OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:
Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostaw całodziennych posiłków dla dzieci hospitalizowanych w SZPZOZ im. „Dzieci Warszawy" w Dziekanowie Leśnym.

Przewiduje się średnio **70 dzieci dziennie do żywienia zbiorowego.** Jest to liczba szacowana, dlatego Zamawiający zastrzega sobie, iż może ona ulec zmianie.

Postanowienia żywieniowe

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki w taki sposób, by na każdym etapie transportu zabezpieczyć posiłki przed zanieczyszczeniem, skażeniem, zmianą temperatury- zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zamawiający posiada 8 punktów żywienia:

Lp.	Nazwa punktu	Oznaczenie
1	Oddział Alergologiczno, Endokrynologiczny i Pediatrii Ogólnej	Wew. I
2	Oddział Rehabilitacji	Reh.
3	Oddział Neurologii	Neu.
4	Oddział Laryngologii	Laryn.
5	Oddział Chirurgii	Ch.
6	Oddział Obserwacyjno – Zakaźny i Gastroenterologii	Obs.
7	Oddział Patologii Noworodka i Niemowlęcia	PNN
8	Oddział Intensywnej Terapii i Anestezjologii	OIT

3. Lokalizacja punktów żywienia może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie odpowiednio wcześniej poinformowany.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów - zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm, z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet. Przewiduje się spotkanie Dietetyków obu stron przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednolicenia oczekiwań stron.
5. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów w formie tzw. dekadówki (10-dniowy jadłospis). Jadłospis musi zawierać gramaturę produktów użytych do przyrządzenia posiłku i gramaturę gotowych potraw, z obliczoną wartością odżywczą (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, wapń, żelazo, wit. C, błonnik) wszystkich potraw i zostać przedstawiony Zamawiającemu z 3-dniowym wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów poinformuje on w ciągu 2 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Dietetykiem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie specjalnego menu dla pacjentów wymagających indywidualnego doboru diety.
6. Wykonawca codziennie do śniadania będzie przekazywał jadłospis, w formie pisemnej, do

każdego punktu żywienia i dodatkowo jedną wersję do dokumentacji Zamawiającego. W jadłospisie będą rozpisane wszystkie diety planowane na bieżący dzień. Potrawy będą rozpisane po względem ilościowym po obróbce termicznej. Dania takie jak np. spaghetti, gulasz z kaszą, mleko z płatkami będą rozpisywane oddzielnie np. Spaghetti: sos - „x" g; makaron - „y" g.

Zamawiający zastrzega, iż koszt wsadu do kotła nie może być niższy niż 6,50 zł netto.

Przewiduje się całodzienną rację pokarmową rozłożoną na 4 posiłki. Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

I śniadanie	30 %
obiad	35 %
podwieczorek	10 %
kolacja	25 %

7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia (minimum 1,0 l na osobę). Do każdego posiłku przewidziane jest 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje dostarczenia niesłodzonych napojów dla wszystkich pacjentów. Napoje będą słodzone przez Zamawiającego podczas dystrybucji posiłków. Cukier dostarczany będzie codziennie, oddzielnie do śniadania i kolacji dla każdego punktu żywienia, w ilości zgodnej z zamówieniem na dany dzień.

Transport posiłków

1. Transport posiłków obejmuje drogę od Wykonawcy do wyznaczonych przez Zamawiającego kuchenek Oddziałowych (do ustalenia przed podpisaniem umowy) na odpowiednie wózki Oddziałowe u Zamawiającego. Transport musi odbywać się samochodem przystosowanym specjalnie do przewozu żywności i posiadającym stosowne zezwolenia Sanepidu na przewożenie żywności. Transport posiłków Wykonawca zapewnia na swój koszt.
2. Wykonawca zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport posiłków u Zamawiającego. Wykonawca musi zapewnić sobie własny, odpowiedni wózek do przewozu pojemników.
3. Wykonawca zapewni pracownikowi dostarczającemu posiłki odpowiedni schludny, czysty, biały uniform i zobowiąże pracownika do posiadania aktualnej Książeczki Zdrowia dla celów Sanitarno – Epidemiologicznych. Samochód dostawczy będzie posiadał książkę/kartę wozu z wpisami temperatur i mycia „paki" do wglądu dla pracowników szpitala odbierających dostawę.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się w następujących godzinach:
   Śniadanie – godzina 7.10 – 7.50
   Obiad razem z podwieczorkiem i kolacją – godzina 11:20-12:15
5. Za spóźnienie uznaje się dostarczenie posiłku do ostatniego punktu żywienia później niż godzina 7.50 i 12.15.
6. Wykonawca zobowiązany jest poinformować telefonicznie Dietetyka Zamawiającego o możliwym opóźnieniu w dostawie posiłków lub ewentualnych pomyłkach lub brakach w realizowanej dostawie.
7. W wyznaczonych dniach (weekendy i święta) osoba dostarczająca posiłki do punktów żywienia (ze strony Wykonawcy) zobowiązana jest uzyskać na potwierdzenie odbioru posiłków, na wyznaczonym formularzu, podpis pracownika z każdego punktu żywienia.
8. Dystrybucja posiłków pacjentom będzie prowadzona przez wskazane przez Zamawiającego osoby.

Zamówienia posiłków

1. Godzina zgłoszeń codziennych raportów z ilości posiłków i korekt zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę. Będą one przekazywane faxem, mailem na ustalonym przez strony formularzu lub telefonicznie (weekendy i święta). Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet.
2. W dni wolne od pracy (weekendy i święta) zamówienia lub korekty będą przekazywane

telefonicznie bezpośrednio z poszczególnych punktów żywienia.

Postanowienia szczegółowe

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki zgodnie z zamówieniem, w pojemnikach GN z pokrywami z uszczelką, termosach, pojemnikach termoizolacyjnych i innych zamykanych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie pojemniki będą w dobrym stanie technicznym. W miarę eksploatacji Wykonawca będzie wymieniał te zużywające się.
2. Transport posiłków gorących musi odbywać się w pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających przed schłodzeniem, a posiłków wymagających przechowywania w niskich temperaturach - w pojemnikach chłodniczych. Wykonawca zapewnia niezbędną ilość ww. pojemników. Wykonawca zapewni nowe pojemniki termiczne na posiłki ciepłe (termoporty do obiadu) i plastikowe do śniadania lub kolacji przypisane na każdy z punktów żywienia. Pojemniki te będą używane tylko i wyłącznie do naszej placówki.
3. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
4. Każdy punkt żywienia będzie zapakowany w oddzielnych, podpisanych pojemnikach. Nie dopuszcza się sytuacji kiedy termoporty lub inne pojemniki będą przepakowywane przez osobę dostarczającą w trakcie dostawy lub na terenie szpitala.
5. Wykonawca odpowiedzialny jest za całkowity proces mycia wszelkich pojemników. Zamawiający (lub Podwykonawca) zobowiązany jest do opłukania pojemników po posiłkach. Wyznaczeni pracownicy Szpitala będą zwozić termoporty do wyznaczonego pomieszczenia w Szpitalu. Wykonawca odbiera je przy najbliższej dostawie w celu mycia i dezynfekcji na koszt własny. Pojemniki (m.in. termporty, termosy) przeznaczone dla Zamawiającego nie będą używane na potrzeby innych kontraktów realizowanych przez Wykonawcę.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji ww. pojemników.
7. Temperatura posiłków gorących po dostarczeniu do każdej kuchenki oddziałowej nie może być niższa niż:
   - zupy: 75°C,
   - drugie dania: 65°C,
   - inne posiłki ciepłe: 63°C,
   - napoje gorące: 80°C,
   natomiast posiłków zimnych - nie powinna przekraczać 4 ^{o}C.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania warunków realizacji umowy i zgłaszania telefonicznie bądź w razie konieczności na piśmie wszelkich zastrzeżeń.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem Sanitarno – Epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawcy, jak i pojazdu wykorzystywanego do transportu żywności do siedziby Zamawiającego.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi pakowanie posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
12. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Dietetykowi Szpitala dokonywania bieżącej organoleptycznej, wagowej oceny jakości podawanych posiłków a także czystości pojemników. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z zupy mlecznej i pełnego obiadu. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana w jednorazowe pojemniki. Dostarczany posiłek będzie odwzorowaniem diety ogólnej, lekkostrawnej lub innej w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.
13. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości pod względem temperatur posiłków, liczby, wagi dostarczonych porcji lub nieprawidłowej jakości posiłków w ocenie organoleptycznej Wykonawca musi niezwłocznie dostarczyć potrawy zgodne z zamówieniem. W powyższych

sytuacjach zostanie sporządzona Karta reklamacji. Powyższe nieprawidłowości muszą być zgłoszone Pielęgniarce Naczelnej szpitala. Zgłoszenia dokonuje pracownik Zamawiającego.

14. W razie reklamacji posiłku z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do dostarczenia posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 60 minut od zgłoszonej reklamacji.
15. Osobami upoważnionymi do odbioru zamówienia będą osoby wskazane przez Pielęgniarkę Naczelną.
16. Wykonawca zobligowany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów Sanitarno – Epidemiologicznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).
17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.
18. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników:
    - dietetyka (wykształcenie wyższe),
    - kierownika / koordynatora kontraktu,
    - szefa kuchni.

    Funkcję koordynatora może pełnić dietetyk lub szef kuchni.

    Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu kontakt z ww. pracownikami Wykonawcy w godzinach 7.00-14.30, siedem dni w tygodniu.
19. Wykonawca zaświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem, gotowaniem i pakowaniem posiłków są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki, co jest konieczne w szczególności przy dietach eliminacyjnych (np. bez mleka czy bez glutenu) oraz zasad higieny.
20. Posiadają wiedzę i doświadczenie w żywieniu zbiorowym dzieci, a w szczególności w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonywali lub wykonują usługi żywienia zbiorowego.

Postanowienia dodatkowe:

1. Wykonawca, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt Zamawiającemu termometru posiadającego Świadectwo Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu wykonywania pomiarów temperatury dostarczanych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i stałego uzupełniania rezerwy produktów spożywczych, które w razie braku, pomyłki w naliczeniu porcji lub doprowiantowania zostaną wydane do odpowiedniego punktu żywienia przez Zamawiającego. Proponowana, minimalna zawartość rezerwy:
    - 5 sztuk masła pakowanego po 10g,
    - 5 porcji dżemu i/lub miodu i/lub ser porcjowany i/lub wędliny
    - 5 porcji podwieczorków (chrupek kukurydzianych, biszkoptów lub herbatników).

Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Wymagania dotyczące najwyższej jakości produktów, posiłków i diet:

1. owoce i warzywa (świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte),
2. wśród owoców maksymalnie 60% w dekadzie mogą stanowić jabłka. W dekadową ilość owoców nie wlicza się do tej ilości soków, dodatków do kompotów /napojów,
3. dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte, w razie potrzeby sparzone i obrane ze skórki (dieta lekkostrawna) i pokrojone w plasterki/ porcje,

4. wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych „poszarpanych” kawałków,
5. ziemniaki (dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone),
6. zupy (o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion)
7. chleb świeży, nie zawierający polepszaczy do pieczywa (na żądanie skład i karta); pieczywo bezglutenowe i razowe dostępne w minimum dwóch rodzajach,
8. masło min 82% tłuszczu i margaryna wysokiej jakości, porcjowane po 10 g (kosteczki),
9. mięso (miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu),
10. ryby w jednym kawałku, bez ości,
11. sosy mięsne (zawartość mięsa w porcji minimum 50%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie - MOM),
12. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję.
13. zupy mleczne (o odpowiedniej gęstości tak jak w przypadku zup obiadowych; bez dodatku wody czy mleka w proszku). Na życzenie Wykonawca zastrzega sobie dowóz mleka i makaronu jako dodatek oddzielnie. Płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia będą zawsze przywożone oddzielnie.
14. pojemniki, w których będą znajdowały się porcje posiłków na diety specjalne będą podpisane. Produkty takie jak wędlina, porcja mięsa i margaryna będą pakowane oddzielnie,
15. diety płynne lub miksowane będą opisane również pod względem składu ilościowego i jakościowego danej mieszaniny. Opis może być dołączony lub zawarty na jadłospisie.
16. pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia.
17. nie dopuszcza się pakowania ścinków, końcówek wędlin i serów żółtych.

Wykonawca musi kupować żywność w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość. Posiłki powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów (np. zupy w proszku, sosy gotowe, ziemniaki w proszku itp.) oraz bez konserwantów i sztucznych barwników.

Przykładowy jadłospis - dieta podstawowa:

Śniadanie:	Mleko (250 ml)
	z płatkami kukurydzianymi (20 g)
	Polędwica sopocka (40 g)
	Chleb zwykły (60 g)
	Chleb pszenny lub razowy (40 g)
	Masło (10 g)
	Ogórek zielony (40 g)
	Herbata (250 ml)
	Cukier (15 g)
	Cytryna (5 g)
Obiad:	Pomidorowa z ryżem (330 ml)
	Ziemniaki gotowane (160 g)
	Kurczak panierowany (70 g)
	Brokuły gotowane (120 g)
	Kompot truskawkowy (250 ml)
Podwieczorek:	Bułka drożdżowa z marmoladą (1 szt.)
Kolacja:	Ser żółty (40 g)

Chleb zwykły (60 g)
Chleb pszenny lub razowy (40 g)
Masło (10 g)
Pomidor (40 g)
Herbata (250 ml)
Cukier (15 g)
Cytryna (5 g)

Przykładowy jadłospis - dieta łatwo strawna:

Śniadanie: Kasza manna na mleku (270 ml)
Twarożek (60 g)
Dżem (25 g)
Chleb pszenny lub bułka (100 g)
Masło (10 g)
Herbata (250 ml)
Cukier (15 g)
Cytryna (5 g)

Obiad: Zupa jarzynowa (300 ml)
Ryż gotowany (150 g)
Potrawka drobiowa (100 g)
Buraczki gotowane (100 g)
Kompot wieloowocowy (250 ml)

Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem (200 ml)

Kolacja: Szynka mozaikowa (40 g)
Chleb pszenny (100 g)
Masło (10 g)
Sałata (15 g)
Herbata (250 ml)
Cukier (15 g)
Cytryna (5 g)

Dodatki w zależności od potrzeb: kisiel, chrupki kukurydziane, dżem.

DZIENNE RACJE ŻYWIENIOWE

Produkt	**Ilość, średnio (g/osobę)**	
	drugi - czwarty rok życia	**powyżej czwartego roku życia**
Mleko i mleczne przetwory fermentowane	600	550
Pieczywo	70	300
Mąka, makarony	20	45
Kasze, ryż, płatki	20	45
Ziemniaki	150	300
Warzywa	400	500
Owoce	250	300
Sery twarogowe	40	65
Sery podpuszczkowe (żółte i topione)	-	25
Mięso b/k, drób b/k	30	90
Wędliny	20	45
Ryby bez ości	-	20
Jaja	¾	1/2

Tłuszcze zwierzęce	16 (5g masło - śniadanie, 5g masło - kolacja, 6g śmietana)	30 (10g masło - śniadanie, 10g masło - kolacja, 10g śmietana)
Tłuszcze roślinne	9 (masło roślinne)	30 (15g masło roślinne, 15g olej)
Cukier	30 (10g śniadanie, 10g obiad, 10g kolacja)	50 (15g śniadanie, 20g obiad, 15g kolacja)

WYKAZ NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANYCH DIET W SZPZOZ IM. DZIECI WARSZAWY W DZIEKANOWIE LESNYM:

1. Dieta podstawowa:
   a) podstawowa bez mleka
   b) podstawowa bez jaj
2. Dieta dla dzieci w wieku 1 – 2 lat
3. Dieta łatwo strawna
   a) bez mleka
   b) z ograniczeniem tłuszczu
   c) papkowata
   d) płynna
   e) gotowana
4. Ścisła
5. Ścisła rozszerzona
6. Dieta wysokobiałkowa
7. Dieta bogatoresztkowa
8. Dieta wegetariańska
9. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
10. Dieta niskokaloryczna (np. 1200 kcal)
11. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
12. Diety eliminacyjne
13. Dieta bezglutenowa

Diety te bywają z dodatkowymi ograniczeniami i wymaganiami.

Przykładowe dzienne zamówienie – listopad.

		ogólna	ogólna b. mleka	lekkostrawna	Bogato błonnikowa	ścisła rozszerzona	2 r. ż.	2 r. ż. b. mleka	Bogato białkowa b. mleka	lekkostrawna gotowana b. mleka	Bogato resztkowa	wegetariańska	lekkostrawna b. soji	ogólna b. owoców	kisiel	suma	**DODATKI**
Wewnętrzny	śn.	20	1						1							**22**	
	ob.	20	1						1							**22**	
	pod.	20	1						1							**22**	
	kol.	20	1						1							**22**	
Rehabilitacja	śn.	21		1												**22**	
	ob.	21		1												**22**	
	pod.	21		1												**22**	
	kol.	21		1												**22**	

Neurologia	śn.	5														**5**
	ob.	5														**5**
	pod.	5														**5**
	kol.	5														**5**
Laryngologia	śn.	11						1								**12**
	ob.	7						1								**8**
	pod.	7						1								**8**
	kol.	7						1								**8**
Chirurgia	śn.	4	2	6			2									**14**
	ob.	4	2	6			4									**16**
	pod.	4	2	6			2									**14**
	kol.	4	2	6			2									**14**
Obserwacja	śn.	3		8		2										**13**
	ob.	3		8		0										**11**
	pod.	3		8		0										**11**
	kol.	3		8		0										**11**
OIOM	śn.															**0**
	ob.															**0**
	pod.															**0**
	kol.															**0**
Patologia	śn.			2						1			1			**4**
	ob.			2						1			1			**4**
	pod.			2						1			1			**4**
	kol.			2						1			1			**4**
suma	śn.	**64**	**3**	**17**	**0**	**2**	**2**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**92**
	ob.	**60**	**3**	**17**	**0**	**0**	**4**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**88**
	pod.	**60**	**3**	**17**	**0**	**0**	**2**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**86**
	kol.	**60**	**3**	**17**	**0**	**0**	**2**	**1**	**1**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**86**

B) Przykładowe dzienne zamówienie – sierpień.

		ogólna	ogólna b. mleka	lekkostrawna	lekkostrawna b. mleka	ścisła rozszerzona	2 r. ż.	specjalna	kisiel	ogólna b. mięsa	2 r. ż. b. mleka	suma	**DODATKI**
Wewnętrzny	śn.	10					0					**10**	
	ob.	13					2					**15**	
	pod.	13					2					**15**	
	kol.	13					2					**15**	
Rehabilitacja	śn.	14	1									**15**	
	ob.	14	1									**15**	
	pod.	14	1									**15**	
	kol.	14	1									**15**	
Neurologia	śn.	5										**5**	
	ob.	4										**4**	
	pod.	7										**7**	
	kol.	7										**7**	

Laryngologia	śn.	9							0			**9**	
	ob.	12							0			**12**	
	pod.	0							14			**14**	
	kol.	12							0			**12**	
Chirurgia	śn.	7										**7**	
	ob.	4										**4**	
	pod.	1										**1**	
	kol.	0										**0**	
Obserwacja	śn.	0		6		0					1	**7**	
	ob.	2		4		1					0	**7**	
	pod.	2		4		1					0	**7**	
	kol.	2		4		1					0	**7**	
OIOM	śn.											**0**	
	ob.											**0**	
	pod.											**0**	
	kol.											**0**	
Patologia	śn.											**0**	
	ob.											**0**	
	pod.											**0**	
	kol.											**0**	
suma	śn.	**45**	**1**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**53**	
	ob.	**49**	**1**	**4**	**0**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**57**	
	pod.	**37**	**1**	**4**	**0**	**1**	**2**	**0**	**14**	**0**	**0**	**59**	
	kol.	**48**	**1**	**4**	**0**	**1**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**	