

Załącznik nr 13b do SWZ

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 OSOBE – w okresie od dnia 1 lipca 2024r do końca trwania umowy

RODZAJ POTRAWY/PRODUKTU	GRAMATURA
<b>PIECZYWO</b>	
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
<b>PRZYKŁADY PRODUKTÓW I POTRAW ŚNIADANIOWYCH/KOLACYJNYCH</b>	
masło 82% tłuszczu	10-15g
wędliny wysokogatunkowe min 80% mięsa - drobiowe lub wieprzowe	80g
dżem	50g / 2szt opakowania jednostkowe
pasta rybna	100g
pasztety drobiowe/wieprzowe/ drobiowo wieprzowe	100g
pasztety z roślin strączkowych	100g
pasty z strączków	60g
jajko	2szt kl M 100-120g
jajko w sosie	1szt kl M 50-60g + 50g sos
pasta jajeczna	80g
pasta jajeczna z dodatkiem warzywnym	100g (50g jajko+50g warzywa)
pasty twarogowe	100g
pasty twarogowe z dodatkami warzywnymi	100g (70g twarogu + 30g warzyw)
serek naturalny	150g
twarożek cudy/półtusty	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	120g
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, roszponka,)
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, arbuź, pomarańcza, mandarynka, nektarynka, brzoskwinia, winogrona	200g
zupa mleczna z dodatkiem owocowym	200g
<b>PRZYKŁADY POTRAW OBIADOWYCH</b>	
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/warzyno - owocowe + 100g warzywa na ciepło)
ryba filet pieczony	120g
ryba filet smaźony	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 smaźony	120g
udko z kurczaka	260g
gulasz drobiowy, potrawka drobiowa	120g mięsa + 100g sos
gulasz wieprzowy	100g mięso +100g sos
gulasz mięso warzywny	100g mięso + 100 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	2szt kl M 100-120g + 100g sos
kotlet ziemniaczany z sosem	200g + 100g sos
pierogi	8szt 250g
naleśniki z mięsem/z dżemem/	3szt 300g
gołąbek w sosie	2szt 200g + 100g sosu

kotlet mielony/pieczeń rzymska	150g
pulpet/klops mięsny	150g + 100g sos
klopsiki z roślin strączkowych	100g
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
<b>II ŚNIADANIE / PODWIECZOREK/KOLACJA</b>	
muffiny na słono	100-120g
muffiny na słodko	50-70g
jogurty naturalne z owocami	150-200g
sałatki owocowe/owocowo warzywne	100-120g
sałatki warzywne z kaszą/ryżem	200g
owoc	200g
puddingi	150g
musy owocowe	100g
soki warzywne /warzywno -owocowe	300ml
<b>NAPOJE</b>	
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.

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