

***„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance
a ostatní strážníky Nemocnice Strakonice, a.s.“***

**TECHNICKÉ PODMÍNKY SYSTÉMU STRAVOVÁNÍ
K NADLIMITNÍ VEŘEJNÉ ZAKÁZCE NA SLUŽBY**

**Zadávané v otevřeném řízení dle § 56 zákona o zadávání veřejných zakázek
č. 134/2016 Sb., v platném znění (dále jen zákon)**

***„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance
a ostatní strážníky Nemocnice Strakonice, a.s.“***

ZADAVATEL

Nemocnice Strakonice, a.s.

sídlo: Radomyšlská 336, 386 29 Strakonice I

statutární zástupce: MUDr. Bc. Tomáš Fiala, MBA, předseda představenstva

IČO: 260 95 181, DIČ: CZ26095181



**NEMOCNICE
STRAKONICE, a.s.**

**ZÁSTUPCE ZADAVATELE V ŘÍZENÍ A
ZPRACOVATEL ZADÁVACÍCH PODMÍNEK**

Universal Solutions s.r.o.

se sídlem: Francouzská 404, 397 01 Písek

korespondenční adresa: Hradební II 134/5, 397 01 Písek

statutární zástupce: Gabriela Vacíková, jednatelka společnosti

IČ: 03470300, DIČ: CZ03470300



„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

Technické podmínky upřesňují požadavky na zabezpečení stravovacích služeb (léčebné výživy) pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky v souladu s platnou legislativou a jakostními normami.

Nemocnice Strakonice, a.s. má kapacitu **299 lůžek a 640 zaměstnanců**.

Příprava jídel pro pacienty a zaměstnance Nemocnice Strakonice, a.s. se řídí platnými právními předpisy, zejména zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a dalších platných právních předpisů.

1. Časový harmonogram denního plnění:

řídí se bodem 4.3. stravovacího řádu.

2. Způsob a časové vymezení objednávání stravy

I. Objednávání patientské stravy:

- a) na snídani je strava sumována elektronicky v 06.00 hod.
- b) na oběd je sumována strava elektronicky v 10.00 hod. včetně telefonického požadavku na pozdější dodání oběda pro konkrétního pacienta
Po 10.00 hod. je možnost doobjednání stravy telefonicky. Pro pacienty přijaté po zaslání stravy na oddělení je posílán náhradní oběd.
- c) na večeři je sumována strava elektronicky v 16.00 hod.
- d) mimořádné přídavky a suroviny pro nápojový režim jsou expedovány podle požadavků oddělení
- e) pořadí vývozu stravy pro oddělení: gyn.- por., dětské, ONP I + II, interní, OTRN, chirurgické, nervové, ARO, dětské centrum.

II. Objednávání stravy pro zaměstnance a ostatní strávníky:

- a) Elektronicky s využitím terminálů a s možností využití internetové aplikace. Objednávky nejpozději den předem do 9.00 hod., objednávku možno provést minimálně na 6 týdnů dopředu.
- b) K objednání personálních obědů slouží elektronické objednávkové zařízení. Standardní uzávěrka objednávek je do 9:00 hodin jeden pracovní den před výdejem. Další změny jako je ruční zadání objednávek po uzávěrce a rušení objednávek po uzávěrce může v tomto programu samostatně provádět pracovník dodavatele. SW a HW je majetkem a ve správě objednatel a dodavatel bude mít k dispozici pouze dílčí aplikace, které budou zobrazovat pouze počty objednávek obědů nebo diet.
- c) Ačkoliv preferenčně se zaměstnanci stravují v závodní jídelně, dodavatel musí umožnit transport stravy zaměstnancům na určené pracoviště (vyjma doplňkově objednaných zeleninových salátů)
- c) skladba stravy pro zaměstnance – minimální rozsah:
Po – Pá - min. 3 hlavní pokrmy + 1 dietní pokrm + 5 x týdně zeleninový salát, vegetariánský pokrm, 2 polévky a nápoje (nesladký čaj, káva, šťáva, cukr a citronka), případně studené nápoje.
So, Ne, Sv – 1 hlavní pokrm + 1 dietní pokrm, polévka a nápoje (nesladký čaj, káva, šťáva, cukr a citronka), případně studené nápoje.
Dále je nutné min. 3x týdně zařadit přídavek ve formě mléčného výrobku, moučniku, sladkosti, ovoce, zeleninového salátu.
Možnost samostatného objednání polévky nebo samostatného objednání hlavního jídla.
Na každý všední den má zaměstnanec možnost si přio objednat doplňkově samostatně zeleninový salát.
Tuto objednávku lze učinit kdykoliv až do konce výdeje oběda prostřednictvím internetové aplikace nebo terminálu.
Na požádání zajistí dodavatel přípravu minutky a bude dohodnuta individuální cena.

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

III. Seznam zdravotnických lůžkových stanic, pro které požaduje zadavatel zajistit a dodat patientskou stravu:

Pracoviště	JIP	Počet lůžek
0101 ARO - lůžková stanice	JIP	5
0404 CHIR JIP	JIP	6
0201 DET lůžka standard	STD	20
0202 DET JIP	JIP	3
0203 DET novorozenecká lůžka	STD	10
0301 Gynekologie lůžková část	STD	27
0310 Šestinedělí lůžková část	STD	10
0401 Chirurgie I.	STD	18
0400 Chirurgie II.	STD	18
0403 Chirurgie III.	STD	18
0501 Neurologie lůžka	STD	23
0601 Interní lůžka muži	STD	27
0602 Interní lůžka ženy	STD	31
0603 Interní JIP	JIP	8
0604 Interní JIP - H	STD	5
0701 TRN - lůžka	STD	23
2201 Lůžka následné péče I	STD	30
2202 Lůžka následné péče II	STD	14
2301 SOC_Lůžka - zvláštní ambulantní péče	STD	8
2401 Dlouhodobě intenzivní ošetř. Péče	STD	5
CELKEM		299

IV. V rozsahu celodenní patientské dietní stravy je zajištění:

- snídaně (vč. přesnídávky)
- oběd (vč. svačiny u speciálních diet)
- večeře (vč. druhé večeře u speciálních diet)

V. Dodavatel bude pro pacienty zajišťovat celotýdenní teplé pokrmy (obědy, večeře) v minimálním rozsahu teplé obědy vždy a teplé večeře v Po, Út, Čt a Pá a studené večeře ve St, So a Ne.

VI. **Dodávka snídaní a teplých pokrmů** bude provedena formou tabletu (termoizolační kazeta, ve které je uloženo porcelánové nádobí s pokrmy) v tabletových skříních nebo v případě studených večeří formou samostatného balíčku uloženého v uzavíratelných dezinfikovatelných přepravkách.

VII. Dodavatel zajistí takový systém nakládky a přepravy, aby během přepravy nedošlo k rozliti nebo kontaminaci pokrmů. Po celou dobu přepravy a výdeje nesmí teplota teplých pokrmů klesnout pod + 60 stupňů Celsia.

VIII. **Rozvoz a svoz expedičních nádob** bude probíhat podle odběratelem schváleného časového „Harmonogramu svozu a rozvozu“ a v souladu s režimem podávání patientské stravy.

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

- IX. **Převzetí přepravních tabletových skříní nebo plastových přepravek** zdravotnickým personálem od dopravce proběhne až na příslušném lůžkovém odd., tzn. dodavatel zajistí trvalou účast svého zaměstnance z důvodu dohledu do předání zdravotnickému personálu.
- X. V období letních a zimních prázdnin si objednatel vyhrazuje právo na plánovanou a časově omezenou dobu uzavřít některé lůžkové stanice, zejména z důvodu malování a čerpání dovolených, a proto může být průměrný počet celodenních diet v těchto obdobích nižší. K časově omezenému uzavření jednotlivých lůžkových stanic může dojít také z důvodu stavebních rekonstrukcí.
Je třeba, aby s tímto dodavatel počítal při kalkulaci ceny, **neboť předpokládaný uvedený počet diet nelze ze strany dodavatele právně vymáhat.**
- XI. Hotové pokrmy se transportují na lůžková oddělení nejdéle do 2 hodin od dohotovení pokrmu a okamžitě se podávají (nejdéle však do 4 hodin od dohotovení). Přepravní prostory musí být udržovány v čistotě, pravidelně se čistí a dezinfikují.

3. Požadavky na zajištění dietního stravování pacientů

- I. Při sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety je nutné vycházet z platného Dietního systému Nemocnice Strakonice, a.s., který je pro dodavatele závazný a vychází z odborných doporučení a platné legislativy; a zajistit tak odpovídající výběr potravin s ohledem na nutriční, technologické a dietní požadavky.

Výběr potravin tak musí mj.:

- respektovat druhovou pestrost a střídání surovin
- střídat druhy pečiva, mléčných výrobků, sýrů, uzenin, ovoce a zeleniny v rámci týdenního jídelníčku
- zahrnovat celozrnné pečivo v určené frekvenci podle typu diety
- u sladkých jídel dbát na vhodný výběr povolených druhů a jejich pravidelné střídání
- dodržovat nutriční parametry potravin
- dodržovat stanovený obsah tuku, soli a dalších živin dle jednotlivých diet
- volit spektrum uzenin a masných výrobků splňujících požadovanou kvalitu (např. minimální podíl masa)
- u sýrů a mléčných výrobků vybírat typy odpovídající procentu tuku a druhu výrobku dle dietního omezení
- zajistit pravidelnou přítomnost ovoce a zeleniny ve stravě, včetně minimální gramáže na porci
- respektovat povolené a nepovolené druhy ovoce a zeleniny dle jednotlivých diet, u zeleniny preferovat čerstvou sezónní produkci, případně kompoty
- dodržovat předepsanou gramáž masa v syrovém i hotovém stavu
- volit druhy masa povolené pro konkrétní dietu (libové druhy, ryby, králík apod.)
- zařazovat rybí pokrmy, luštěniny a sladká jídla v předepsané četnosti
- používat povolené druhy tuků pro přípravu pokrmů
- v případě dodávky nevyhovující kvality potravin (např. brambory) zajistit okamžitou nápravu a výměnu

Dodavatel je povinen zajistit, aby veškeré potraviny byly čerstvé, zdravotně nezávadné a odpovídaly kvalitativním parametrům stanoveným dietním systémem. Při plánování jídelníčků musí být zachována pestrost, vyváženost a dodržení všech specifických omezení a doporučení vyplývajících z jednotlivých diet.

- II. Dodavatel je povinen zadavateli předkládat ke schválení jídelní lístky a receptury ústavnímu dietologovi, vedoucí oddělení klinické výživy anebo jimi pověřenému nutričnímu terapeutovi, a to jednorázově před započítáním plnění předmětu zakázky, při změně nebo nově zpracované receptuře a v periodě dle dodatečného upřesnění a při revizi dietního systému Nemocnice Strakonice, a.s.

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

- III. Jeden ošetrovací (stravovací) den obsahuje patientskou dietní stravu ve složení:
- snídaně, dopolední svačina
 - oběd (vč. odpolední svačiny u speciálních diet)
 - večeře, 2. večeře (pouze u speciálních diet)
 - přídatky k dietám.
- IV. Jednotlivé expedované diety (tablety) musí být označeny dle zavedeného systému identifikace, tzn. kartičkou se jménem pacienta, číslem diety a příp. přídatky či jinou poznámkou; balené studené večeře jsou označeny štítkem s údaji, obsahujícími číslo diety, dobu spotřeby a teplotu skladování.
- V. Dodávka je vybavena průpisovým dodacím listem, který obsahuje údaje uvedené v bodu 5.1.1. Stravovacího řádu (kopie potvrzená předávajícím a přebírajícím pracovníkem zůstává na odebírajícím oddělení).
- VI. K celodenní dietě bude dostávat každý pacient denně ke každému pokrmu čaj, který bude připravován zdravotnickým personálem objednatele v elektrických ohřivačích vody na lůžkovém oddělení z černého čaje, cukru a citrónky. Balený porcovaný čaj nebo instantní směs bude dodávána na lůžkovou stanici v rámci dodávky diet.
- VII. Ke snídani bude dostávat každý pacient teplý kávovinový nápoj, který bude připravován zdravotnickým personálem objednatele na oddělení.
Čajová dieta (0S) je v objednávkovém systému evidována pouze pro potřebu zdravotnického personálu k zadání diety k pacientovi a diagnóze do objednávkového programu. U čajové diety pacient pije čaj, který je standardně vařený pro celé oddělení nebo má objednaný přídatek, tj. balený porcovaný čaj, cukr, ovocnou šťávu. TV (tekutá výživa) je definována v dietním systému a je zajišťována dodavatelem.
Dieta TV (tekutá výživa) – pacientům bude dodavatelem zajištěno zasílání 4 ks doplňkové výživy určené k sippingu (200 ml = 1 ks, 1 ml = 2 kcal, celková hodnota 1 600 kcal = 6 672 kJ), konkrétní druhy vč. Nutridrink creme a příchutě si určí nutriční terapeut nemocnice.
Při sondové výživě (NGS, NJS, gastrostomii, jejunostomii) je dodavatelem zajištěna definovaná strava (komerčně vyráběná) v základním provedení, a to v energetické hodnotě 2 000 kcal/den.
- VIII. Dieta 0S (čaj) nebude ve fakturaci vykázána – s tímto nutno počítat při stanovení jednotkové ceny za dietu. Nebude zahrnuta ani do celkových počtů dodaných patientských diet, uvedených v dodacím listu pro jednotlivé pokrmy. Tekutá výživa bude vykazována klasicky do výše jednotkové ceny za dietu.

4. Objednávání a dodávka patientské stravy

- I. **Dodavatel zajistí zpracování a distribuci denních a týdenních jídelních lístků** patientských diet v min. týdenním předstihu na lůžková oddělení. Možná je tištěná, ale i elektronicky zveřejňovaná podoba (k dispozici je aktuálně používaná aplikace, respektive elektronický systém, popřípadě může účastník využít svůj vlastní systém).
- II. **Objednávání patientských diet a přídatků** provádí zdravotnický personál zadavatele prostřednictvím elektronického objednávkového programu. Další upřesnění počtu a typu objednaných diet a přídatků po uzavření programu provádí zdravotnický pracovník telefonicky s tím, že dodatečně provede písemné potvrzení požadavku.
- **Uzávěrky 6.00 hod. snídaně, v 10.00 hod. oběd a v 16.00 hod. večeře**
- Termín uzávěrky zvlášť pro studenou a zvlášť pro teplou večeři dodavatel upřesní v rámci uzavření smlouvy o zajištění stravování.

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

- III. **Pomocí počítačové aplikace v počítači dodavatele** nasdílené do elektronického systému objednavatele si denně nutriční terapeutka dodavatele ve stanovených časových lhůtách vytiskne zadané požadavky na diety a přídatky z jednotlivých lůžkových stanic.
- IV. **Elektronicky zadané objednávky diet + potvrzené DODACÍ LISTY**, které potvrdí zdravotnický personál při převzetí pokrmu a jednorázově odešle vedoucímu odboru služeb, slouží jako **základní podklad pro fakturaci**. **Výpočet fakturační částky** = samostatný souhrnný počet snídaní, obědů, náhradních obědů a večeří x jednotková cena pro snídaní, oběd, náhradní oběd a večeři.
- V. Dodavatel je povinen archivovat, **pro případ kontroly, jídelní listky, žádanky na stravu a dodatečné hlášení žádanky na stravu po dobu 5 let**.
- VI. **ROZVOZ - SVOZ tabletových skříní nebo plastových přepravek** rozvoz / svoz tabletových skříní nebo plastových přepravek včetně ruční přepravy po pavilonech objednatele až po dodání = předání na lůžkové stanice zajišťuje dodavatel na vlastní náklady a vlastními zaměstnanci. Náklady na dopravu jsou už zahrnuty v režijních nákladech jednotkové ceny celodenní diety. Tabletové skříně budou zajištěny trvalým dohledem proti vniknutí nepovolané osoby během transportu pokrmů z kuchyně na místo doručení.
- VII. **ROZVOZ - SVOZ tabletových skříní nebo plastových přepravek** musí proběhnout tak, aby nedošlo ke kontaminaci pokrmů a potravin, aby doručení proběhlo v co nejkratší době a za teploty v případě **teplých pokrmů nejméně + 60°C**, v případě **studených pokrmů max. do + 8 °C**.
- VIII. **U studených pokrmů (snídaně, studené večeře)** je nutno ke konzumaci **zasílat příbor v nerezovém provedení nebo plastové jednorázové nádobí (nůž, vidlička, lžička)**.
- IX. **U teplých pokrmů (obědy, teplé večeře)** je **nutno s pokrmem zasílat zabalený příbor** v nerezovém provedení.
- X. Za hospodaření s nádobím a příbory odpovídá dodavatel. **Ten si musí při převzetí použitého nádobí na lůžkovém oddělení kompletnost nádobí a příborů zkontrolovat a reklamaci provést bez prodlení po zjištění přímo u vedoucího lůžkového oddělení.**
- XI. **Snídaně v tabletu a dopolední svačina + odpolední svačina** = pečivo musí být podáváné na porcelánovém talíři. Se snídaní se posílá současně plastový příbor pro konzumaci pokrmu nebo nerezový nůž a čajová lžička. Odpolední svačina bude expedována společně se snídaní na lůžkovém oddělení uložen v k tomu určené chladničce s teplotou do +8°C.
- XII. **Oběd a teplá večeře v tabletu** = teplá strava bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu uloženém v tabletových skříních. S obědem se současně v tabletu s pokrmem posílá nerezový příbor pro konzumaci pokrmu.
- XIII. **Studená večeře (případně druhá večeře)** bude expedována formou balené studené stravy. Studený pokrm bude následně po převzetí na lůžkovém oddělení uložen v k tomu určené chladničce s teplotou do +8°C.
- XIV. **Studená večeře musí být balená v balíčku složeném z fólie a papírového tácu /pěnová hmota/**. Způsob balení je možno shlédnout, po domluvě, ve stravovacím provozu. **Chléb a pečivo je nutno balit zvlášť do mikroténového sáčku nebo uložit do samostatného sáčku v balíčku**. Druhá večeře musí být podávána formou studené večeře. Se studenou večeří se posílá současně plastový příbor a lžička pro konzumaci pokrmu.
- XV. **Balíčky musí obsahovat štítek s údaji, obsahujícími číslo diety, dobu spotřeby a teplotu skladování**.
- XVI. **V případě výskytu hlášeného závažného infekčního onemocnění (MRSA apod.)** bude dietní strava pacientovi **zasílána v jednorázovém plastovém nádobí**, které bude na oddělení likvidováno jako infekční odpad.

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strážníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

XVII. Časový harmonogram podávání patientské stravy

Strava, pokud není určeno lékařem jinak, je podávána

- snídaně od 7.00 hod.
- přesnídávka může být podávána společně se snídaní
- oběd od 11.30 hod.
- večeře od 17.30 hod.
- 2. večeře ve 20.00 hod. (pouze pro speciální diety).

5. Provozní a související činnosti

- I. Na lůžkových stanicích **se nebude** žádné expediční nádobí ani přepravní nádoby **umývat** a **veškeré zbytky** z pokrmů se budou **posílat v expedičních nádobách a nádobí zpět dodavateli** (dodavateli pokrmů).
- II. **Mytí expedičního nádobí, příborů, obalů a přepravních nádob a vozíků zajišťuje dodavatel** (dodavatel pokrmů) **na své náklady** a v souladu s hygienickými předpisy pro stravovací služby při dodržení zásad osobní a provozní hygieny pro činnosti epidemiologicky závažné.
- III. Uložení a likvidaci biologicky rozložitelného odpadu **tzn. zbytků potravin a zbytků pokrmů z lůžkových stanic musí dodavatel (dodavatel pokrmů) na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.**
- IV. Uložení a likvidaci separovaného **komunálního, plastového, skleněného, papírového a kovového odpadu musí dodavatel (dodavatel pokrmů) na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.**

6. Závodní stravování

- I. Dodavatel zajistí přímý výdej jídel v jídelně, která je součástí budovy stravovacího provozu dodavatele takto:
 - v pracovní dny, tj. pondělí až pátek 11.45 - 13.30 hodin
 - v sobotu, neděli a ve svátek 11.45 - 12.00 hodin
- II. Dodavatel zajistí pro zaznamenávání připomínek strážníků „Knihu přání a stížností“ a umístí ji na volně přístupné místo do jídelny. Objednatel pověřuje nutriční terapeutku jako zástupce pro kontrolu a projednávání připomínek ke kvalitě, kvantitě a hygieně při expedici, uložení a výdeji pokrmů závodního stravování na jídelně.
- III. **Dodavatel na své náklady zajistí v rámci provozu jídelny:**
 - a) Likvidaci jídelních zbytků.
 - b) Separaci komunálního odpadu a vynesení do kontejneru. Likvidaci komunálního odpadu zajistí odběratel smluvním odvozem na své náklady.
 - c) Deratizaci a dezinfekci užívaných prostor.
 - d) Dodávku mycích a oplachových prostředků do košového mycího stroje a mycích prostředků.
 - e) Doplňování nádobí (talíře, misky, podnosy, skleničky, příbory) a drobného spotřebního materiálu pro výdej (ubrousky, párátko apod.).
 - f) Opravy zařízení budou prováděny v souladu se smlouvou o poskytnutí nebytových prostor.

7. Závodní stravování v jídelně

- I. Účastník zajistí přímý výdej obědů v jídelně, **která je součástí budovy stravovacího provozu (kuchyně).**
- II. V nabídce závodního stravování musí být:
Po – Pá - min. 3 hlavní pokrmy + 1 dietní pokrm + 5 x týdně zeleninový salát, vegetariánský pokrm, 2 polévky a nápoje (nesladký čaj, káva, šťáva, cukr a citronka) případně studené nápoje.

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strážníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

So, Ne, Sv – 1 hlavní pokrm + 1 dietní pokrm, polévka a nápoje (nesladký čaj, káva, šťáva, cukr a citronka), případně studené nápoje.

Dodavatel umožní a zajistí objednávání a odběr stravy v těchto variantách:

- a) polévka + hlavní chod + přídavek,
- b) pouze polévka,
- c) pouze hlavní chod (bez polévky),
- d) samostatně zeleninový salát jako zvlášť objednávaný doplněk ke každému jídlu.

Cenové nastavení jednotlivých variant musí odpovídat skutečným výrobním nákladům a podílu surovin tak, aby cenový rozdíl mezi variantami byl proporcionální.

- III. Dodavatel je povinen sestavit jídelníček v minimálně 6týdenním cyklu tak, aby nedocházelo k opakování hlavních jídel ve stejném složení. Součástí jídelníčku musí být minimálně sezónní obměna jídel.
- IV. Dodavatel zajistí pravidelné střídání příloh včetně různých úprav brambor, rýže, těstovin a luštěnin. Každý den musí být nabízena čerstvá zeleninová příloha nebo salát, přičemž nabídka salátů se musí obměňovat minimálně dvakrát týdně.
- V. Dodavatel umožní zaměstnancům zvolit si i jednodušší alternativu oběda, například plátek masa se zeleninou či jiný lehký chod, za přiměřenou cenu odpovídající skutečnému rozsahu a nákladům.
- VI. Předvařené brambory, brambory nebo bramborové polotovary nízké kvality jsou zakázány. Upřednostňuje se původ surovin z certifikovaných nebo lokálních zdrojů; původ hlavních surovin musí být evidován a na vyžádání doložen objednateli.
- VII. Při sestavování jídelníčku je dodavatel povinen vyhýbat se stereotypní kombinaci stejných pokrmů a aktivně vyhledávat a zařazovat nové, neotřelé receptury s ohledem na nutriční hodnotu a pestrost stravy.
- VIII. Dodavatel je povinen zajistit, aby víkendová nabídka obědů pro zaměstnance byla pestrá a odpovídala zásadám zdravé a vyvážené stravy. V rámci víkendové nabídky musí být vždy dostupné minimálně dvě varianty hlavního jídla, z toho alespoň jedna lehčí (dietní) alternativa. Dodavatel je povinen sestavit víkendový jídelníček v minimálně 12týdenním cyklu tak, aby nedocházelo k opakování hlavních jídel ve stejném složení.
- IX. Dodavatel bude min. 3x týdně zařazovat k hlavnímu jídlu přídavek ve formě mléčného výrobku, moučnicku, sladkosti nebo zeleninového salátu. Z toho musí být 1x týdně zeleninový salát min. 150 g a moučnick min. 100 g k hlavnímu jídlu. Častěji, tedy více jak 1x týdně zařadit k pokrmu zeleninový salát.
- X. **Pro závodní stravování platí min. závazná váhová gramáž masa, omáček, bezmasých jídel, příloh a salátů.** Dodavatel je povinen dodržet stanovenou min. váhovou hodnotu jedné porce po tepelné úpravě, která bude vydaná strážníkovi na talíři:

MASO	Za syrova:	Po tepelné úpravě:
Hovězí pečeně dušená	100 g	62 g
Hovězí pečeně vařená	100 g	62 g
Vepřová krkovice pečená	100 g	62 g
Vepřová plec pečená	100 g	62 g
Vepřová plec dušená	100 g	62 g

**„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance
a ostatní strážníky Nemocnice Strakonice, a.s.“**

Vepřový řízek smažený (+obal)	100 g	120 g
Směs na hovězí guláš	100 g	62 g
Kuřecí řízek smažený (+obal)	100 g	120 g
Kuřecí řízek dušený	100 g	62 g
Uzené maso vařené	100 g	75 g
Hovězí játra - krájená	150 g	93 g
Kuřecí játra - krájená	150 g	93 g
Rybí filé - smažené	150 g	100 g

MASOVÉ SMĚSI	Po tepelné úpravě:
Krutí směs (krutí prso + zeleninová směs)	80g maso/210g zelenina
Kuřecí směs (kuřecí prso+ zeleninová směs)	80g maso/210g zelenina
OMÁČKY	Po tepelné úpravě:
Svíčková	200 g
Rajská	200 g
Koprová	200 g
Houbová	200 g
Okurková	200 g

BEZMASÁ JÍDLA	Po tepelné úpravě:
Smažený květák / brokolice	200 g
Sýrový špíz	160 g
Smažený celer	150 g
Dušená zelenina (jednodruhá i zeleninové směsi)	150 g
Dušené zelí	150 g

LUŠTĚNINY	Po tepelné úpravě:
Čočka na kyselo	200 g
Fazole	200 g
Hrachová kaše	200 g
Šoulet	200 g

SMĚSNÁ JÍDLA	Po tepelné úpravě:
Cmunda po kaplicku (bramborová směs + uzenina)	70g uzeniny /390 g bramborová směs
Špagety s boloňskou omáčkou	400 g
Plněné bramborové knedlíky	90g uzeniny /300 g bramborová směs

„Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky Nemocnice Strakonice, a.s.“

PŘÍLOHY	Po tepelné úpravě:
Vařené brambory	200 g
Bramborová kaše	200 g
Bramborový salát	200 g
Hranolky / americké brambory	150 g
Houskové knedlíky	160 g
Bramborové knedlíky	200 g
Rýže dušená	200 g
Těstoviny příloha	200 g

SALÁTY	V misce:
Rajčatový vč. nálevu	120 g
Okurkový vč. nálevu	120 g
Zelný vč. nálevu	120 g
Mrkvový vč. nálevu	120 g
Směsný vč. nálevu	120 g

SLADKÁ JÍDLA	Po tepelné úpravě:
Palačinky s džemem	4 ks/ 280 g
Dukátové buchtičky s krémem	420 g/210 g krém
Nudle s mákem	375 g
Kynuté knedlíky s ovocem a tvarohem	400 g
Vdolky	250 g
Koblihy	260 g

XI. Stravovací komise Nemocnice Strakonice, a.s.

V Nemocnici Strakonice, a.s. je zřízena Stravovací komise dle doporučení SAK, která se schází obvykle 4x do roka, ve výjimečných případech vícekrát, kde dochází k řešení nedostatků a připomínek ze stran dodavatele léčebné výživy a připomínek odběratele. Pokud dodavatel nedodrží dohodnuté změny, které jsou sepsány v „Zápisu Stravovací komise“ stvrzené podpisy obou stran, lze udělit dodavateli finanční pokutu dle závažnosti viz. Smlouva, článek VI. **Platební podmínky a ceny, bod 6. Smluvní pokuty, náhrady škody, reklamace**, taktéž při nedodržování dietního systému Nemocnice Strakonice, a.s. (tj. zejména neodpovídající energetická hodnota diet a zastoupení jednotlivých živin-bílkoviny, sacharidy, tuky), jež by bylo zjištěno při pravidelných či namátkových kontrolách. Složení Stravovací komise (předseda a místopředseda představenstva, náměstek pro kvalitu zdravotní péče a pro ošetrovatelskou péči, nutriční lékař, nutriční terapeutky odběratele, vrchní sestra za oddělení a zástupci ze stran dodavatele).