtem	100g owoców + 20g jogurt
sałatki mięso/rybno warzywne	120g

musy owocowe/owocowo-warzywne	100g
dodatek warzywny	100g (80g - ogórek, pomidor, pomidor koktajlowy, pomidor bez skóry, papryka, ogórek kiszony, rzodkiewka; 20g - sałata zielona, sałata lodowa, mix sałat, rukola, rozszponka,)
szczypiorek	10g
sałatki warzywne z dodatkiem ryżu/kaszy	200g
ryba po grecku, pulpety rybne w sosie greckim	80g ryby, 100g
parówki cienkie drobiowe, wieprzowe min 80% mięsa	80g
dodatek owocowy: jabłko, banan, śliwka, gruszka, arbuz, pomarańcza, mandarynka, nektarynka, brzoskwinia, winogrona	200g
zupa mleczna z dodatkiem owocowym/zupa na napoju roślinnym z owocami	200g
zupa mleczna mleko 2%	300ml
PRZYKŁADY POTRAW OBIADOWYCH	
zupa/zupa krem z dodatkiem	300ml/300ml+15g groszek ptysiowy/grzanki
dodatek do II dania: ziemniaki z wody, ziemniaki puree	150g
dodatek do II dania: kasza jęczmienna, gryczana, kuskus, pęczak/ryż biały, brązowy	150g
dodatek do II dania: makaron pszenny/makaron pełnoziarnisty	150g
dodatek warzywny do II dania	200g (100g surówki warzywne/ jarzynowo - owocowe + 100g warzywa na ciepło)
ryba filet pieczony	120g
ryba filet smażony	120g
ryba filet gotowany	120g
pulpety rybne	120g
filet z indyka/filet z kurczaka gotowany	120g
filet z indyka/filet z kurczaka pieczony	120g
filet z indyka/filet z kurczaka smażony	120g
udko z kurczaka	260-280g
gulasz drobiowy, potrawka drobiowa	120g mięsa + 80g sos
gulasz wieprzowy	120g mięso + 80g sos
gulasz mięsno warzywny	100g mięso + 100g sos
kotlet schabowy panierowany	120g
schab duszony z sosem	120g + 80g sos
pieczeń wieprzowa z schabu/karkówki/szynki	120g mięso + 100g sos
kotlet jajeczny	120g
jajka na twardo w sosie	2 szt. kl M 100-120g + 100g sos
kotlet ziemniaczany z sosem	200g + 100g sos
pierogi	8 szt. 250g

naleśniki z mięsem/z dżemem/serem	3 szt. 300g
gołąbek w sosie	2 szt. 200g + 100g sosu
kotlet mielony/pieczeń rzymska	120g
pulpet/klops mięsny	120g + 100g sos
Klopsiki/pulpety mięsno jarzynowe/mięsno ryżowe	120g
klopsiki z roślin strączkowych	120g
fasolka po bretońsku	350g
risotto/kaszotto z mięsem i warzywami	450g (100g mięso + 150g ryż /kasza + 100g warzywa + 100g sos)
sosy gorące: naturalny pieczeniowy, koperkowy, pomidorowy, ziołowy, pieczarkowy, chrzanowy, cytrynowy	100g
II ŚNIADANIE / PODWIECZOREK / II KOLACJA	
muffiny na słono	100g-120g
muffiny na słodko	50g-70g
jogurty naturalne z owocami	150g-200g
sałatki owocowe/owocowo warzywne	100g-120g
sałatki warzywne z kaszą/ryżem	200g
owoc	200g
puddingi	150g
musy owocowe	100g
soki warzywne/jarzynowo -owocowe	300ml
NAPOJE	
kawa zbożowa	250ml
herbata	250ml
kompot	250ml
kakao	250ml

Powyższy wykaz jest **wykazem** przykładowym i powinien być przez Wykonawcę rozszerzany w trakcie realizacji umowy o inne potrawy i produkty z uwzględnieniem odpowiednich gramatur podanych w tabeli.

Gramatura dodatku białkowego do śniadania i kolacji powinna wynosić 100g

Minimalny koszt produktów, niezbędny do przygotowania posiłków, powinien wynosić 50% osobodnia.