

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie pacjentom Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego im dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju Sp. z o. o. właściwego wyżywienia oraz dzierżawa pomieszczeń kuchennych, w których posiłki będą przygotowywane i wydawane.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca będzie zobowiązany do **realizacji usługi w okresie 2 lat (24 miesięcy) od daty podpisania umowy.**

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1. Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z normami HACCP oraz z normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
 - 3.2. Dostarczanie posiłków odbywa się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
 - 3.3. Miejsce realizacji: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju Sp. z o.o., 34-700 Rabka-Zdrój, ul. Dietla 5, Polska.
 - 3.4. Kompleksowe żywienie pacjentów obejmuje:
Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z dziennych stanów pacjentów.
b) Wydawanie posiłków na stołówkach.
c) Szacunkowa wielkość zamówienia wynosi **207 600** osobodni, w tym 1.000 posiłków regeneracyjnych, i obejmuje całodzienne wyżywienie pacjentów:
 - 1.a. pacjentów w wieku od 3 do 7 lat – 9 600,
 - 1.b. pacjentów w wieku od 8 do 18 lat – 76 000 osobodni,
 2. pacjentów dorosłych przebywających na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego i sanatoryjnego – 58 000 osobodni,
 3. pacjentów dorosłych przebywających na turnusach na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej – 38 000 osobodni,
 4. przygotowywanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników – 1 000 posiłków,
 5. przygotowywanie posiłków dla tzw. gości hotelowych – 25 000 osobodni.W zakresie punktów 1.a. i 1.b. (żywienie dzieci) Wykonawca będzie wydawał 5 posiłków, natomiast w zakresie punktów 2, 3 i 5 (żywienie osób dorosłych) - Wykonawca będzie wydawał 3 posiłki z zachowaniem postanowień punktu 3.8 i 3.22. W zakresie punktu 4. – 1 posiłek dziennie.
- 3.5. Posiłki regeneracyjne dla pracowników Zamawiającego: **1 000** posiłków.
 - 3.6. Wydawanie posiłków musi być zgodne z harmonogramami, o których mowa w punktach 3.20 i 3.21.

3.7. Cena brutto określona w formularzu cenowym za osobodzień posiłków winna zawierać ceny poszczególnych posiłków kształtujące się wg następujących proporcji:

- cena brutto śniadania – ok. 25% dziennej stawki żywieniowej,
- cena brutto obiadu nie może być niższa niż 50% dziennej stawki żywieniowej,
- cena brutto kolacji – ok. 25% dziennej stawki żywieniowej.

3.8. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów będą:

1) Wykaz dziennych wartości odżywczych racji pokarmowych dla pacjentów w wieku:
1.a. pacjentów w wieku od 3 do 7 lat – 1 700 kcal, tj. 51 g. białka, 55-60 g. tłuszczu, 238 g. węglowodanów,

1.b. pacjentów w wieku od 8 do 18 lat – 2 750 kcal, tj. 90 g. białka, 95 g. tłuszczu, 375 g. węglowodanów,

2. pacjentów dorosłych przebywających na turnusach uzdrowskiego leczenia szpitalnego i sanatoryjnego - 2 236 kcal, tj. 71 g. białka, 71-76 g. tłuszczu, 305 g. węglowodanów,

3. pacjentów dorosłych przebywających na turnusach na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej – 2 350 kcal, tj. 75 g. białka, 75-80 g. tłuszczu, 320 g. węglowodanów.

4. dla posiłków regeneracyjnych dla pracowników – 1 000 kcal, tj. Białko 37g, Tłuszcz 33-40g, Węglowodany 125-135g,

5. dla posiłków w ramach gości hotelowych – 2 500 kcal, tj. Białko 75-80g, Tłuszcz 78-82g, Węglowodany 340g.

2) Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28.05.1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60 poz. 279) oraz Zarządzenie Wewnętrzne nr 29 Dyrektora GORD z dnia 12 lipca 2006 r., zgodnie z którymi ciepły posiłek profilaktyczny dla jednego pracownika Działu Obsługi Gospodarczej powinien zawierać nie mniej niż 1 000 kalorii.

3) Zalecane normy pochodzą z: Gawęcki J., „Żywność człowieka zdrowego i chorego”, Warszawa 2000 oraz IŻŻ, „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Warszawa 2001.

4) Diety stosowane przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, będą ustalane przez lekarzy Zamawiającego działających w porozumieniu z Dietetykiem indywidualnie dla każdego pacjenta. Do diet stosowanych przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, Zamawiający może wymagać dodatku wody mineralnej w wysokości ustalonej przez lekarzy Zamawiającego:

- a) Dieta podstawowa.
- b) Dieta lekkostrawna.
- c) Dieta niskokaloryczna (odchudzająca).
- d) Dieta cukrzycowa.
- e) Dieta bezglutenowa.
- f) Dieta niskocholesterolowa.
- g) Indywidualne diety wg wskazań lekarzy.

- 3.9. Zamawiający dopuszcza odpłatne świadczenie usług przez Wykonawcę na rzecz pracowników, gości Zamawiającego.
- 3.10. Zamawiający dopuszcza odpłatne świadczenie usług dla osób trzecich (innych niż wymienione w pkt. 3.9) po uzyskaniu przez Wykonawcę pisemnej zgody Zamawiającego.
- 3.11. Świadczenie usług, o których mowa w ust. 3.9 i 3.10 nie może zakłócić harmonogramu żywienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania.
- 3.12. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia Zamawiającego. Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń, terminów ważności produktów oraz technologii przygotowywania posiłków przez Wykonawcę.
- 3.13. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego, ze szczególnym uwzględnieniem System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów – HACCP, wraz z obowiązującymi normami żywieniowymi w tym zakresie.
- 3.14. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 10 kolejnych dni – najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Jadłospis będzie podlegał kontroli ze strony Zamawiającego a Wykonawcę zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków ich wartości odżywcze określające ilość kalorii, białka, tłuszczu, węglowodanów w składnikach produktów żywnościowych.
- 3.15. Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązany będzie na wniosek Zamawiającego do natychmiastowej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
- 3.16. Wykonawca wyjątkowo i tylko w uzasadnionych przypadkach będzie mógł dokonać zmian w jadłospisie pod warunkiem, że nie spowoduje to zmiany wartości odżywczej ani kalorycznej posiłku.
- 3.17. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki wydawane będą na 3 stołówkach oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, również pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej.
- 3.18. Wykonawca zobowiązany jest zorganizować transport posiłków z kuchni na stołówki oraz jeśli zaistnieje taka konieczność do pacjentów przebywających w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi zapewniając właściwą temperaturę posiłków przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę kelnerską dla pacjentów na stołówkach oraz jeśli zaistnieje taka konieczność obsługę kelnerską pacjentów przebywających w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej w ilości min. 6 osób na każdej zmianie (po 2 kelnerów na każdej stołówce). Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć personel kelnerski w jednolite stroje służbowe oraz imienne identyfikatory. Wykonawca zobowiązuje się wydzielić na stołówkach oznakowane stoliki, do których będą donoszone diety dla pacjentów, natomiast Zamawiający przyjmuje na siebie obowiązek pisemnego przygotowania list z wykazem pacjentów podlegających określonej diecie. Na podstawie raportów dziennych sporządzanych przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego listy z

wykazem pacjentów przygotowywał będzie Zamawiający, w co najmniej dwóch kopiach, jednej dla Wykonawcy i jednej Zamawiającego.

- 3.19. Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń wystawianych przez Zamawiającego, gdzie podany będzie oddział, rodzaj posiłku, liczba pacjentów i rodzaj diet. Zlecenia będą składane Wykonawcy do godziny 12⁰⁰ dnia poprzedniego. W pojedynczych przypadkach (w sytuacji podyktowanej stanem chorobowym pacjenta) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zamówienia do godziny 8⁰⁰ dnia, w którym obowiązuje dieta.
- 3.20. Harmonogram wydawania posiłków dla dzieci:

L.p.	Rodzaj posiłku	Godzina
1	Śniadanie	7:30
2	Drugie śniadanie	Otrzymywane przy śniadaniu
3	Obiad	13:30
4	Podwieczorek	Otrzymywane przy obiedzie
5	Kolacja	18:30
6	Posiłek nocny	Wydawany przy kolacji wg potrzeb

- 3.21. Harmonogram wydawania posiłków dla dorosłych:

L.p.	Rodzaj posiłku	Godzina
1	Śniadanie	7:30
2	Obiad	12:45
3	Kolacja	18:00

- 3.22. W przypadkach uzasadnionych, Zamawiający ustali porcje zwiększone do 50% kalorii do śniadania i lub kolacji dla pacjentów wskazanych pisemnie przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego. Ewidencja Ruchu Chorych Zamawiającego przekaze Wykonawcy listę osób wymagających dodatkowego żywienia nie później niż do godziny 8⁰⁰ dnia poprzedniego. Dodatkowe wyżywienie wliczane są w koszty śniadania i lub kolacji oraz nie podnoszą ceny osobodnia. Porce zwiększone o 50% kalorii do śniadania i lub kolacji dla pacjentów mogą odnosić się tylko do 35% całkowitej ilości osobodni będącej przedmiotem zamówienia.

1) W zależności od zapotrzebowania, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tzw. suchego prowiantu w postaci kanapek, owoców, ciastek lub drożdżówek oraz soków i lub wody mineralnej. Suchy prowiant sporządzany jest dla dzieci, które w ramach pobytu w zakładzie Zamawiającego wyjeżdżają na wycieczki. Suchy prowiant wlicza się w koszt osobodnia.

2) W ramach osobodnia, dwa razy w roku, to jest na Dzień Dziecka oraz w Dzień Świętego Mikołaja, Wykonawca przygotowuje dla dzieci przebywających w tym czasie w zakładzie Zamawiającego upominki, których rodzaj i wielkość każdorazowo ustalane będą z Zamawiającym. Upominki zawierają słodczyce, owoce, ich ilość uzależniona jest od stanu osobowego pacjentów w Dniu Dziecka lub Świętego Mikołaja.

- 3.23. Wykonawca zapewni (z zastrzeżeniem postanowień pkt. 3.29) niezbędne do spożywania posiłków naczynia stołowe i sztućce oraz maszyny i urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia i na własny koszt będzie je uzupełniał.
- 3.24. Wykonawca zapewni we własnym zakresie odpowiednie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i kuchennych zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i

- mikrobiologicznymi określonymi w aktualnych przepisach sanitarnych z wykorzystaniem sprzętu oraz środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w żywieniu szpitalnym przez PHZ i Instytut Matki i Dziecka.
- 3.25. Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 3.26. Do realizacji niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy **Najmu i dzierżawy**, która stanowi **załącznik do załącznika nr 3 „Istotne postanowienia umowy” do DOKUMENTU**.
- 3.27. Wykazy przeznaczonych do wynajęcia pomieszczeń kuchni, magazynów żywnościowych i pomieszczeń biurowych wraz z powierzchnią stanowi **załącznik Nr 1.C. do DOKUMENTU**
- 3.28. Stawka miesięcznego czynszu najmu = **5,00 zł/m² + VAT**.
- 3.29. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przeprowadzania prób środowiskowych (pobierania wymazów sprzętu kuchennego i środków transportu wykorzystywanych w procesie produkcji posiłków) w terminie i zakresie odpowiadającym odpowiednim przepisom oraz przedstawienia wyników tych badań na żądanie Zamawiającego.
- 3.30. Obecna liczba personelu realizującego usługi wyżywienia pacjentów Zamawiającego wynosi **27 osób**.
- 3.31. Średnie zużycie mediów za 12 miesięcy związane z obsługą Zamawiającego: zimna woda 2 700,00 zł, ścieki 2 700,00 zł, gaz 7 500,00 zł, energia 7 500,00 zł, odpady komunalne 1700,00 zł, konserwacja dźwigu 500,00 zł.
- 3.32. **W związku z nałożeniem na Zamawiającego obowiązków wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27.06.2012 r. w sprawie warunków i sposobu przygotowania oraz wykorzystania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa (Dz. U. poz. 741), Wykonawca zobowiązuje się w ramach niniejszej umowy do zapewnienia całodobowego wyżywienia pacjentów (w liczbie do 400 osób dziennie), którzy w sytuacji kryzysowej państwa lub w związku z realizacją potrzeb obronnych kraju mogą zostać skierowani do Zamawiającego.**
- 3.33. Wykonawca zapewni specjalistę ds. żywienia i dietetyki, który zapewni obsługę dietetyczną wydawanych posiłków oraz będzie pełnił kompleksową opieką nad żywieniem u Zamawiającego.
- 3.34. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości usług w okresie między zakończeniem realizacji umowy z dotychczasowym wykonawcą, a rozpoczęciem realizacji nowej umowy przy wykorzystaniu kuchni tzw. zastępczej.
- 3.35. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował kuchnią zastępczą (rezerwową) celem jej wykorzystania do sporządzania posiłków dla Zamawiającego. Harmonogramy wydawania posiłków przygotowanych w kuchni zapasowej, o których mowa w punktach 3.20 i 3.21, muszą zostać zachowane. Posiłki z kuchni (w tym z kuchni zastępczej) muszą być dostarczane odpowiednim środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, posiadającym zatwierdzenie ze strony właściwego inspektora sanitarnego na przewóz posiłków z miejsca produkcji do odbiorcy.
- 3.36. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał wdrożony system ISO 9001 lub system równoważny potwierdzony certyfikatem ISO 9001 wydanym przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji ISO 9001 lub certyfikatem

równoważnym oraz aby Wykonawca wdrożył system HACCP (wdrożenie powinno zostać potwierdzone certyfikatem HACCP wydanym przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji HACCP) w kuchni udostępnionej przez Zamawiającego w terminie do 3 miesięcy licząc od dnia wygaśnięcia obecnego certyfikatu.

3.37. W zakresie świadczenia usług od wykonawcy wymagać się będzie:

- 1) w przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w podmiotach leczniczych
 - dostosowania produkcji posiłków do zmienionych przepisów bez dodatkowych opłat ze strony zamawiającego,
- 2) przestrzegania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.),
- 3) ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usług żywienia będących przedmiotem umowy wobec Zamawiającego,
- 4) wykonywania usług żywienia będących przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych metod, przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel,
- 5) odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników wykonawcy, powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,
- 6) podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez zamawiającego oraz poinformowania w formie pisemnej Zamawiającego o podjętych działaniach.

3.38. W zakresie produkcji i dostarczania posiłków wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
- 2) wyliczania (na żądanie Zamawiającego) diet pod względem składników odżywczych,
- 3) urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
- 4) używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych i preparatów zwiększających objętość,
- 5) wyłączenia z używania półproduktów, tj. hermetycznie zamykanych ziemniaków, zup w batonach, krojonych fabrycznie serów i wędlin pakowanych hermetycznie, peklowanych świeżych mięs itp.,
- 6) wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu 1 raz w pierwszym kwartale trwania umowy, a następnie po upływie 6 miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych czy podejrzeń zatruc i zakażeń przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną na koszt wykonawcy, który zobowiązany jest do każdorazowego dostarczania wyników tych badań Zamawiającemu,
- 7) zapewnienia wydawania posiłków w systemie zapewniającym im odpowiednią temperaturę, tj. w przypadku zup i napojów gorących + 75⁰ C, a w przypadku drugiego dania + 63⁰ C,

- 8) zapewnienia odbioru, mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w tym zakresie,
- 9) utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, dostarczania i wymiany zamykanych pojemników do gromadzenia resztek i odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich odbioru po każdym posiłku,
- 10) przestrzegania zakazu podawania posiłków w plastikowych jednorazowych pojemnikach z plastikowymi sztucami, za wyjątkiem sytuacji, kiedy posiłki należy dostarczyć do pacjentów leżących w salach na oddziałach Zamawiającego (wymóg ten dotyczy zarówno posiłków sporządzanych i dostarczanych z kuchni zlokalizowanej u Zamawiającego, jak i z kuchni zastępczej).
- 11) przedstawienia kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędliny, sery, wyroby garmazeryjne itp. na każde żądanie Zamawiającego.

3.39. Inne wymagania wobec Wykonawcy:

- 1) Wykonawca na własny koszt zapewni niezbędne i odpowiedniej jakości naczynia stołowe (białe serwisy), termosy, metalową numerację stołów, zestawy do przypraw, pojemniki na serwetki wraz z metalowymi sztucami oraz na własny koszt będzie je uzupełniał (Zamawiający nie zwraca kosztów wyposażenia),
- 2) Wykonawca na własny koszt zapewni odpowiedni wystrój (w tym jednakowe obrusy, z wyłączeniem cerat) stołówek, uzgodniony z Zamawiającym (Zamawiający nie zwraca kosztów wyposażenia stołówek),
- 3) Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, sztuców, termosów oraz wózków transportowych w kuchni zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
- 4) Wykonawca ponosi koszty zakupu środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości,
- 5) wykonawca zapewni bieżące sprzątanie dzierżawionych pomieszczeń ,
- 5) Wykonawca zaopatrzy pracowników w odpowiednią ilość jednolitej odzieży i obuwia roboczego oraz imienne identyfikatory, Wykonawca odpowiada za schludny i estetyczny wygląd oraz higienę osobistą personelu,
- 6) Wykonawca będzie prowadził na bieżąco szkolenia personelu oraz wprowadzał procedury wynikające z wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności, a na każde żądanie Zamawiającego lub organów kontrolnych zobowiązany jest przedstawić w rejestr szkoleń,
- 7) Wykonawca prowadzić będzie monitorowanie i kontrolę szkodników sanitarnych, a na każde żądanie Zamawiającego lub organów kontrolnych zobowiązany jest przedstawić dokumentację dotyczącą sposobu kontroli szkodników sanitarnych,
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przedstawienia na piśmie - na każde wezwanie Zamawiającego lub organów kontrolnych – wszystkich niezbędnych procedur oraz instrukcji w szczególności procedur dostarczania posiłków do pokoi pacjentów, procedur dostarczania posiłków z kuchni zastępczej, o której mowa w pkt 3.35.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania bieżących napraw i konserwacji oraz utrzymywania pomieszczeń oraz wyposażenia kuchennego w stanie

niepogorszonem. Wykonawca zobowiązany jest do jednokrotnego malowania wynajmowanych pomieszczeń w trakcie obowiązywania umowy.

- 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:
 - zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą i wielkością porcji posiłku,
 - gramatury ilości dostarczonych produktów zgodnie z jadłospisem,
 - w zakresie stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń kuchniWykonawcy oraz pojazdu transportowego.
- 11) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe zakażenia i zatrucia pokarmowe powstałe z winy Wykonawcy przy procesie produkcji i dystrybucji posiłków oraz ponosi koszty postępowania przeciw epidemicznego.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków, która jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego oraz comiesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków z podziałem na oddziały.