

„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:** skupinové DPH CZ699005400

Dodatečná informace č. 1

Dotaz č.1

Bod 2.I.c) Na večeři je strava sumována elektronicky v 16h. Výdej večeří ve středu, sobotu a neděli probíhá ve 13,30h prosíme o informace k časovému rozporu. Lze tedy doobjednat večeři později? Do kolika hodin mají být k dispozici zaměstnanci kuchyně? (Na prohlídce provozních prostor sděleno, že do 14h).

Odpověď k dotazu č. 1:

U studených večeří ve dnech středa, sobota a neděle (a svátky) probíhá fyzický výdej večeří již ve 13:30 hod., a to z provozních a logistických důvodů. Elektronická sumarizace večeří v 16:00 hod. / platí i ve všední dny / slouží pro kontrolní a evidenční účely systému stravování.

Dodatečné objednávání večeří po 13:30 hod. v těchto dnech, tj. ve dnech studených večeří – středa, sobota, neděle a svátky - není možné. Provoz kuchyně je v těchto dnech zajištěn v rozsahu nezbytném pro přípravu a výdej stravy, přičemž přítomnost zaměstnanců kuchyně je standardně zajištěna do cca 14:00 hod.

Dotaz č.2

Bod 2.II. a) Objednávání stravy pro zaměstnance a ostatní strážníky – objednávka minimálně 6 týdnů dopředu, ve Smlouvě, bod V.2.B.a) 3 kalendářní týdny předem. Prosíme informaci, jaký údaj je platný.

Odpověď k dotazu č. 2:

Ustanovení nejsou v rozporu. A jsou tedy platné.

Platí, že objednávku stravy je možné provést až 6 týdnů dopředu, přičemž minimální závazná lhůta pro objednání činí 3 kalendářní týdny předem, jak je uvedeno ve smlouvě. Obě ustanovení je nutno vykládat ve vzájemné souvislosti a v souladu s účelem zadávacích podmínek.

Dotaz č.3

Prosíme o poskytnutí informací o průměrném počtu vydávaných jídel pro zaměstnance a ostatní strážníky zvlášť ve všední dny a zvlášť o víkendy (svátcích).

Odpověď k dotazu č. 3:

Zadavatel uvádí orientační údaje z předchozího období:

- Všední dny: cca 250–300 jídel denně (zaměstnanci + ostatní strážníci)
- Víkendy a svátky: cca 80–120 jídel denně

Uvedené počty jsou orientační a nezávazné, skutečný rozsah plnění se může v průběhu plnění smlouvy měnit. Uvedené údaje mají výlučně informativní charakter, nejsou závazné a nezaručují minimální ani maximální objem plnění. Skutečný rozsah plnění bude vždy záviset na aktuálních provozních potřebách zadavatele.

Dotaz č.4

Při prohlídce provozních prostor bylo sděleno, že čaje, citronky, cukry a kávovinové směsi jsou vydávány formou přídatků, a tudíž nejsou započítávány do stravní jednotky. Prosíme o informace k jednoznačnému postupu.

Odpověď k dotazu č. 4:

Zadavatel potvrzuje, že položky nápojového režimu, zejména čaje, kávovinové směsi, cukr a citronka, jsou poskytovány jako **samostatný nápojový přídatek** a **nejsou součástí stravní jednotky**.

Tento postup odpovídá dosavadní provozní praxi zadavatele a je v souladu se zadávací dokumentací.

Tento jednoznačný postup je zakotven v dokumentu Zadávací dokumentace viz bod 3 – Předmět plnění.

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

„Vybraný dodavatel se podpisem smlouvy o zajištění stravovacích služeb zaváže zajistit pro zadavatele v dostatečném množství přídávky dle aktuální potřeby zadavatele. Zároveň bude povinen přídávky přeučtovat zadavateli za pořizovací cenu každého přídávku, navýšenou o zisk vybraného dodavatele ve výši maximálně 10 % z pořizovací ceny přídávku a bude povinen ke každému vyúčtování přídávků předložit doklady o výši pořizovací ceny přídávků.“

Dotaz č.5

Prosíme o poskytnutí informací k procentuálnímu složení diet (za rok), kolik procent z celku tvoří jednotlivé diety?

Odpověď k dotazu č. 5:

Zadavatel uvádí orientační podíl diet z celkového objemu patientské stravy:

- dieta č. 3 (racionální): cca 35–40 %
- dieta č. 2 (šetrčí): cca 15–20 %
- dieta č. 9 (diabetická): cca 10–15 %
- ostatní diety (vč. speciálních, tekutých, bezlepkových apod.): cca 25–30 %

Uvedené údaje jsou **nezávazné, orientační** a mohou se v průběhu plnění smlouvy významně měnit v závislosti na zdravotním stavu pacientů a rozhodnutí poskytovatele zdravotních služeb.

Dotaz č.6

Dokument Technické podmínky (Příloha č.3) Dodavatel bude 1x týdně zařazovat k hlavnímu jídlu přídavek ve formě zeleninového salátu v rozsahu min. 150 g a moučnicku v gramáži min. 100 g pro všechny druhy nabízeného jídla. Dále je nutné min. 3x týdně zařadit přídavek ve formě mléčného výrobku, moučnicku, sladkosti, ovoce apod.). Častěji, tedy více jak 1 x týdně zařadit k pokrmu zeleninový salát. Smlouva: Dodavatel bude 1x týdně zařazovat k hlavnímu jídlu přídavek ve formě zeleninového salátu v rozsahu min. 150 g, a moučnicku v gramáži min. 100 g pro všechny druhy nabízeného jídla. Prosíme o sjednocení a upřesnění.

Odpověď k dotazu č. 6:

Zadavatel potvrzuje, že minimální závazný požadavek je následující:

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.

Přílohou této dodatečné informace je upravená příloha - Návrh smlouvy o zajištění stravovacích služeb a příloha Technické podmínky, kde došlo ke sjednocení požadavku.

Dotaz č.7

Je k dispozici Lapol? Kdo zajišťuje vyvážení, kdo nese náklady? Pokud budou na straně Dodavatele, prosíme o roční náklad na údržbu.

Odpověď k dotazu č. 7:

Lapol není součástí technologického vybavení provozu, tedy pronajímaného majetku. Nicméně v návrhu Smlouvy o nájmu nebytových prostor a nájmu movitých věcí, článek VII. bod 7.8 – Práva a povinnosti pronajímatele a nájemce je jasně stanoveno následující:

„Nájemce na vlastní náklady zajišťuje ekologickou likvidaci odpadů a tuků z lapače tuků (lapolu). Při nakládání s odpady je nájemce povinen postupovat v souladu s obecně závaznými právními předpisy jako jejich původce. Odpad je nájemce povinen ukládat pouze na místech k tomu určených. Čištění musí probíhat minimálně jednou za 3 měsíce. Pronajímatel může být u čištění přítomen.“

Dotaz č.8

Na prohlídce provozních prostor bylo řečeno, že technologie v seznamu není aktuální. Prosíme o dodání aktuálního seznamu technologie, včetně malého a velkého inventáře, např. (ne pouze) hrnce, gastronomie, naběračky, nože atp.

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

Odpověď k dotazu č. 8:

Zadavatel sděluje, že seznam technologie, který je součástí zadávací dokumentace, je aktuální.

Tento seznam byl aktualizován před vyhlášením zadávacího řízení a zadavatel jej považuje za úplný a relevantní pro zpracování nabídky.

Malý inventář např. hrnce, naběračky, nože atp. není evidován a nebude tedy ani pronajímám.

Dotaz č.9

Současně poprosíme ve vztahu k informacím o nových varných technologiích o upřesnění, jaké jsou aktuální spotřeby médií. Předpokládá se, že nová technologie bude spotřebu optimalizovat.

Odpověď k dotazu č. 9:

Seznam technologie, který je součástí zadávací dokumentace, je aktuální. Zadavatel v tuto chvíli neuvažuje o žádných nových varných technologiích / zařízeních.

Zadavatel v zadávací dokumentaci nestanovil konkrétní hodnoty spotřeby médií u varných technologií, neboť tyto jsou závislé na konkrétním technickém a provozním řešení zvoleném dodavatelem.

Zadavatel obecně předpokládá, že použití moderních varných technologií povede k optimalizaci spotřeby médií, nicméně konkrétní údaje o spotřebách nejsou závazným požadavkem zadávacích podmínek, nejsou předmětem hodnocení a neomezují dodavatele ve volbě technologického řešení.

Dodavatel je povinen zajistit provoz stravovacího zařízení v souladu s platnými právními předpisy a technickými normami, včetně požadavků na hospodárné nakládání s energiemi a médii.

Výše uvedená upřesnění nemění ani nedoplňují zadávací podmínky.

Nejedná se o změnu zadávací dokumentace ve smyslu § 99 ZZVZ.

Lhůta pro podání nabídek zůstává tedy nezměněna a končí dne:

20.01.2026 v 10:00 hodin.

Písek, dne 09.01.2026

.....
MUDr. Bc. Tomáš Fiala, MBA, předseda představenstva
osoba zplnomocněná – Gabriela Vacíková
Universal Solutions, s.r.o.

Přílohy:

1) Upravená příloha č.2 – Návrh smlouvy o zajištění stravovacích služeb

2) Upravená příloha č.3 – Technické podmínky, jež jsou součástí příloh 2a) Přílohy ke Smlouvě o zajištění stravovacích služeb