**EZ/188/2024/MW**

**Załącznik nr 4a do SWZ**

*(Załącznik nr ......do Umowy)*

**OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 1**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja w systemie ciągłym, obejmującym soboty, niedziele i święta:

* przygotowanie oraz dystrybucja posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach, ul. Grunwaldzka 45 wraz prowadzeniem bufetu w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym ul. Grunwaldzka 45 w Kielcach,
* przygotowanie, dowóz, dystrybucja i wydawanie całodziennych posiłków dla pacjentów Kliniki Neurologii - ul. Grunwaldzka 45,
* przygotowanie dowóz, dystrybucja i wydawanie całodziennych posiłków dla pacjentów Klinik i Oddziałów pediatrycznych Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach zlokalizowanych w pawilonie pediatrycznym przy ul. Grunwaldzka 45,
* przygotowywanie, dowóz, dystrybucja i wydawanie całodziennych posiłków dla pacjentów II Kliniki Pediatrii: przy ul. Artwińskiego 3a (Pawilon G)
* najem pomieszczeń od Zamawiającego,
* doposażenie w sprzęt niezbędny do realizacji usługi pomieszczeń przejętych w najem,
* przejęcie na podstawie art. 23” ustawy z dn. 26 czerwca 1974r. kodeks pracy (Dz.U. z 2018r. Poz. 917 ze zm.) 63 pracowników zatrudnionych przez Impel Catering Sp. z o.o., ul. Słonimskiego 1, 50-304 Wrocław, przy wykonywaniu przedmiotowej usługi pozostających w stosunku pracy w dniu przejęcia (wykaz pracowników do przejęcia stanowi załącznik nr 11 do SWZ) (Załącznik nr 4 do umowy).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w zakresie zarządzania jakością spełniał wymagania normy PN-EN ISO 22000:2018 lub równoważnych. W celu potwierdzenia, że działania Wykonawcy są zgodne z normami jakościowymi oraz, że Wykonawca posiada wdrożony system zarządzania w zakresie usług żywienia zobowiązany jest przedłożyć zaświadczenie niezależnego akredytowanego podmiotu zajmującego się poświadczaniem działań Wykonawcy z normami jakościowymi.

W zależności od zleceń lekarzy oraz dietetyka szpitalnego posiłki przygotowuje się wg diet całodziennych, których wykaz (wraz z kalorycznością i gramaturą do spożycia, oraz z prawidłowym opisem alergenów) zawiera załącznik nr 5a do SWZ (Załącznik nr 2 do umowy) oraz na podstawie jadłospisów dekadowych przygotowanych przez Wykonawcę i złożonych wraz z ofertą dla n/w diet – osobno dla dorosłych i dla dzieci:

1. podstawowej
2. łatwostrawnej
3. z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (tylko dla dzieci)

Zamawiający zastrzega możliwość wystąpienia innych diet, niewymienionych w załączniku nr 5a do SWZ (Załącznik nr 2 do umowy), w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.

Ponadto Wykonawca powinien przekazywać jadłospisy dzienne Dietetykowi Szpitalnemu, uwzględniając podział na diety, zarówno dla osób dorosłych jak i dzieci. Jadłospisy dekadowe dla diety podstawowej i łatwostrawnej, z podziałem na osoby dorosłe oraz dzieci, a także dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dieta wymiennikowa dla dzieci), powinny być przekazywane z minimum 4 dniowym wyprzedzeniem.

Przygotowane przez Wykonawcę jadłospisy dekadowe dla w/w diet (z uwzględnieniem 5 posiłkowych racji żywieniowych dla dzieci zgodnie z wymogiem diet dla pacjentów oddziałów/klinik pediatrycznych) mogą ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy wyłącznie za zgodą Zamawiającego i na zasadach określonych w umowie i załączniku nr 5a do SWZ (Załącznik nr 2 do umowy). Jadłospisy dekadowe ze zmianami powinny być udostępnione dietetykowi szpitalnemu.

Wykonawca przy planowaniu jadłospisu dziennego będzie bezwzględnie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, NIZP-PHZ, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności biorąc pod uwagę strukturę żywionych w Szpitalu oraz zasady sporządzania posiłków określone w załączniku nr 5a do SWZ – wykaz diet wraz z opisem dla CZĘŚCI 1.

Kontrolę nad prawidłowością opracowania jadłospisów dziennych sprawuje Dietetyk Szpitala, który ma prawo do wniesienia uwag i poprawek do jadłospisu, a w przypadku stwierdzenia uchybień jadłospis winien być niezwłocznie dostosowany do wniesionych uwag przez dietetyka.

Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości. Posiłki muszą cechować się odpowiednim smakiem, zapachem, barwą oraz konsystencją. Istotne jest zachowanie zasad komponowania posiłków z wykorzystaniem kontrastu kolorów użytych produktów. Nie dopuszcza się żywności typu instant, użycia przypraw z glutaminianem sodu, półproduktów, koncentratów spożywczych (z wyjątkiem koncentratów zawierających wyłącznie naturalne składniki).

Przygotowywanie i dystrybucja posiłków obejmuje śniadania, obiady, kolacje, a także
w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek (dla pacjentów z żywieniem indywidualnym, pacjentów oddziałów/klinik pediatrycznych, pacjentów z dietą z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów), II kolację (posiłek nocny – dla pacjentów z żywieniem indywidualnym, w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów).

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania oraz dowozu kanapek, w dni robocze, do Ośrodka Terapii Uzależnienia i Współuzależnienia, ul. Grunwaldzka 45.

Ponadto do obowiązków Wykonawcy należeć będzie przygotowywanie i wydawanie odpłatnych śniadań i obiadów w bufecie osobom zainteresowanym, np. personelowi szpitala, opiekunom dzieci przebywających wraz z nimi w oddziałach/klinikach szpitala, osobom odwiedzającym chorych na zasadach komercyjnych.

Wydawanie posiłków w Szpitalu na dane oddziały/kliniki winno być zgodne
z opracowanym harmonogramem w czasie nie dłuższym niż do jednej godziny od wyjścia posiłków z kuchni centralnej.

* sporządzanie mieszanek mlecznych dla niemowląt od 6.00 – 18.00
* śniadanie 8.00 – 9.30
* II śniadanie 10.00 – 11.00
* obiad 12.30 – 13.50
* podwieczorek 15.00 – 15.30
* kolacja 16.45 – 18.30
* po godzinie 18.00 na oddziałach/klinikach pediatrycznych mieszanki udostępniane przez Wykonawcę będzie przygotowywał wyznaczony pracownik Zamawiającego – pielęgniarka.

Odbiór brudnych naczyń z oddziałów/klinik nie później niż do godziny od spożycia posiłków przez pacjentów. Wykonawca dostarczy Dietetykowi Szpitalnemu harmonogram wydawania posiłków i odbioru brudnych naczyń uwzględniające specyfikę poszczególnych oddziałów/klinik.

Zamawianie posiłków następować będzie na podstawie wykazu diet (relew) z poszczególnych oddziałów/klinik przekazanych Wykonawcy. Strony uzgodnią sposób zgłaszania oraz wzór druków zapotrzebowania – po podpisaniu umowy.

Korekty ilości zamówionych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy do :

- śniadania do godziny 7:30

- obiady do godziny 11:15

- kolacje do godziny 16:00

Posiłki w odniesieniu do diet poza podstawową i łatwostrawną będą przygotowywane na podstawie przedłożonego dietetykowi w dniu poprzednim do godziny 8.00 zestawienia proponowanych jadłospisów dziennych dla poszczególnych diet z obliczoną wartością odżywczą, gramówką po obróbce gotowej potrawy, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia (z uwzględnieniem 5 posiłkowych racji żywieniowych w wybranych dietach). W przypadku uwag dietetyka Wykonawca zobowiązany jest sporządzić korektę jadłospisu i wdrożyć do realizacji.

Wykonawca będzie opracowywał i dostarczał jadłospis dzienny na oddziały/kliniki szpitalne. Jadłospis dzienny powinien uwzględniać nazwy posiłku i dań, produkty wchodzące w skład posiłku, ich gramaturę do spożycia oraz odpowiednio opisane alergeny zidentyfikowane zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, konsument ma również prawo do informacji o wartości odżywczej produktów i posiłków, dacie przydatności do spożycia, składnikach użytych do produkcji każdej potrawy.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej potrawy zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Do wykonawcy należeć będzie opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz opracowanie i wdrożenie systemu HACCP w okresie do 6 miesięcy od daty podpisania umowy i utrzymanie przez cały okres realizacji zamówienia w obiekcie WSzZ w Kielcach.

Przez dystrybucję posiłków rozumie się dostarczenie ich z kuchni do oddziałów/klinik, podanie na salę każdemu pacjentowi wg zaleceń lekarza i dietetyków posiłków na indywidualnej tacy oraz zebranie brudnych naczyń. Rozwożenie posiłków odbywa się w wózkach bemarowych.

Zamawiający wymaga dostarczania posiłków i produktów do oddziałów/klinik o odpowiedniej temperaturze, tj.;

* zupy - co najmniej 75º C
* drugie dania – co najmniej 65º C
* napoje gorące – co najmniej 80º C
* sałatki i surówki – maksimum 10º C
* dodatki białkowe (np. jogurty, sery, wędliny) – maksimum 8º C

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na własny koszt na każde wezwanie Zamawiającego do dyspozycji osób nadzorujących realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego.

Wykonawca zapewnia niezbędną ilość sztućców i zastawy stołowej wielokrotnego użytku (nie z tworzyw sztucznych), jak również niezbędną do realizacji usługi ilość jednorazowych kubków, talerzy, sztućców, pojników, słomek, butelek niemowlęcych, smoczków, i nakrętek. Butelki niemowlęce, smoczki i nakrętki muszą być przystosowane do sterylizacji (z atestem, NUK lub równoważne). Wykonawca zapewnia pojemniki jednorazowego użytku dla wybranych jednostek chorobowych (sepsa, ospa wietrzna lub inne zakaźne).

Wykonawca zapewnia mycie, dezynfekcje oraz sterylizacje naczyń i butelek niemowlęcych. Proces mycia, dezynfekcji oraz sterylizacji ma być przeprowadzony zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi – koszty usługi ponosi Wykonawca. Zastawa wielokrotnego użytku musi być na bieżąco w miarę potrzeb wymieniana, uzupełniania.

Wykonawca jest odpowiedzialny za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi i komunalnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami i na własny koszt.

Obowiązkiem Wykonawcy będzie również prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki i udostępniane do wglądu osobie nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.

Co kwartał Usługodawca zobowiązany jest do przedłożenia Dietetykowi Szpitala protokołu z przeprowadzonych badań żywności przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną badanej kaloryczności, składu procentowego (białko, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla chorych z wybranej diety.

Raz w kwartale Usługodawca winien przedłożyć Pielęgniarce Epidemiologicznej Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych tzw. próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu i rąk personelu przeprowadzone przez Stacje Sanitarno-Epidemiologiczną

W odniesieniu do świadczenia usługi na oddziałach/klinikach pediatrycznych Zamawiający wymaga:

* Wykonawca zapewnia odpowiednie środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego (wózki bemarowe do przewożenia żywności spełniające wymogi higieniczno-sanitarne i termosy pozwalające na zachowanie odpowiedniej temperatury). Samochód przystosowany do przewozu żywności ma posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
* Dostarczenie posiłków objętych przedmiotem zamówienia będzie odbywać się do pomieszczenia ,,rozdzielna posiłków” zlokalizowanego na parterze szpitala i sprawdzane przez Zamawiającego pod względem jakościowym i estetycznym.
* Pojemniki jednostkowe do transportu powinny być oznakowane: nazwa oddziału/kliniki, rodzaj diety, potrawy, ilości porcji, podpis pracownika wykonującego oraz godzina umieszczenia w pojemniku.
* Po sprawdzeniu przez Zamawiającego pracownicy Wykonawcy – kuchenkowe dostarczą posiłki na wózkach do transportu wewnętrznego na poszczególne oddziały/kliniki.
* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania mieszanek mlecznych w kuchenkach oddziałowych czystych oraz do podania posiłków oraz mieszanek pacjentom.
* Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń po posiłkach, mycia i sterylizacji butelek niemowlęcych.
* Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie technicznym oraz sanitarno-higienicznym pomieszczeń kuchennych, urządzeń sprzętu i naczyń zgodnie z dobrą praktyką higieniczną.
* Wykonawca zapewnia codziennie odpowiednią ilość pracowników do pracy wyłącznie w kuchenkach oddziałowych w budynkach pediatrii w godzinach 6.00-18.00. Ilość pracowników ma być adekwatna do bieżącej ilości pacjentów na oddziale, jednak nie mniejsza niż 2 osoby dziennie.

Wymagania świadczenia usługi w II Klinice Pediatrii

* W przypadku diety opartej na wymiennikach Wykonawca będzie świadczył usługę w systemie bemarowym, której parametry/wskaźniki zostały określone w załączniku 5a do SWZ – wykaz diet wraz z opisem dla CZĘŚCI 1. Porcjowanie zarówno gorących jak i zimnych posiłków powinno odbywać się w specjalnych opakowaniach jednostkowych.
* Dostarczanie posiłków na oddziały/kliniki powinno być zgodne z opracowanym harmonogramem, jednak w czasie nie dłuższym niż do jednej godziny od wyjścia posiłków z kuchni centralnej.
	+ Śniadanie i II śniadanie 7.45-8.00
	+ Obiad i podwieczorek 12.40-13.00
	+ Kolacja (II kolacja) 16.00-17.30
* Odbiór brudnych naczyń z oddziałów/klinik nie później niż do godziny od spożycia posiłków przez pacjentów. Możliwość pozostawienia posiłku dla pacjentów, którzy są na badaniach wyjazdowych np. ze śniadania do obiadu, z obiadu do kolacji.
* Korekty ilości zamówionych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy:
	+ śniadanie i II śniadanie do godziny 7.15
	+ obiad i podwieczorek do godziny 11.15
	+ kolacja (II kolacja) do godziny 15.00
* Diety stosowane w oddziałach/klinikach opisane są w załączniku nr 5a do SWZ – wykaz diet wraz z opisem dla CZĘŚCI 1.

**Nadzór i kontrola nad jakością usług:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli nad:
2. procesem realizacji usług żywieniowych:
* przestrzeganiem przez Wykonawcę zalecanych dziennych racji pokarmowych diet: odpowiedniej podaży energetycznej oraz procentowego udziału podstawowych składników odżywczych (białko, tłuszcze, węglowodany) – wgląd do gramatur, receptur i składu produktów na życzenie dietetyka szpitalnego,
* przedkładaniem sprawozdań z badań laboratoryjnych,
* realizacji jadłospisu dziennego w oparciu o jadłospis dekadowy.
1. przebiegiem procesu przygotowywania, dystrybucji i wydawania posiłków:
* w kuchni centralnej i na oddziałach/klinikach szpitalnych,
* ocenie jakości posiłków pod względem: wagowym, smaku, temperatury posiłków wychodzących z kuchni centralnej i na oddziałach/klinikach, świeżości i estetyki posiłków.
1. realizacją usługi żywienia:
* kontroli produktów i surowców stosowanych przez Wykonawcę do sporządzania posiłków,
* kontroli zaplecza kuchennego i magazynowego (miejsc i pomieszczeń wskazanych przez Wykonawcę jako miejsc przygotowywania i przechowywania produktów i posiłków), sprzętu kuchennego i transportowego,
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania wśród pacjentów ankiet oceniających jakość usług i żywienia w Szpitalu.
2. Kontrole przeprowadzane będą przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, każda kontrola zostanie odnotowana w zeszycie/karcie kontroli. Ewentualne zastrzeżenia ze strony osoby kontrolującej zostaną odnotowane w zeszycie/karcie kontroli i przedstawione Wykonawcy do zapoznania się i podpisu oraz poprawy przedmiotu uwag, natomiast w przypadku odmowy współpracy w odniesieniu do ewentualnych zastrzeżeń sporządzony zostanie protokół, który będzie stanowił podstawę do naliczenia kar umownych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szpitala w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Instytut Żywności i Żywienia, Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

Do kontroli ze strony Zamawiającego upoważnione są:

a) Z-ca Dyrektora ds. Pielęgniarstwa i Położnictwa

b) Dietetycy Szpitalni

c) Pielęgniarki Epidemiologiczne, Członkowie Zespołu ds. Zakażeń

d) każdy upoważniony przez Dyrekcję Szpitala pracownik

**Wykaz sprzętu niezbędnego do realizacji usługi oraz robót budowlanych niezbędnych do realizacji usługi:**

Wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania usługi przygotowywania i dystrybucji posiłków w kuchni (pozycje 1 – 30) i bufecie (pozycje 31 – 41) Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach, którego zapewnienie leży po stronie Wykonawcy. ***Kocioł warzelny gazowy 300l (4szt.) oraz kocioł warzelny gazowy 150l (2szt.), stanowią własność WSzZ Kielce.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr** | **Nazwa** | **Ilość** |
| 1 | SZAFA CHŁODNICZA jednodrzwiowa 700 l | 8 |
| 2 | SZAFA CHŁODNICZA dwudrzwiowa 1400 l | 4 |
| 3 | ZAMRAŻARKA 300 l | 6 |
| 4 | STÓŁ ODKŁADCZY | 15 |
| 5 | ZMYWARKA TUNELOWA o wydajności min. 1400 naczyń/godz. | 1 |
| 6 | JARZYNIARKA z kompletem tarcz | 2 |
| 7 | WÓZEK DO ZIEMNIAKÓW | 2 |
| 8 | ZLEWOZMYWAK | 3 |
| 9 | MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA | 2 |
| 10 | REGAŁ 4 półkowy perforowany (połowa) | 16 |
| 11 | WILK DO MIĘSA | 1 |
| 12 | PATELNIA ELEKTRYCZNA przechylna | 2 |
| 13 | KRAJALNICA AUTOMATYCZNA | 2 |
| 14 | ZMYWARKA do garnków, elektryczna | 2 |
| 15 | OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PODWÓJNA | 2 |
| 16 | MIĘSIARKA PLANETARNA poj. dziezy 40l z wyposażeniem | 1 |
| 17 | KUCHENKA gaz. 4-pal. | 2 |
| 18 | TABORET GAZOWY 1 palnikowy | 3 |
| 19 | STÓŁ DO ZMYWALNI ze zlewem i otworem na odpadki | 1 |
| 20 | BASEN 1-komorowy ze stali nierdz. 900\*700\*850 | 10 |
| 21 | PIEC konwekcyjno-parowy 10 półkowy | 1 |
| 22 | WÓZEK DYSTRYBUCYJNY bemarowy | 16 |
| 23 | SZAFA PODGRZEWCZA 2-drzwiowa 20-półkowa | 1 |
| 24 | SZAFA DO PRZECHOWYWANIA NACZYŃ | 4 |
| 25 | OKAP WYCIĄGOWY | 6 |
| 26 | SZAFKA DWUDZIELNA UBRANIOWA | 50 |
| 27 | SAMOCHÓD do transportu posiłków | 2 |
| 28 | BLENDER do miksowania do pracy ciągłej | 3 |
| 29 | PIEC konwekcyjno/parowy 20 półkowy | 2 |
| 30 | SZYBKOSCHŁADZARKA | 1 |
| 31 | SZAFA CHŁODNICZA przeszklona | 1 |
| 32 | SZAFA Chłodniczo/mroźnicza | 1 |
| 33 | REGAŁ na towary handlowe | 3 |
| 34 | BEMAR | 1 |
| 35 | STÓŁ z basenem | 1 |
| 36 | REGAŁ na tace jezdny | 1 |
| 37 | ZMYWARKA PRZEMYSŁOWA | 1 |
| 38 | KLIMATYZATOR | 1 |
| 39 | LADA DO BUFETU | 1 |
| 40 | MEBLE do baru | 1 kpl |
| 41 | STÓŁ + 4 krzesła | 8 kpl |

Wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania usługi przygotowywania i dystrybucji posiłków na oddziałach/klinikach pediatrycznych wyposażenie kuchenek brudnych i czystych:

* Kuchenka czysta: 4 szt.
1. stół załadowczy z półką 1 szt.
2. zmywarka podblatowa + podstawa + zmiękczacz do wody 1 szt.
3. stół odkładczy z półką 1 szt.
4. umywalka do rąk z baterią i szafką jednodrzwiową 1 szt.
5. szafa przelotowa 1 szt.
6. zlew porządkowy z baterią 1 szt.
7. lodówka podblatowa 1 szt.
8. mikrofala 1 szt.
9. czajnik elektryczny 1 szt.
10. stanowisko do sporządzenia mieszanek mlecznych: szafka na mieszanki, szafka na butelki, szybkowar, szafka na sprzęt wym. w zał. Wykaz diet wraz z opisem – pkt 15, ppkt h.
* Kuchenka brudna 4 szt.:
1. szafki wiszące dł. 1200 mm 2 szt.
2. stoły robocze z półką dł. 1200 mm 2 szt.
3. umywalka do rąk z bateria 1 szt.
4. zlew 2-komorowy z baterią 1 szt.
* Pomieszczenie mycia naczyń parter 1 szt.
1. zmywarka podblatowa + podstawa + zmiękczacz do wody 1 szt.
2. stoły robocze z półką dł. 1200 mm 1 szt.
3. umywalka do rąk z bateria 1 szt.

Wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania usługi przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów Kliniki Neurologii – ul. Grunwaldzka 45:

1. wózki dystrybucyjne 2 szt.

2. zmywarki naczyń stołowych 1 szt.

3. stół odkładczy 1 szt.

4. stół ze zlewem 1 szt.

5. lodówki 1 szt.

**Wyżej wymieniony asortyment nie jest zamkniętym zbiorem sprzętu niezbędnego do pełnego wykonania przedmiotu zamówienia.**

|  |
| --- |
| **Średnia ilość osób dorosłych Żywionych za okres od STYCZNIA 2023r. Do grudnia 2023r. Z PODZIAŁEM na poszczególne diety** |
| **DIETA** | **Śniadanie** | **Obiad** | **Kolacja** | **Średnia** |
| Podstawowa | 39411 | 42460 | 41439 | 41103 |
| Łatwostrawna | 36426 | 38385 | 38374 | 37728 |
| Przecierana/papkowata | 5266 | 5282 | 5243 | 5264 |
| Z ograniczeniem sodu | 11005 | 11047 | 11052 | 11035 |
| Bogatobiałkowa | 679 | 674 | 674 | 676 |
| Niskobiałkowa | 19 | 17 | 17 | 18 |
| Bezglutenowa | 604 | 620 | 615 | 613 |
| Płynna wzmocniona/kleikowa | 8616 | 9158 | 8257 | 8677 |
| Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | 52177 | 53406 | 53125 | 52903 |
| Bezmleczna | 1610 | 1641 | 1615 | 1622 |
| Wegetariańska | 366 | 379 | 371 | 1116 |
| Z ograniczeniem tłuszczu | 8661 | 8664 | 8652 | 8659 |
| O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych | 23087 | 24786 | 23981 | 23951 |
| Ubogokaloryczna | 67 | 68 | 68 | 68 |
| Inne | 643 | 766 | 781 | 730 |
| **RAZEM** | **188637** | **197353** | **194264** | **194162** |

|  |
| --- |
| **Średnia ilość dzieci żywionych w klinikach/oddziałach pediatrycznych, za okres od stycznia 2023r. Do grudnia 2023r. Z podziałem na poszczególne diety** |
| **DIETA** | **Śniadanie** | **Obiad** | **Kolacja** | **Średnia** |
| Podstawowa | 19728 | 20841 | 20260 | 20276 |
| Łatwostrawna | 3266 | 3712 | 3799 | 3592 |
| Papkowata | 10 | 9 | 9 | 9 |
| Bogatobiałkowa | 754 | 757 | 758 | 756 |
| Niskobiałkowa | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Bogatoresztkowa | 881 | 888 | 897 | 889 |
| Bezglutenowa | 242 | 253 | 240 | 245 |
| Płynna wzmocniona+kleikowa | 826 | 826 | 828 | 827 |
| Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów dzieci WW | 2011 | 2280 | 1999 | 2097 |
| Bezmleczna | 3968 | 4073 | 4102 | 4048 |
| Wegetariańska | 194 | 198 | 195 | 587 |
| Z ogr. tłuszczu | 64 | 65 | 65 | 65 |
| Hypoalergiczna | 434 | 434 | 430 | 433 |
| Ubogokaloryczna | 39 | 42 | 40 | 40 |
| Mukowiscydoza | 95 | 95 | 94 | 95 |
| Inne | 161 | 168 | 163 | 164 |
| **RAZEM** | **32683** | **34651** | **33889** | **34133** |
| Łatwostrawna częściowo rozdrobniona (osobodzień) | **5477** |