

Białystok, dn. 19.02.2018r.

ZP/II/18/245

### Do zainteresowanych firm

Dotyczy: usługi żywienia pacjentów Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku.

Uniwersytecki Szpital Kliniczny w Białymstoku (USKwB) informuje, iż w dniu 31.05.2018r. dobiega końca umowa zawarta z firmą ISS Facility Services Sp. z o.o. na wykonywanie ww. usługi w budynkach USKwB mieszczących się przy ulicy Skłodowskiej. Usługa przez ww. firmę jest prowadzona na bazie dzierżawionej do 2020r. kuchni Uniwersyteckiego Dziecięcego Szpitala Klinicznego w Białymstoku (UDSK). Posiłki z kuchni UDSK są przewożone do USK podziemnym korytarzem łączącym obydwie szpitale. Usługa obecnie jest prowadzona w systemie tacowym.

W związku z powyższym Uniwersytecki Szpital Kliniczny w Białymstoku zwraca się prośbą do zainteresowanych firm na wykonywanie świadczenia ww. usługi w naszym Szpitalu o wskazanie możliwości żywienia naszych pacjentów na bazie innej kuchni niż kuchnia UDSK oraz wskazanie technologii wykonania takiej usługi.

Przewiduję się, iż ww. usługa będzie świadczona dla pacjentów 26-28 oddziałów żywieniowych przy założeniu rocznej liczby osobodni – 150.000, z tym że jeden osobodzień żywieniowy składa się ze śniadania, obiadu, kolacji oraz w szczególnych przypadkach (diety) dodatkowo drugiego śniadania i podwieczorku.

Prosimy także o wskazanie czasu/terminu w jakim jesteście Państwo w stanie zorganizować taką usługę w innej kuchni.

Prosimy o złożenie propozycji dot. powyższej usługi oraz ewentualnych ofert w terminie do dnia 15.03.2018r.

Osobą wyznaczoną do kontaktów jest Pan Piotr Szyszło – Kierownik Działu Zamówień Publicznych, tel. 85 831 88 09.

W przypadku uzyskania dodatkowych informacji, prosimy składać pytania w formie elektronicznej na adres [pszyszlo@poczta-usk.pl](mailto:pszyszlo@poczta-usk.pl).

Z poważaniem:

**DYREKTOR**  
Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego  
w Białymstoku

*Marek Karp*

W załączeniu:  
Opis szczegółowy wymaganych diet

**KIEROWNIK**  
Działu Zamówień Publicznych

*Piotr Szyszło*

## OPIS SZCZEGÓŁOWY WYMAGANYCH DIET

### 1. Dieta ogólna: 170-180 pacjentów dziennie

Żywnienie podstawowe zaleca się chorym przebywającym na leczeniu w szpitalu, którzy nie wymagają żywienia dietetycznego. Za podstawę diety ogólnej wzięto normy zaproponowane przez IŻŻ „Podstawy Naukowe Żywienia w Szpitalach”. Wartość kaloryczna 2100 kcal, np.

- I śniadanie: pieczywo (100g + bułka), masło, dodatki (wędlina, ser żółty, twaróg, pasty, galaretki), kawa z mlekiem
  - Obiad: zupa + II danie (mięso 100g, ziemniaki 200g, warzywa 120g, kompot)
  - Kolacja: herbata, pieczywo (100g + bułka), masło + dodatki
- Posiłki powinny być urozmaicone i mieścić się w granicach normy.

### 2. Dieta łatwostrawna: 70-80 pacjentów dziennie

Dieta ma zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego, a także u ludzi starszych, którzy zostali przyjęci do szpitala. W diecie tej wyklucza się produkty i potrawy ciężkostrawne, wzdymające, pieczone, które pozostają długo w żołądku, a także ostre przyprawy. Poza tym do sporządzenia potraw dobiera się odpowiednie techniki kulinarne, np. gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii.

### 3. Dieta wysokobiałkowa: 20-30 pacjentów dziennie

Dieta ma zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego, a także u ludzi starszych, którzy zostali przyjęci do szpitala. W diecie tej wyklucza się produkty i potrawy ciężkostrawne, wzdymające, pieczone, które pozostają długo w żołądku, a także ostre przyprawy. Poza tym do sporządzenia potraw dobiera się odpowiednie techniki kulinarne, np. gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii. Drugie śniadania i podwieczorki powinny zawierać produkty wysokobiałkowe.

### 4. Dieta papkowata: 20-30 pacjentów dziennie

Dieta ta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej, przełyku oraz jeśli chory nie może gryźć lub połykać nie rozdrobnionego pożywienia. Poza tym może mieć zastosowanie w okresach rekonwalescencji po niektórych zabiegach operacyjnych. Dieta papkowata nie różni się od diety łatwostrawnej zawartością energetyczną i zawartością składników odżywczych. Powinna wobec tego wykazywać cechy prawidłowego żywienia. Potrawy w diecie papkowej podawane są w formie takiej, że nie wymagają gryzienia.

### 5. Dieta płynna: 20-30 pacjentów dziennie

Dieta płynną stosuje się przede wszystkim w przypadkach, w których chory nie toleruje pożywienia (nudności, wymioty, biegunka, a także w innych przypadkach, np. po operacji). Najprostszym przykładem diety płynnej są tzw. płyny obojętne – słaba herbata, chudy rosół lub kleik + suchary).

### 6. Dieta drenowa: 20-30 pacjentów dziennie

Dieta ta może być zastosowana w bardzo różnych przypadkach, a mianowicie:

- w schorzeniach jamy ustnej i urazach twarzoczaszki,
- w stanach po oparzeniach, np. przełyku,

- w nowotworach przełyku i wpustu żołądka,
- u chorych nieprzytomnych (przez sondę),  
Opisana dieta musi być:
- dobrze tolerowana przez chorego aby nie wywołała wymiotów, łatwostrawna, wysokobiałkowa, wysokokaloryczna (2400kcal), nie powodująca wzdęć i zaparć,
- dieta powinna być dobrze zmiksowana,

7. Dieta niskotłuszczowa (wątrobowa): 50-60 pacjentów dziennie

Najistotniejszą, charakterystyczną cechą tej diety jest ograniczenie nasyconych kwasów tłuszczowych. Aby zubożyć dietę w NTK trzeba wyeliminować wszystkie dodawane do diety tłuszcze zwierzęce, tj. smalec, słoninę, tłuste mięs, konserwy. Zmniejszenie ilości cholesterolu w diecie uzyskuje się przede wszystkim przez wyeliminowanie z niej żółtek jaj, masła, podrobów. Poza tym do sporządzenia potraw dobiera się odpowiednie techniki kulinarne, np. gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii.

8. Dieta cukrzycowa: 60-80 pacjentów dziennie

Zadaniem diety jest uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu glukozy we krwi, przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów powinna być zbliżona do prawidłowego żywienia zdrowego człowieka. Zasadnicza modyfikacja polega na wykluczeniu z diety cukrów, w związku z tym także słodyczy i przetworów zawierających dodatek cukru. Ogranicza się również tłuszcze, szczególnie zwierzęce. Biorąc pod uwagę, że pacjenci z typem II cukrzycy są otyli, potrzebne są warianty diety o zróżnicowaniu wartości energetycznej, np.

- Dieta cukrzycowa 2200kcal
- Dieta cukrzycowa 1800kcal
- Dieta cukrzycowa 1600kcal
- Dieta cukrzycowa 1200kcal

Do pierwszego śniadania, drugiego śniadania i kolacji w dietach cukrzycowych należy podać pieczywo razowe – KI.Endokrynologi, (pacjentom z pozostałych klinik pieczywo mieszane) do obiadu dwie surówki (nie podaje się marchewki i buraczków duszonych) W dietach cukrzycowych 1200kcal i 1500kcal wskazany jest dodatek warzywny do pierwszego śniadania i kolacji. Drugie śniadanie dla wszystkich diet cukrzycowych to np., kanapki z pieczywem wędliną + dodatek warzywny.  
Podwieczorek: owoce sezonowe.

9. Dieta niskobiałkowa: około 5 osób dziennie

Dieta niskobiałkowa znajduje zastosowanie głównie w przypadku niewydolności nerek, a także wątroby. Przy dużych ograniczeniach białka jego zawartość w diecie powinna być niższa niż 0,5/kg masy ciała. Dieta niskobiałkowa ustalana jest indywidualnie, gdyż ilość białka może być ograniczona w stopniu zależnym od tolerancji tego składnika przez organizm chorego. Stosowanie diety niskobiałkowej pociąga za sobą konieczność stałej kontroli jakości spożywanego białka, kontroli elektrolitów oraz kontroli pobieranych płynów. Produkty zbożowe stanowią główne źródło węglowodanów obok



tłuszczów dostarczają najwięcej energii, są źródłem białka roślinnego.

10. Dieta trzustkowa: 15-20 pacjentów dziennie

Najistotniejszą, charakterystyczną cechą tej diety jest ograniczenie nasyconych kwasów tłuszczowych. Aby zubożyć dietę w NTK trzeba wyeliminować wszystkie dodawane do diety tłuszcze zwierzęce, tj. smalec, słoninę, tłuste mięso, konserwy. Zmniejszenie ilości cholesterolu w diecie uzyskuje się przede wszystkim przez wyeliminowanie z niej żółtek jaj, masła, podrobów. Jest to dieta bezmleczna.

**DYREKTOR**  
Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego  
w Białymstoku

*Marek Karp*