**Załącznik nr 13**

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**:**

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW I POTRAW WYDAWANYCH
Z KUCHNI NA OSOBĘ - od 4 października 2025r do 3 października 2027r

|  |  |
| --- | --- |
| RODZAJ POTRAWY/PRODUKTU | 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 łatwoprzyswajalnych węglowodanów  | 50g chleb żytni/graham + 50g bułka graham |
| diata niskobiałkowa  | 100g pieczywo niskobiałkowe |
| dieta bez glutenowa | 100g pieczywo bezglutenowe |
| **PRZYKŁADY PRODUKTÓW I POTRAW ŚNIADANIOWYCH/KOLACYJNYCH** |
| masło 82% tłuszczu  | 15g |
| wędliny wysokogatunkowe min 80% mięsa - drobiowe lub wieprzowe | 80g |
| dżem | 25g / 1szt 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/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 | 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, arbuz, pomarańcza, mandarynka, nektarynka, brzoskwinia, winogrona | 200g |
| zupa mleczna z dodatkiem owocowym  | 200g |
| **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  |
| 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 | 260g |
| gulasz drobiowy, potrawka drobiowa | 120g mięsa + 100g sos |
| gulasz wieprzowy | 120g mięso +80g sos |
| gulasz mięso warzywny | 90g mięso + 30g warzywa + 80 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  | 300g |
| naleśniki z mięsem/z twarogiem  | 350g |
| gołąbek w sosie | 350g + 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 |
| **II ŚNIADANIE / PODWIECZOREK / II KOLACJA** |
| 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 |
| wafle ryżowe/ wafle gryczane itp. | 30g |
| ciastka zbożowe | 40g |
| soki warzywne /warzywno -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.

Łączna gramatura dodatku białkowego do śniadania i kolacji powinna wynosić 100g na posiłek.

Łączna gramatura dodatku białkowego do obiadu powinna wynosić 120g a dla diety bogatobiałkowej oraz matek karmiących 150g na posiłek.

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