Приложение №1 към настоящия договор

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Приготвяне и доставка на храна по диетични менюта за ежедневно хранене на пациентите на "МБАЛ – СВОГЕ" ЕООД

№	ВИДОВЕ ДИЕТИ	Описание	Грамаж	Приблизителен годишен брой хранодни
1	**Диета 1** – високо белтъчно съдържание до 1,5 ÷ 2 г/кг тегло при нормално съдържание на мазнини и въглехидрати	**Белтъчни храни:** прясно мляко и кисело мляко; прясна безсолна извара;обезсолено сирене; рохко сварени яйца, омлети на пара, яйца по панагюрски с кисело мляко; крехко, очистено от сухожилия и ципи пилешко и телешко месо; нетлъста риба. **Мазнини:** прясно краве масло; сметана; зехтин, рафинирано растително масло. **Въглехидратни храни:** бял хляб – до 500 г. дневно; сухар; бисквити; тестени произведения – фиде, юфка, макарони, кускус; захар в нормално количество; пчелен мед, тахан; ориз, грис, нишесте; сладки кисели; кремове, мусове, сокове от сладки плодове, компоти, отвара от шипки; каши от трици или овесени ядки; желета от плодове; печени ябълки; ягоди; зеленчукови сокове или зеленчуци под формата на пюрета ; добре пасирани варени или задушени картофи, моркови, къдрава салата, червено цвекло; печени или обелени пиперки; карфиол; зрели червени домати, тиквички. **Супи:** слизести от ориз, грис, агнешки крачета ; житна слиз; млечни супи; прецедени	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	140

		зеленчукови супи; крем-супи; пилешка супа. **Подправки и сосове:** магданоз, чубрица; доматено пюре; сладък червен пипер; доматен сос, разреден лимонов сок; сокове от сурови зеленчуци; бели млечни сосове и др. **Готварска сол: -** до 10 г. дневно. Течности – в нормално количество. Технологична обработка: варене, печене, на пара, на скара.		
2.	**Диета 1 А** –на база на диета 1, като се избягва механично дразнене на стомашната лигавица	Храната е с по – високо белтъчно съдържание, при оптимално съдържание на мазнини и въглехидрати, в предимно течно-кашава консиситенция, често пасирана. Технологична обработка: варене,течно-кашава или пасирана.	Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	80
3	**Диета 9** – при захарен диабет тип 1 и тип 2	**Белтъчни храни:** прясно мляко и кисело мляко; сирене; извара; кашкавал; яйца; нетлъсти видове месо и риба. **Мазнини:** прясно краве масло и растителни мазнини. **Въглехидратни храни:** типов хляб; зеленчуци и плодове в зависимост от годишното време; ограничават се простите захари. **Супи:** месни и зеленчукови бульони. **Подправки и сосове:** разнообразни. **Готварска сол: -** в нормално количество. Течности – в нормално количество. *Готварска обработка:* обикновена. Пет пъти дневно /закуска,обяд и вечеря плюс две междинни закуски/ Технологична обработка: варене, печене, на пара, на скара	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	2721

Чл. 42, ал. 5 от ЗОП
Веб брезка с чл. 2
от ЗЗПД

4.	**Диета 10** – при пациенти с заболяване на сърцето в стадий на компенсация или субкомпенсация,атеросклероза и хипертонична болест със съответните поправки на диетата.	**Белтъчни храни:** прясно мляко и кисело мляко; прясно обезсолено сирене; прясна безсолна извара; пресен безсолен кашкавал; яйца-ограничават се при хипертонична болест и атеросклероза, крехки видове месо и риба. **Мазнини:** прясно краве масло и растителни мазнини. **Въглехидратни храни:** обезсолен хляб; тестени произведения – фиде, юфка, макарони, кускус; захар; пчелен мед; ориз, грис, нишесте; кис`ели; кремове, мусове, сокове от плодове, гъсти компоти, плодове в зависимост от годишното време; отвара от шипки, отвара от трици, от овесени ядки; желета от плодове; зеленчукови сокове и всички зеленчуци в зависимост от годишното време с изключение на съдържащите груба целулоза. **Супи:** половин порция, различни видове. **Подправки и сосове:** в ограничени количества и да се избягват излишъци. **Готварска сол:** - до 5 г. дневно дадена на ръка на болния. Течности – според диурезата. Технологична обработка: варене, печене, на пара, на скара	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	7540
5.	**Диета 15** – обща щадяща диета	Разнообразни хранителни продукти от растителен и животински произход. Готварска сол: - около 10-12 г. дневно. *Готварска обработка:* обикновена Технологична обработка: храната е добре обработена термично и механично	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	3750

ЕООД
чл. 42 ал. 5 от ЗОП
във връзка с чл. 2
от ЗЗЛД

6.	**Диета Детска** /0-6 месеца/	Включва 6- 8 пъти прием кисело мляко 3.6% масленост.	700 гр.- 1 000 гр.,	196
7.	**Диета Детска** /6-12 месеца/	1.Зърнени храни 2.Картофи 3.Зеленчуци и плодове 4.Мляко и млечни продукти 5.Храни богати на белтък 6.Добавени мазнини 7.Захар и храни с високо съдържание на добавена захар Закуска ,обяд и вечеря и плюс две подкрепителни закуски- преди и след обяд. Технологична обработка: храната е добре обработена термично и механично	40 грама 25 грама 215 грама 514 грама 27 грама 7 грама 2 грама	154
8.	**Диета Детска** /12-36 месеца/	1.Зърнени храни 2.Картофи 3.Зеленчуци и плодове 4.Мляко и млечни продукти 5.Храни богати на белтък 6.Добавени мазнини 7.Захар и храни с високо съдържание на добавена захар Закуска ,обяд и вечеря и плюс две подкрепителни закуски- преди и след обяд.	112 грама 35 грама 350 грама 425 грама 82 грама 20 грама 15 грама	160

		Технологична обработка: храната е добре обработена термично и механично		

Дата 10.05.2019 г.

Подпис : _____

/печат/



