

SMLOUVA O ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB

Č. ODB-2305-U-3063

uzavřená podle právního řádu České republiky v souladu s ustanovením § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších právních předpisů,

1. Objednatel

Klatovská nemocnice, a.s.

Sídlo:

Plzeňská 929, Klatovy, 339 01

IČO/DIČ:

26360527/CZ699005333

Statutární zástupce:

MUDr. Jiří Zeithaml - člen představenstva,

Ing. Ondřej Provalil, MBA - člen představenstva

E-mail:

Kontaktní osoba:

Tel.:

e-mail:

Bankovní spojení:

(dále jen "Objednatel")

a

2. Poskytovatel

Stravbyt s.r.o.

Sídlo:

Pražská 530, 370 04 České Budějovice

IČO/DIČ:

26325144/CZ26325144

Statutární zástupce:

Ing. Jitka Hradská

E-mail:

Tel.:

Bankovní spojení:

(dále jen „Poskytovatel“)

uzavřeli níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto Smlouvu o zajištění stravovacích služeb (dále jen **Smlouva**).

1. Úvodní ustanovení

- 1.1. Tato Smlouva se uzavírá na základě výsledku zadávacího řízení na veřejnou zakázku s názvem „ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB PRO PACIENTY, ZAMĚSTNANCE A PRO OSTATNÍ STRÁVNÍKY KN, A.S. 2023.“
- 1.2. Nabídka Poskytovatele byla Objednatelem jako zadavatelem veřejné zakázky vyhodnocena jako nejvýhodnější.
- 1.3. Poskytovatel prohlašuje, že se v plném rozsahu seznámil s požadavky Objednatele v uvedené veřejné zakázce, s rozsahem a povahou věci, která je předmětem plnění, jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní, servisní a jiné podmínky a disponuje takovými kapacitami a odbornými znalostmi, které jsou k plnění této Smlouvy nezbytné.

2. Předmět Smlouvy a místo plnění

- 2.1. Poskytovatel se zavazuje zajišťovat pro Objednatele v jeho stravovacím provozu stravovací služby pro pacienty, zaměstnance a ostatní strážníky (dietní strava i běžné stravování) v souladu s platnou legislativou a normami kvality, včetně zajištění všech prací a služeb spojených se stravovacím provozem, a to v rozsahu:
 - příprava a porcování celodenní stravy pro pacienty a expedice na jednotlivá oddělení dle požadavků Objednatele prostřednictvím tabletového systému a přepravních skříní na jednotlivá oddělení s tím, že část rozvozu je prováděna venkovními prostory po areálu nemocnice,
 - příprava stravy pro zaměstnance a její výdej v závodní jídelně, distribuce stravy na určená oddělení,
 - komplexní zajištění zásobování pro provoz stravovacího zařízení,
 - zajištění prací spojených s provozem, úklidem stravovacího zařízení, likvidací odpadů vzniklých při provozu,
 - zajištění běžné opravy a obvyklou údržbu,
- 2.2. Objednatel se zavazuje poskytnuté plnění přebírat a zaplatit Poskytovateli dohodnutou cenu. Množství plnění bude určováno a upřesňováno podle dále sjednaných podmínek.
- 2.3. Objednatel není povinen odebírat stanovený předpokládaný denní objem jídel. Předpokládaný denní objem jídel je pouze orientační, stanovený na základě dlouhodobého průměru. Skutečný denní objem jídel bude stanoven vždy dle objednávek stravy na jednotlivé dny.
- 2.4. Není-li v této smlouvě uvedeno nebo není-li v této smlouvě uvedeno jinak, řídí se vztahy mezi smluvními stranami NOZ, dále právními a ostatními předpisy upravujícími stravování a veškerou dokumentací, která je součástí nadlimitní veřejné zakázky „Zajištění stravovacích služeb pro pacienty, zaměstnance a ostatní strážníky Klatovské nemocnice, a.s. 2023“. Technické podmínky uvedené v příloze č. 1 této

Smlouvy, jakož i veškerá dokumentace určující podmínky pro zajištění stravovacích služeb stanovená Objednatelem jako zadavatelem ve veřejné zakázce je součástí smluvního vztahu vzniklého na základě této smlouvy mezi Poskytovatelem a Objednatelem a obě smluvní strany se podmínek určených ve veřejné zakázce mohou dovolávat.

- 2.5. Poskytovatel výslovně prohlašuje, že má zpracovaný Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) pro stravovací provoz až po předání stravy na oddělení a při plnění předmětu této smlouvy bude plnit požadavky z tohoto systému vyplývající až po výdej jídla u lůžka.
- 2.6. Zadavatel pro potřeby fungování objednávkového systému zajistí a bude provozovat maximálně 2 virtuální servery s operačním systémem Windows server v aktuální verzi.
- 2.7. Dodavatel na vlastní náklady zajistí kompatibilitu aplikace objednávkový systém se výše uvedenými servery, a to po celou dobu kontraktu.
- 2.8. Nefunkčnost objednávkového systému nebo jiné technické nedostatky řeší IT oddělení Zadavatele ve spolupráci s technikou podporou Dodavatele.
- 2.9. Nutriční hodnota a složení pokrmů musí odpovídat výživovým dávkám, dietním požadavkům a specifickým potřebám pacientů.
- 2.10. Poskytovatel se zavazuje, že pro zajištění odborného zpracování požadavků, normování patientských diet, zpracování jídelníčků a receptur, poradenství při stanovování diet a odborného dozoru při přípravě a výdeji pokrmů, má Poskytovatel nutričního terapeuta s odbornou způsobilostí k výkonu povolání bez odborného dohledu.
- 2.11. Poskytovatel je povinen při přípravě jídel využívat kvalitní potraviny. Objednatel doporučuje, aby Poskytovatel přednostně vybíral lokální dodavatele, využíval sezónní ovoce a zeleninu a dále zajistil, aby pokrmy byly připravovány ze základních surovin, a nikoliv z polotovarů.
- 2.12. Poskytovatel se zavazuje, že na plnění této smlouvy se bude podílet alespoň jeden zaměstnanec poskytovatele, nebo jeho poddodavatele, který je starší 55 let.
- 2.13. Poskytovatel se zavazuje, že na výzvu objednatele provede v potřebném rozsahu školení zaměstnanců za účelem úspory potravin z důvodu omezení množství ekologických dopadů.
- 2.14. Poskytovatel bere na vědomí, že Objednatel je akreditovaným poskytovatelem zdravotních služeb, a proto může požadovat po Poskytovateli pro konkrétního pacienta zajištění stravy odpovídající stravovacím zvyklostem a/nebo spirituálním potřebám tohoto pacienta.
- 2.15. Místem plnění je areál Klatovské nemocnice, a.s., Plzeňská 929, Klatovy, tedy stravovací provoz Objednatele a jednotlivé budovy v areálu.
- 2.16. Přídavky jídel budou činit maximálně 10% ceny patientské stravovací jednotky. Vše co bude nad rámec, bude hrazeno samostatně.

3. Doba plnění

- 3.1. Poskytovatel se zavazuje práce dle této Smlouvy zahájit **okamžikem nabytí účinnosti smlouvy** a dále se zavazuje zabezpečit:
- příprava celodenní stravy pro pacienty a expedice na jednotlivá oddělení dle požadavků objednatele prostřednictvím tabletového systému a přepravních skříní na jednotlivá oddělení s tím, že část rozvozu je prováděna venkovními prostory po areálu nemocnice,
 - příprava stravy pro zaměstnance a její výdej v závodní jídelně, distribuce stravy na určená oddělení,
 - komplexní zajištění zásobování pro provoz stravovacího zařízení,
 - zajištění prací spojených s provozem, úklidem stravovacího zařízení, likvidací odpadů vzniklých při provozu,
 - zajištění běžné údržby stravovacího provozu a zařízení
- 3.2. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu a uzavírá se na dobu a to 48 měsíců od účinnosti smlouvy.
4. Tato smlouva je uzavírána jako smlouva závislá ve smyslu ust. § 1727 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve vztahu ke Smlouvě o nájmu prostoru sloužícího k podnikání a nájmu věcí movitých č. NAJ-2305-U-3064 , uzavřené mezi smluvními stranami.
5. Cena služeb a platební podmínky
- 5.1. Objednatel neposkytuje zálohy na plnění předmětu smlouvy.
- 5.2. Vyúčtování patientské dietní stravy dle zadaných elektronických objednávek, dodatečných hlášení a potvrzených dodacích listů bude provedeno vždy k prvnímu dni následujícího měsíce. Pro účel fakturace patientské dietní stravy se vykazuje samostatně počet jednotlivých druhů jídel (viz tabulka níže a příloha č. 2 této smlouvy).
- 5.3. Objednatel je povinen zaplatit Poskytovateli sjednanou cenu za skutečně objednané a vydané množství stravy, a to na základě daňového (účetního) dokladu (dále jen faktura), vystaveného za plnění uskutečněné v příslušném kalendářním měsíci.
- 5.4. Splatnost faktur je 30 dnů od dne doručení faktury Objednateli. Povinnost zaplatit je splněna dnem, kdy je fakturovaná částka odepsána z účtu Objednatele.
- 5.5. Faktura musí obsahovat všechny náležitosti podle platných právních předpisů.
- 5.6. Za každou odebranou patientskou stravu ve stravovacím dni a za každý odebraný zaměstnanecký oběd v závodním stravování v předpokládaném rozsahu uhradí Objednatel poskytovateli dohodnutou smluvní cenu podle následujících tabulek.
- 5.7. Patientská stravovací jednotka:

Položka		Cena za jednotku v Kč bez DPH	Cena za jednotku v Kč vč. DPH
Standardní snídaně vč. přesnídávky a svačiny a mimořádných přídatků			
Oběd vč. polévky	Hlavní jídlo		
	Polévka		
Večeře vč. 2. večeře			

4.8. Zaměstnanecká stravovací jednotka:

Položka		Cena za jednotku v Kč bez DPH	Cena za jednotku v Kč vč. DPH
Oběd vč. polévky, salátu, kompotu			

Cena nadstandardních jídel bude uvedena ve stálé nabídce, a to včetně výše doplatku (max. 9,09 Kč bez DPH), který je hrazen zaměstnancem Objednatele.

4.9. Stravování nad rámec standardních stravovacích jednotek:

Položka		Cena za jednotku v Kč bez DPH	Cena za jednotku v Kč vč. DPH
Bageta nebo balíček pro dialyzované pacienty			

- 4.10. Uvedené ceny jsou cenami nejvýše přípustnými a jejich změna je možná pouze při změně sazby DPH a to maximálně o výši, o níž se změnila daňová povinnost Poskytovatele. Ceny zahrnují veškeré náklady nezbytné k realizaci předmětu smlouvy a zisk Poskytovatele.
- 4.11. Faktura, která nebude obsahovat předepsané náležitosti daňového a účetního dokladu, bude Objednatelem vrácena k doplnění bez proplacení. V takovém případě lhůta splatnosti počíná běžet znovu ode dne doručení bezchybné faktury.
- 4.12. Fakturovanou cenu zaplatí Objednatel Poskytovateli bankovním převodem na bankovní účet Poskytovatele uvedený výše do 30 dnů od doručení faktury Objednateli.
- 4.13. Cena služeb je pro danou dobu plnění stanovena jako cena nejvýše přípustná se započtením veškerých nákladů, rizik, zisku a finančních vlivů.
- 4.14. Objednatel si v zadávacích podmínkách vyhradil následující změny závazku ze smlouvy:
- Inflační doložku, která je dále upravena v čl. 4.12.2,
 - Navýšení odměny v případě změny sazby DPH v daňových předpisech.
 - Prodloužení předpokládaného termínu zahájení plnění podle této smlouvy,
 - V souladu s § 100 odst. 3 a § 66 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek je vyhrazena opce v jednacím řízení bez uveřejnění, které spočívá v poskytnutí nových dalších služeb stejného druhu v rozsahu opce. Hodnota opce je uvedena v čl. 2.1 ZD. Objednatel může opci využít nejpozději do 3 let od uzavření této smlouvy.

- 4.15. Smluvní strany si vyhradily změnu závazku v souladu s § 100 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění, zadávací dokumentací veřejné zakázky a se čl. 4.14. této smlouvy.
- 4.16. Poskytovatel je oprávněn požadovat navýšení ceny za každý kalendářní rok v případě inflace. Do konce dubna následujícího kalendářního roku zašle Poskytovatel Objednateli potřebné informace a doklady o míře inflace s návrhem na zvýšení ceny dle čl. 3 smlouvy. První žádost může být zaslána nejdříve v dubnu 2025, a to za předchozí rok 2024. Cena bude upravena o roční míru inflace vyhlášenou Českým statistickým úřadem (ČSÚ). Cena za plnění VZ se upraví v závislosti na výši inflace v předchozím kalendářním roce podle vzorce: **Celková cena za plnění VZ po dobu 48 měsíců x (krát) indexová hodnota inflace za předchozí kalendářní rok = upravená celková cena za plnění VZ po dobu 48 měsíců (bude účtována po uzavření dodatku).**
- 4.17. Poskytovatel předloží aktualizovanou tabulku s položkovými cenami. Navýšené ceny položek po vynásobení a součtu musí dát celkovou modelovou cenu – viz vzorec.
- 4.18. Objednatel žádost posoudí, zkontroluje pravdivost informací a úplnost dokladů a do 15 dnů od doručení žádosti zašle Poskytovateli odůvodněné vyjádření, zda se zvýšením ceny souhlasí nebo nikoli. Objednatel je oprávněn odmítnout navýšení ceny, pokud informace a doklady od Poskytovatele budou nepravdivé, neprůkazné, neúplné, subjektivní nebo sporné. Má se za to, že údaje na internetových stránkách ČSÚ jsou pravdivé. V případě souhlasu uzavřou Objednatel a Poskytovatel dodatek ke smlouvě s účinností první den kalendářního měsíce následujícího po uzavření dodatku.
- 4.19. Celkové možné navýšení cen dle výše uvedených vyhrazených změn závazků dle čl. 4.16 a 4.18, nesmí přesáhnout celkovou částku ve výši 11 250 000,00 Kč bez DPH.

5. Provozní a související činnosti a povinnosti zajišťované Poskytovatelem

- 5.1. Mytí expedičního nádobí, obalů, přepravních nádob a transportních skříní zajišťuje Poskytovatel na své náklady a v souladu s hygienickými a dalšími předpisy pro stravovací služby při dodržení zásad osobní a provozní hygieny pro činnosti epidemiologicky závažné.
- 5.2. Dodávku mycích prostředků a oplachových prostředků do košového mycího stroje zajišťuje Poskytovatel na své náklady dle výrobcem předepsaných požadavků pro bezpečný a funkční provoz technologií.
- 5.3. Doplnování nádobí (talíře, misky, podnosy, skleničky, příbory) a drobného spotřebního materiálu pro výdej (ubrousky, párátko apod.) zajišťuje Poskytovatel na své náklady.
- 5.4. Poskytovatel bude zajišťovat pravidelnou separaci odpadů dle zákona č. 185/2001 Sb., o odpadech, v platném znění a vynášení odpadu do kontejnerů.
- 5.5. Uložení a likvidaci biologicky rozložitelného odpadu, tzn. zbytků potravin a zbytků pokrmů z lůžkových stanic zajišťuje na své náklady Poskytovatel v souladu s platnými právními předpisy.

- 5.6. Uložení a likvidaci separovaného komunálního, plastového, skleněného, papírového, kovového, případně dalšího odpadu zajišťuje Poskytovatel na své náklady v souladu s platnými právními předpisy.
- 5.7. Poskytovatel zajistí, aby ve stravovacím provozu pracovaly pouze osoby, které splňují podmínky stanovené právními předpisy pro tyto osoby, zejména vyhl. č. 306/2012 Sb., o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče.
- 5.8. Na vyžádání je Poskytovatel Objednateli povinen prokázat a doložit zprávou, že všechny osoby, pracující pro něj ve stravovacím provozu Objednatele, splňují podmínky pro práci, včetně zdravotní způsobilosti, prošly vstupní prohlídkou a mají pravidelné zdravotní prohlídky nejméně jedenkrát ročně.
- 5.9. Poskytovatel garantuje po celou dobu účinnosti této smlouvy zajištění náhradního stravování v případě nemožnosti zajistit stravování v prostorách Objednatele z důvodu havárie, epidemie apod., a to v pracovní dny i ve dny pracovního klidu nejpozději do **3 hodin** od okamžiku zjištění závady či problému bránícímu přípravě stravy v prostorách Objednatele.
- 5.10. Poskytovatel zajistí na své náklady pořízování karet pacientů – pro psaní diet.
- 5.11. Poskytovatel umožní Objednateli a jím pověřeným osobám provádění kontrol a interních a externích auditů pro zjištění správnosti všech postupů Poskytovatele podle této smlouvy.
- 5.12. Poskytovatel zajistí odpovědného zaměstnance, který bude k dispozici v pracovní době Poskytovatele a bude mít pověření jednat s Objednatелеm.
- 5.13. Poskytovatel zajistí písemný závazek svých zaměstnanců o zachování mlčenlivosti o všech skutečnostech, týkajících se zdravotního stavu pacientů a o dalších skutečnostech, které se dovědí při výkonu své práce, a to během pracovněprávního vztahu k Poskytovateli i po jeho skončení. Tento závazek musí být zajištěn nejpozději k prvnímu dni nástupu příslušného zaměstnance do zaměstnání ve stravovacím provozu Objednatele.

6. Zvláštní ujednání

- 6.1. Poskytovatel prohlašuje, že je ke dni uzavření smlouvy pojištěn pro případ škody, kterou by způsobil Objednateli nebo třetím osobám svou činností, včetně činnosti odpovídající předmětu plnění podle této smlouvy, a to až do výše pojistného plnění 20.000.000,- Kč. Poskytovatel se zavazuje pojištění udržovat v platnosti po celou dobu účinnosti této Smlouvy. Poskytovatel předloží objednateli kopii pojistné smlouvy nebo potvrzení o pojištění.

- 6.2. Poskytovatel se zavazuje sdělovat Objednateli všechny podstatné okolnosti, které mohou mít vliv na řádné a včasné plnění předmětu smlouvy. Učiní tak bez zbytečného odkladu, včetně návrhu řešení nastalé situace.
- 6.3. Poskytovatel zajistí Objednateli po předchozí domluvě obou smluvních stran občerstvení při pořádání odborných a společenských akcí v jídelně.
- 6.4. Objednatel umožňuje Poskytovateli přípravu stravy pro třetí osoby s tím, že Poskytovatel zaplatí Objednateli na základě ověřitelného výkazu za každé objednané jídlo částku ve výši 6,00 Kč bez DPH.

7. Odpovědnost za vady

- 7.1. Vadou se pro účely této Smlouvy rozumí odchylka v kvalitě a rozsahu služby, ujednaných v této Smlouvě nebo stanovených zákonem a dalšími obecně závaznými předpisy.
- 7.2. V případě zjištění nedostatků, které vyplynou z kontrolní činnosti orgánů státní správy a zároveň při prokázání souvislosti s nedodržením povinností ze strany Poskytovatele, přebírá Poskytovatel odpovědnost za případné sankce uplatněné orgánem státní správy vůči Objednateli. Poskytovatel se zavazuje plnou výši takových sankcí uhradit.

8. Sankční ujednání

- 8.1. V případě nesplnění smluvní povinnosti Poskytovatelem, případně pokud reklamovaná vada není včas a řádně odstraněna nebo pokud náprava již není možná, bude Objednatel požadovat úhradu účelně vynaložených nákladů spojených s odstraněním následků nekvalitních nebo neprovedených služeb, včetně smluvní pokuty ve výši 10% z ceny nekvalitně provedených nebo neprovedených služeb.
- 8.2. Pokud Poskytovatel nezajistí náhradní stravování dle čl. 4. 9. této Smlouvy ve stanovené době, je Objednatel oprávněn zajistit si jiné náhradní řešení na náklady Poskytovatele, a to po celou dobu, co není zajištěno náhradní stravování Poskytovatelem. Současně může Objednatel požadovat po Poskytovateli zaplacení smluvní pokuty ve výši 10 000,00 Kč bez DPH za každou započatou hodinu prodlení, maximálně však do výše 500 000,00 Kč bez DPH.
- 8.3. Poruší-li Poskytovatel některou povinnost stanovenou ve čl. 4 této Smlouvy, kromě povinnosti v čl. 4. 9., zaplatí smluvní pokutu 5 000,00 Kč za každý zjištěný případ.
- 8.4. V případě, že Poskytovatel nesjedná nebo neprodlouží pojištění pro případ odpovědnosti za škody vzniklé z činnosti zaměstnanců Poskytovatele při plnění této Smlouvy, je povinen objednateli zaplatit smluvní pokutu ve výši 10 000,00 Kč (slovy: deset tisíc korun českých) za každý den, kdy nebude mít platnou pojistnou smlouvu uzavřenu.
- 8.5. Pokud není vada služby odstraněna ve lhůtě, má objednatel právo na úhradu smluvní pokuty ve výši 0,1% z měsíční ceny služby za každý den prodlení.

- 8.6. Za každé jednotlivé zjištěné porušení požadavku na odpovědné veřejné zadávání, který byl stanoven v čl. 2. 5. ZD má Objednatel právo na úhradu smluvní pokuty ve výši 1 000,00 Kč (slovy: jedentisíc korun českých).
- 8.7. Nezajistí-li Poskytovatel dodržování pracovněprávních předpisů podle čl. 2.6 Zadávací dokumentace veřejné zakázky uvedené ve čl. 1. Smlouvy, zaplatí Objednateli smluvní pokutu ve výši 1 000,00 v Kč bez DPH za každé zjištěné porušení.
- 8.8. Pokud bude zjištěno, že Poskytovatel nezaměstnává min. 1 osobu starší 55 let, jak je specifikováno ve čl. 2.6 Zadávací dokumentace veřejné zakázky uvedené ve čl. 1. Smlouvy, zaplatí prodávající Kupujícímu smluvní pokutu ve výši 3 000,00 v Kč bez DPH za každý zjištěný případ.
- 8.9. Nezajistí-li Poskytovatel dodržování dalších požadavků OVZ podle čl. 2.6 Zadávací dokumentace veřejné zakázky uvedené ve čl. 1. Smlouvy, zaplatí Objednateli smluvní pokutu ve výši 1 000,00 v Kč bez DPH za každé zjištěné porušení.
- 8.10. Povinnost zaplatit smluvní pokutu nemá vliv na povinnost Poskytovatele nahradit způsobenou škodu podle platných předpisů.
- 8.11. Právo na úhradu smluvní pokuty Poskytovatelem objednateli nezaniká, ani když byla vada služby na základě uplatněné reklamace ve lhůtě odstraněna.
- 8.12. Smluvní pokuta je splatná do 30 dnů od data jejího uplatnění na Poskytovateli a objednatel je oprávněn ji započítat proti pohledávce Poskytovatele.
- 8.13. Smluvní strany považují výše ujednaných smluvních pokut za zcela přiměřené.

9. Platnost a ukončení smlouvy

- 9.1. Smlouva nabývá platnosti dnem podpisu obou smluvních stran a účinnosti zveřejněním v registru smluv MV.
- 9.2. Smlouva zaniká:
- a) splněním této Smlouvy,
 - b) písemnou dohodou smluvních stran,
 - c) odstoupením od Smlouvy z důvodů stanovených v této Smlouvě nebo zákonem,
 - d) výpovědí,
 - e) v případě zániku Poskytovatele
 - f) ukončením související Smlouvy o nájmu prostoru sloužícího podnikání.
- 9.3. V případě zániku Poskytovatele bez právního nástupce je Poskytovatel tuto skutečnost povinen oznámit Objednateli bez zbytečného odkladu, nejpozději 6 měsíců přede dnem zániku, je-li to objektivně možné.
- 9.4. Tuto smlouvu lze ukončit písemným odstoupením jedné ze smluvních stran. Důvodem k odstoupení od smlouvy je podstatné porušení smluvních povinností. Za podstatné porušení smluvních povinností ze strany Objednatele se považuje opakované prodlení s placením smluvní ceny nebo její části, příp. porušení povinností uvedených v této smlouvě. Za podstatné porušení smluvních povinností ze strany Poskytovatele se

považuje opakované poskytování nekvalitních služeb, případně porušení povinností uvedených v této smlouvě, na které byl Poskytovatel písemně upozorňován Objednatelem.

- 9.5. Tuto smlouvu lze ukončit písemnou výpovědí jedné ze smluvních stran bez uvedení důvodu, přičemž výpovědní lhůta činí 6 měsíců a počíná plynout 1. dnem následujícího měsíce po měsíci, kdy byla prokazatelně doručena výpověď druhé smluvní straně. Uplatnění možnosti ukončení smlouvy výpovědí bude možné až uplynutím 24 měsíců plnění této smlouvy.
- 9.6. V případě, že Poskytovatel v den účinnosti Smlouvy nezahájí provádění prací a práce nezahájí ani v termínu určeném objednatel, je Objednatel oprávněn od Smlouvy odstoupit. Odstoupení od Smlouvy je účinné okamžikem doručení odstoupení Poskytovateli. Odstoupením od Smlouvy nejsou dotčeny nároky Objednatele na náhradu škody a úhradu smluvních pokut Poskytovatelem.
- 9.7. Odstoupení od této Smlouvy musí smluvní strana učinit písemně, bez zbytečného odkladu poté, co se o porušení dověděla. Účinky odstoupení od Smlouvy nastanou dnem, kdy bude písemné odstoupení doručeno druhé straně.
- 9.8. V případě odstoupení od této Smlouvy jsou smluvní strany povinny vypořádat své vzájemné závazky a pohledávky stanovené v zákoně nebo v této Smlouvě, a to do 30 dnů od právních účinků odstoupení, nebo v dohodnuté lhůtě. Odstoupením od Smlouvy se závazek zrušuje od počátku.
- 9.9. V případě odstoupení od této Smlouvy Objednatelem pro podstatné porušení smluvní povinnosti Poskytovatelem, je Poskytovatel povinen uhradit Objednateli případnou vzniklou majetkovou i nemajetkovou újmu.
- 9.10. Při ukončení smlouvy zařídí Poskytovatel všechny bezodkladné záležitosti, aby nevznikla Objednateli újma.
- 9.11. Ukončením této Smlouvy dochází automaticky rovněž k ukončení Smlouvy o podnájmu nebytových prostor a nájmu věcí movitých, která je specifikována v čl. 2 této Smlouvy.

10. Komunikace

- 10.1. Veškerá sdělení či jiná jednání smluvních stran podle této Smlouvy budou adresovány níže uvedeným zástupcům smluvních stran, a to v českém jazyce.
- 10.2. Komunikace bude probíhat písemně prostřednictvím e-mailu nebo listinnou formou, výjimečně datovou schránkou. Dokumenty zásadní povahy jako (žádost, upozornění, protokol, odstoupení apod.) budou podepsány zaručeným elektronickým podpisem, resp. vlastnoručním podpisem zástupce smluvní strany. Ústní komunikace se připouští v případě formálních záležitostí, dále nesnese-li situace odkladu za podmínky, že poté bude bezodkladně zasláno písemné podání.

10.3. Elektronická písemnost je doručena následující den po odeslání e-mailu, nepotvrdí-li adresát doručení dříve. Listinné podání je doručeno okamžikem převzetí ze strany zástupce smluvní strany nebo na základě pravidel poskytovatele poštovních služeb. Zpráva zasílaná prostřednictvím datové schránky je doručena **okamžikem, kdy se zástupce smluvní strany do datové schránky přihlásí.**

Poskytovatel pověřuje komunikací ve věcech plnění této Smlouvy následující osoby:

Smluvní a zásadní záležitosti

Jméno:

E-mail:

Tel.:

Technické a provozní záležitosti

Jméno:

E-mail:

Tel.:

Objednatel pověřuje komunikací ve věcech plnění této Smlouvy následující osoby:

Smluvní a zásadní záležitosti:

Jméno:

E-mail:

Tel.:

Provozní a administrativní záležitosti:

Jméno:

E-mail:

Tel.:

11. Závěrečná ustanovení

- 11.1. Tato Smlouva je uzavřena v elektronické podobě.
- 11.2. Veškeré změny a doplňky Smlouvy budou prováděny na základě oboustranné dohody formou písemných a číslovaných dodatků k této Smlouvě.
- 11.3. Konkrétní změna Smlouvy bude provedena vždy až na základě posouzení možnosti takovou změnu provést ve smyslu příslušných ustanovení zákona o zadávání veřejných zakázek.
- 11.4. Nastanou-li u některé ze stran skutečnosti bránící řádnému plnění této Smlouvy, je povinna to ihned bez zbytečného odkladu oznámit druhé straně a vyvolat jednání zástupců oprávněných k podpisu Smlouvy.

- 11.5. Odstoupení od Smlouvy nemá vliv na vznik, existenci a trvání nároku na smluvní pokuty nebo nároku na náhradu škody.
- 11.6. Poskytovatel se zavazuje, že obchodní a technické informace, které mu byly svěřeny druhou smluvní stranou, nezpřístupní třetím osobám bez písemného souhlasu druhé strany a nepoužije tyto informace k jiným účelům, než k plnění podmínek této Smlouvy.
- 11.7. Smluvní strany souhlasí s tím, že tato Smlouva včetně příloh a případných dodatků bude dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, zveřejněna v Registru smluv s odkazem na profilu zadavatele v elektronickém nástroji E-ZAK (<https://ezak.cnpk.cz>). Smlouvu zveřejní Objednatel do 30 dnů od podpisu Smlouvy. Smlouva nabývá účinnosti nejdříve dnem uveřejnění v Registru smluv.
- 11.8. Smluvní strany prohlašují, že došlo k dohodě o celém rozsahu této Smlouvy.
- 11.9. Obě smluvní strany prohlašují, že se seznámily s celým textem Smlouvy včetně příloh a s celým obsahem Smlouvy souhlasí. Současně prohlašují, že Smlouva nebyla sjednána v tísní ani za jinak jednostranně nevýhodných podmínek.
- 11.10. Smluvní strany prohlašují, že jejich způsobilost k právním úkonům a jejich volnost uzavřít tuto smlouvu, jakož i jejich způsobilost k souvisejícím právním úkonům není nijak omezena nebo vyloučena.
- 11.11. Neplatnost některého ustanovení této Smlouvy nemá za následek neplatnost celé Smlouvy.
- 11.12. Nedílnou součástí Smlouvy jsou následující přílohy:
- Příloha č. 1 Specifikace služeb
- Příloha č. 2 Krycí list nabídky
- 11.13. Smluvní strany prohlašují, že souhlasí s obsahem této Smlouvy, která byla sepsána určitě, srozumitelně, na základě jejich svobodné vůle, a na důkaz toho připojují své podpisy.

V Českých Budějovicích



V Klatovech





Specifikace služeb

Předmětem veřejné zakázky je uzavření smlouvy na 48 měsíců k zabezpečení stravovacích služeb (léčebné výživy) pro pacienty, zaměstnance a ostatní strážníky v souladu s platnou legislativou a jakostními normami.

Klatovská nemocnice, a.s. má aktuálně kapacitu 316 lůžek a 848 zaměstnanců. Průměrný denní obrat je v rozsahu 199 patientských stravovacích jednotek pro pacienty a 135 zaměstnaneckých stravovacích jednotek pro zaměstnance.

Příprava jídel pro pacienty a zaměstnance Klatovské nemocnice, a.s. se řídí platnými právními předpisy, zejména zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění a nařízením Evropského parlamentu a rady č. 852/2004 o hygieně potravy.

Nutriční terapeut dodavatele zodpovídá za dodržení požadavků a norem a prověřuje kvalitu a nutriční hodnotu připravované stravy pro pacienty i zaměstnance. Jídelničky pro pacienty vytváří nutriční terapeut zadavatele.

1. Časový harmonogram denního plnění:

1. strava pro pacienty - tabletování, ihned po plnění zajistí dodavatel rozvoz na oddělení mimo monoblok
 - snídaně: 7,00 - 7,20 hodin,
 - oběd: 11,30 - 11,50 hodin (z důvodu poskytování zdravotních služeb konkrétnímu pacientovi může zadavatel požadovat dodání oběda v pozdějším čase, nejpozději do 13,00 hodin),
 - večeře teplé včetně 2. večeře: Po, Út, Čt, Pá v 16,30 - 16,50 hodin,
 - studené večeře včetně 2. večeře: St, So, Ne, svátky: 13,45 - 14,00 hodin
2. strava pro zaměstnance a ostatní strážníky, dodavatel zajistí výdej jídel
 - v pracovní dny, tj. pondělí až pátek – 11,30 – 13,00 hodin, od 13,00 do 13,15 výdej do jídelnosičů
 - v sobotu, neděli a ve svátek – 12,00 – 12,30 hodin, od 12,30 do 12:35 výdej do jídelnosičů
 - v pracovní dny mají možnost zaměstnanci si odnést oběd z jídelny v běžné výdejní době v jednorázovém transportním obalu, který zajistí dodavatel na vlastní náklady (počet max. 40 ks denně)
 - strava se podává v jídelně pro zaměstnance, na oddělení MJIP, ARO, DIP, DIOP, operační sály, porodní sál si zadavatel ponechává možnost nechat si dodavatelem dodat stravu spolu se stravou pro pacienty v tabletech barevně odlišených a řádně označených
3. svoz tabletů a přepravních skříní zajistí dodavatel, tablet na oddělení zůstává min. 45 - 60 minut
 - po snídani do 8,30 hodin
 - po obědě do 13,00 hodin
 - po večeři do 18,00 hodin

2. Způsob a časové vymezení objednávání stravy

1. Objednávání stravy pro zaměstnance a ostatní strážníky:

Objednávání a odhlašování bude probíhat pomocí elektronického objednávkového systému dodavatele včetně čipových karet. Systém objednávek bude možný jak prostřednictvím webové aplikace přístupné na internetu, tak objednáním přes čipové karty přímo v místnosti jídelny, a to

alespoň s časovým předstihem dvou týdnů. Objednávky a odhlášení stravy je možné provést nejpozději den předem do 13:30 hodin.

2. Objednávání stravy pro pacienty:

- a) na snídani je strava zpracována elektronicky do 04,00 hod. příslušného dne;
- b) na oběd je zpracována strava elektronicky do 08,00 hod. příslušného dne, po 08,00 hod. je možnost doobjednání náhradní stravy elektronicky e-mailem, případně telefonicky. Náhradní strava za oběd je polévka a pečivo;
- c) na večeři je zpracována strava elektronicky do 12,00 hod. příslušného dne, náhradní strava za teplou večeři je kaše, za studenou večeři jogurt a pečivo;
- d) náhradní strava vždy respektuje naordinovanou dietu lékařem;
- e) mimořádné přídatky, jejichž složení je ordinováno lékařem a suroviny pro nápojový režim jsou expedovány podle požadavků oddělení prostřednictvím objednávkového systému.

3. Technické podmínky

1. Seznam zdravotnických lůžkových stanic, pro které požaduje zadavatel zajistit a dodat patientskou stravu a předpokládaný maximální počet stravovacích jednotek při 100% obloženosti lůžek.

Pracoviště	Předpokládaný počet SJ
Psychiatrie (PSYCH)	25
LDN + Sociální lůžka (SL)	26+9
Sociální lůžka 2	15
Ortopedie (ORT)	21
Chirurgie A (CHIR A)	24
Chirurgie B (CHIR B) + rehabilitační lůžka	20
Gynekologie (GYN)	18
Porodnice (POR) + novorozenci	19 +10
Dětské A (DO A)	16
Dětské B (DO B)	16
ARO	5
MJIP	11
DIP, DIOP	10
Interna A (INT A)	22
Interna B (INT B)	25
Dialýza – amb. pracoviště	1
Neurologie (NEUR)	24

Na pracovišti Dialýzy:

- a) se dodává studená strava ve formě obložených baget nebo balíčků dle objednávky – každodenně při snídani (cca 20 – 30 ks),
- b) u pacienta hospitalizovaného v KN se strava v době probíhající dialýzy odváží v tabletu a v transportním termoboxu přímo na pracoviště dialýzy (viz. tabulka výše).

Strava na Dialýze je řešena bagetami, které se z kuchyně expedují při rozvozu snídaně podle požadavků.

Na oddělení se ukládají do lednice k tomu určené a postupně vydávají. Požadavky na předobjednání baget posílá kompetentní NLZP Dialýzy emailem na strava@nemkt.cz každou středu do 8,00 hod. na následující týden. Výjimka je v situaci, kdy je dialyzovaný pacient hospitalizovaný na některém lůžkovém oddělení.

V průběhu dialýzy je mu přivezena strava v tabletu přímo na pracoviště dialýzy, pokud se jedná o snídani nebo studenou večeři, je mu strava dovezena formou balíčku.

2. Dodavatel bude 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, Ne a svátky.
3. Dodávka snídaní a teplých pokrmů pro pacienty bude provedena formou tabletu (termoizolační kazeta, ve které je uloženo porcelánové nádobí s pokrmy a příbor) v přepravních skříních nebo v případě studených večeří formou samostatného balíčku uloženého v uzavíratelných dezinfikovatelných přepravkách označených oddělením. V případě hlášené izolace u pacienta je strava dovážena v jednorázovém termoizolačním plastovém nádobí včetně jednorázového příboru, které je na oddělení likvidováno jako infekční odpad.
4. Rozvoz a svoz expedičních nádob mimo monoblok (pracoviště DIP, DIOP, LDN, sociální lůžka, psychiatrie a dialýza) bude probíhat plně v režii na náklady dodavatele podle zadavatelem schváleného časového „Harmonogramu výdeje a rozvozu stravy“ a v souladu s režimem podávání patientské stravy. Transportní skříně jsou uzamčené proti vniknutí nepovolané osoby.

ČASOVÝ HARMONOGRAM VÝDEJE A ROZVOZU STRAVY

HODINA VÝDEJE:	SNÍDANĚ
7:00 hod	PSYCH + LDN + DIALÝZA + DIP + DIOP + SL
7:05 hod	ORT + CHIR
7:10 hod	GYN + POR
7:15 hod	DO
7:20 hod	ARO + MJIP + INT + NEUR
Do 8:30 hod kompletní návrat nádobí včetně kartiček s dietami a vždy ve středu výdej surovin na nápoje (dle úterní objednávky)	
HODINA VÝDEJE:	OBĚD
11:30 hod	PSYCH + LDN + DIALÝZA + DIP + DIOP + SL
11:35 hod	ORT + CHIR
11:40 hod	GYN + POR
11:45 hod	DO
11:50 hod	ARO + MJIP + INT + NEUR
Do 13:00 hod kompletní návrat nádobí včetně kartiček s dietami a výdej studené večeře (ST-SO-NE + svátky) a II. večeře v době 13:45 – 14:00 hod	

HODINA VÝDEJE:	TEPLÁ VEČEŘE
16:30 hod	PSYCH + LDN + DIALÝZA + DIP + DIOP + SL

16:35 hod	ORT + CHIR
16:40 hod	GYN + POR
16:45 hod	DO
16:50 hod	ARO + MJIP + INT + NEUR
Do 18:00 hod kompletní návrat nádob včetně kartiček s dietami	

5. Převzetí transportních skříní nebo plastových nádob zdravotnickým personálem od dodavatele proběhne v předávacím prostoru spojovací chodby před kuchyní. Personál KN zajistí transport a distribuci stravy na jednotlivá lůžková oddělení monobloku. Transportní skříně jsou uzamčené proti vniknutí nepovolané osoby.
6. 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). Transportní skříně nebo plastové nádoby musí být udržovány v čistotě, pravidelně se čistí a dezinfikují, což zajišťuje dodavatel v rámci HACCP.
7. Předpokládaný uvedený počet diet vychází z aktuální situace. V průběhu plnění veřejné zakázky se počet diet může lišit v závislosti na vzniklých potřebách zadavatele ve smyslu navýšení či snížení počtu diet. Uvedený počet diet nelze ze strany dodavatele právně vymáhat.

4. Požadavky na zajištění stravy pro pacienty

1. Receptury pro pacienty musí být zpracovány s ohledem na **dietní systém Klatovské nemocnice, a.s.**, který je pro dodavatele závazný (**viz. Příloha ZD č. 1B**).
2. Jídelníček pro pacienty zpracovává nutriční terapeut zadavatele.

Zadavatel poskytuje dodavateli **3 vzorové denní jídelní lístky pro pacienty** (**viz. Příloha ZD č. 1C**). Zadavatel si vyhrazuje právo aktualizace jídelních lístků podle potřeby.

3. Dodavatel je povinen v průběhu plnění veřejné zakázky pravidelně předkládat zadavateli ke schválení receptury nemocničnímu dietologovi nebo jím pověřenému nutričnímu terapeutovi.
4. Jeden ošetrovací (stravovací) den obsahuje stravu pro pacienty ve složení:
 - snídane včetně dopolední přesnídávky a včetně odpolední svačiny,
 - oběd,
 - večeře, včetně 2. večeře (pouze u speciálních diet),
 - přídatky k dietám ordinované lékařem dle potřeb pacienta.

5. Jednotlivé expedované pokrmy musí být označeny druhem diety dle zavedeného systému identifikace diety.

Balené studené večeře (včetně balíčků na dialýzu) jsou označeny štítkem s údaji, obsahujícími číslo diety, dobu spotřeby a teplotu skladování.

6. K celodenní dietě bude dostávat každý pacient denně ke každému pokrmu čaj, který bude připravován v nápojových automatech nebo v elektrických ohřívacích vody dodaných dodavatelem na lůžkovém oddělení z černého nebo ovocného čaje, šťávy, cukru a citrónky, které dodavatel zajistí. Suroviny na přípravu nápojů budou dodávány na lůžkovou stanici v rámci dodávky diet. Příklad čaje na celý týden bude dodáván společně se snídaní jedenkrát týdně, a to vždy ve středu. V případě, že by byl příděl surovin na přípravu nápojů vyčerpán, může dojít ze strany zdravotnického personálu k dodatečné objednávce.

7. Čajová dieta (C) + nutriční enterální výživa (NEV) budou v objednávkovém systému evidovány pouze pro potřebu zdravotnického personálu k zadání diety u pacienta. U čajové diety je pacientovi podáván čaj, který je standardně vařený pro celé oddělení.
8. Náklady na čajovou dietu (C) jsou zahrnuty do nákladů na stravovací jednotku. Čajová dieta není zahrnuta do celkových počtů diet.
9. Zadavatel, resp. nutriční terapeut zadavatele, si vyhrazuje právo na možnost zakázat použití surovin při nesplnění kvalitativních požadavků a zakázání výdeje diet a jídel pro zaměstnance v případě nedodržení kvalitativních postupů při přípravě stravy, které významným způsobem negativně ovlivní kvalitu či chuťové vjemy připravené stravy. Za dodržení platných norem pro dodávané suroviny a při přípravě a distribuci stravy je zodpovědný vedoucí pracovník stravovacího provozu.

5. Objednávání a dodávka stravy pro pacienty

1. Dodavatel zajistí zpracování a distribuci denních jídelních lístků stravy pro pacienty v minimálním jednodenním předstihu na lůžková oddělení.
2. Objednávání patientských diet a přídavků provádí zdravotnický personál zadavatele prostřednictvím objednávkového systému a nemocničního informačního systému AKORD, se kterým musí být objednávkový systém dodavatele po celou dobu kontraktu kompatibilní. Zadavatel zajistí IT prostředí pro objednávkový systém dle požadavku Dodavatele, v rozsahu max. 2 virtuální serverů na platformě Windows server, v aktuální verzi. Další upřesnění počtu a typu objednaných diet po uzávěrce programu provádí zdravotnický pracovník elektronicky (emailem).
Uzávěrky do 04,00 hod. snídaně, do 08,00 hod. oběd a do 12,00 hod. večeře.
3. Elektronicky odeslané objednávky diet slouží jako základní podklad pro fakturaci. Výpočet fakturační částky tvoří samostatný souhrnný počet snídaní, obědů a večeří x jednotková cena pro snídani, oběd a večeři dle definovaných druhů jídel, přídavků a diet.
4. Dodavatel je povinen archivovat, pro případ kontroly, jídelní lístky, žádanky na stravu a dodatečné hlášení žádanky na stravu po dobu 5 let.
5. ROZVOZ - SVOZ transportních skříní nebo plastových nádob musí proběhnout za dodržení všech hygienicko-epidemiologických podmínek a HACCAP v co nejkratší době.
6. Za zajištění dostatečného počtu tabletů (včetně nádobí a příborů) a za hospodaření s ním odpovídá dodavatel. Ten si musí při převzetí použitých tabletů (včetně nádobí a příborů) kompletnost zkontrolovat a reklamaci provést bez prodlení po zjištění přímo u službu konajícího NLZP lůžkového oddělení.
7. Objednatel poskytne dodavateli vlastních 220 ks jídelních tabletů zdarma, dodavatel musí zabezpečit vlastními prostředky nejméně 250 tabletů tak, aby byl zajištěn bezproblémový rozvoz stravy. Rozměry tabletovacích jídelních skříní jsou uvedeny v příloze č. 4B_Soupis vybavení stravování.
8. Pečivo musí být podávané na talíři v tabletu. Dopolodní i odpolední svačina bude expedována společně se snídaní na lůžkové oddělení a uložena v k tomu určené chladniče.
9. Teplá strava bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu s příborem uloženém v transportních skříních.
10. Studená večeře (případně druhá večeře) bude expedována formou balené studené stravy včetně příboru. Studený pokrm bude následně po převzetí na lůžkovém oddělení uložen v k tomu určené chladniče.

11. Studená večeře musí být balená v balíčku složeném z fólie a papírového tácu (pěnová hmota). 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.
12. Přídavky jídel budou činit maximálně 10% ceny patientské stravovací jednotky. Vše co bude nad rámec, bude hrazeno samostatně. Seznam přídavků je uveden v Příloze č. 7 ZD.

6. Stravování zaměstnanců a ostatních strážníků

1. Dodavatel zajistí přímý výdej obědů v jídelně, která je součástí budovy stravovacího provozu.
2. V nabídce stravování zaměstnanců a ostatních strážníků musí být 5 pokrmů, z toho min.:
 - 1 bezmasý pokrm
 - 1 šetrící dietní pokrm
 - 1 minutka (individuální cena)
včetně polévky a nápoje (sladký a nesladký čaj, ovocný nápoj), případně studené nápoje.Minimální gramáž masa v jedné porci požaduje zadavatel **150 g**, u pokrmu s příplatkem **200 g**.
3. Individuální cena za minutku je tvořena cenou za standardní zaměstnaneckou stravovací jednotkou (ZSJ) a příplatkem ve výši max. 9,09 Kč bez DPH, který je hrazen zaměstnancem zadavatele.
4. Zadavatel požaduje zavedení salátového bufetu (zeleninový i ovocný), v minimálním rozsahu 4 druhy na den. Bufet bude součástí ZSJ.
5. Dodavatel zajistí pro zaznamenávání připomínek strážníků „Knihu přání a stížností“ a umístí ji na volně přístupné místo do jídelny. Zadavatel pověřuje nutričního terapeuta OLV jako zástupce KN pro kontrolu kvality, hygieny a bezpečnosti pokrmu.
6. Zadavatel si vyhrazuje právo provést kontrolu smluvních služeb dodavatele.
7. Dodavatel je povinen v rámci nabídky předložit **tři vzorové týdenní jídelní lístky pro zaměstnance**.
8. Dodavatel je povinen zajistit pravidelnou půlroční obměnu jídelních lístků pro zaměstnance. Stejný druh jídla se bude v jídelníčku opakovat nejdříve za 2 kalendářní měsíce.

7. Příprava stravy pro strážníky (třetí osoby)

1. Zadavatel povoluje dodavateli v prostorách kuchyně a na gastrotechnice zadavatele připravovat stravu pro strážníky (třetí osoby) stravující se mimo prostory KN.
2. Dodavatel se zavazuje odvést zadavateli za každé prodané jídlo třetí osobě 6 Kč bez DPH a to na základě faktury (daňového dokladu) vystavené zadavatelem dle podkladů zpracovaných měsíčně odpovědným pracovníkem dodavatele. Zadavatel si vyhrazuje právo v rámci kontrol externích dodavatelských služeb provést kontrolu počtu vydaných jídel třetím osobám.

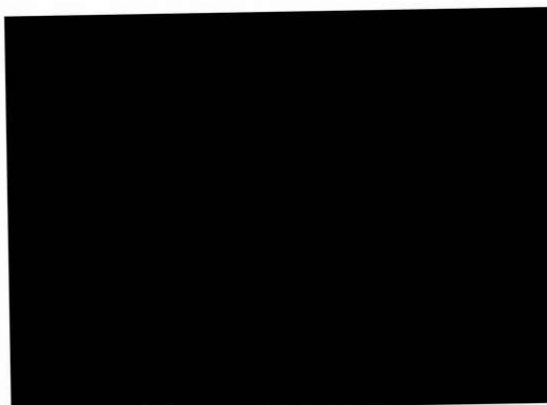
8. Provozní a související činnosti

1. Nádobí a zbytky z pokrmů budou posílány po každém jídle zpět do kuchyně k další likvidaci dodavatelem.
2. Uložení a likvidaci biologicky rozložitelného odpadu, tzn. zbytků potravin, musí dodavatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.
3. Uložení a likvidaci separovaného komunálního, plastového, skleněného, papírového a kovového odpadu musí dodavatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.

4. Deratizaci a dezinfekci užívaných prostor zajistí dodavatel na vlastní náklady.
5. Mytí expedičního nádobí, obalů a přepravních nádob a skříní zajišťuje dodavatel na své náklady a v souladu s hygienickými předpisy pro stravovací služby při dodržení zásad osobní a provozní hygieny pro činnosti epidemiologicky závažné.
6. Na vlastní náklady zajistí dodavatel dodávku mycích a oplachových prostředků do košového mycího stroje a dalších mycích zařízení.
7. Doplnování nádobí (talíře, misky, podnosy, skleničky, příbory) a drobného spotřebního materiálu pro výdej zajistí dodavatel na vlastní náklady na základě vlastního systému kontrol, kterým prokáže způsob a kompletnost přebíraného nádobí na oddělení.
8. Dodavatel zajistí jednoho odpovědného zaměstnance, který bude přítomen na pracovišti a bude mít pověření jednat jménem dodavatele se zadavatelem.

9. Přílohy

1. Dietní systém Klatovské nemocnice, a.s.
2. Jídelníčky pro pacienty
3. Jídelní lístky pro zaměstnance





**Klatovská
nemocnice**

Nemocnice
Plzeňského
kraje

Dietní systém v KN
S - 51
Verze: 4.1
Nahrazuje: 3.1

Klatovská nemocnice, a.s.
Plzeňská 929 | 339 01 Klatovy
klatovy.nemocnicepk.cz
IČO: 263 60 527

Dietní systém v KN (S - 51)

Účinnost od:	1.8.2022	Účinnost do:	-----
Rozsah působnosti:	Lékaři a NLZP (všeobecné sestry, zdravotničtí asistenti, porodní asistentky, nutriční terapeuti)		

Obsah

1	Účel a předmět	2
2	Zkratky.....	2
3	Související interní a externí dokumenty	2
4	Dietní systém v KN	2
4.1	Tabulkový přehled diet	3
4.2	Specifikace diet.....	4
4.3	Doplňková výživa.....	8
5	Přílohy	8
6	Zpracovatelský tým	8
7	Oponenti	9



1 Účel a předmět

Dietní systém určuje, jaké diety jsou v KN připravovány a specifikuje je.

2 Zkratky

KN Klatovská nemocnice, a. s.

3 Související interní a externí dokumenty

Vyhláška č. 55/2011 Sb., kterou se stanoví činnosti zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků, ve znění pozdějších předpisů

Akreditační standardy pro nemocnice: účinné od 1.1.2014. 3. vyd. David Marx, František Vlček. Praha: Tigis, 2013, 168 s. ISBN 978-80-87323-04-05. Dostupné z: <http://www.sakcr.cz/cz-main/dokumenty/akreditace/>; standardy 4.5., 5.5., 5.6., 5.7.

Klinická dietologie, Štěpán Svačina a kolektiv, Grada, 2008, ISBN 978-80-247-2256-6

Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty, Štěpán Svačina, Dana Müllerová, Alena Bretšnajdrová, Triton, 2013, ISBN 978-80-7387-699-9

Klinická výživa v současné praxi Urbánek, Urbánková, Marková, NCONZO Brno, 2010, ISBN 978-80-7013-525-9

Základy klinické výživy, Pavel Kohout, Eva Kotrlíková, Praha 2005, ISBN 80-86912-08-6

Vnitřní dokument Nutriční péče

4 Dietní systém v KN

Dietní systém vychází z doporučení odborných společností a nejnovějších poznatků z oblasti výživy. Dokument je specifický pro každé zdravotnické zařízení. Jeho vydání je garantováno ústavním dietologem. Dietní systém určuje, jaké diety jsou ve zdravotnickém zařízení připravovány, a specifikuje je. Bez dietního systému nelze ve zdravotnickém zařízení deklarovat zajištění péče o nemocné vyžadující dietní úpravu stravy. Jednotlivá zdravotnická zařízení jsou v plném rozsahu odpovědná mimo jiné i za výživu svých pacientů, a mají proto také plné právo upravovat a vytvářet dietní systémy podle potřeb svých klientů a možností daného zařízení. Je hodnoceno zejména to, zda daný systém odpovídá současným požadavkům na výživu nemocných, zda jsou splněna nutriční kritéria jednotlivých diet a zda odpovídají potřebě pacientů, kterým jsou podávány.

Dieta je soubor výživových opatření, jejichž uplatnění zlepší kompenzaci onemocnění, zmírní nebo odstraní obtíže nemocného (např. vyloučením zatěžujících potravin či jejich součástí). Nemocného je nutno dietou nejen léčit, ale i živit.



4.1 Tabulkový přehled diet

Kód diety	Název diety	Energie kJ	Energie kcal	B g	T g	S g
Základní diety						
2	šetřící	9500	2270	80	70	320
3	základní, racionální	9500	2270	80	70	320
4	s omezením tuku	9500	2270	80	55	360
5	šetřící bezezbytková	9500	2270	80	70	320
6	nízkobílkovinná	9500	2270	50	70	350
8	redukční	5300	1250	75	40	150
9	diabetická	7500	1800	90	70	200
9S	diabetická šetřící s omezením tuku	7100	1700	90	60	200
11	výživná	12000	2860	105	80	420
12	batolecí	5500	1300	45	40	190
13	dětská	9500	2270	80	70	320
Speciální diety						
0	bez stravy					
C	čajová					
B	bujon	1800	430	15	8	75
K	kaše	7500	1800	50	50	280
14	dětská ORL					
15	dětská šetřící	7200	1720	45	15	350
3P	porodnická	10800	2570	100	85	350
9/5	diabetická šetřící bezezbytková	7 500	1 800	90	70	200
9/6	diabetická nízkobílkovinná	7 200	1 720	50	80	200
VEG	vegetariánská	9500	2270	80	70	320
BL	bezlepková	9500	2270	80	70	320
BP	bezpurinová	9500	2270	80	70	320
FKU	při fenylketonurii					
V	výběrová					
R	rozepsaná					
4S	s přísným omezením tuků	7400	1750	45	10	370
OK	při vyšetření na okultní krvácení					
KO	před kolonoskopií					
KO 1	1 den před kolonoskopií					
NEV	nutriční enterální výživa	skladbu živin indikuje ošetřující lékař				
NEV D	nutriční enterální výživa dětská	skladbu živin indikuje ošetřující lékař				
Speciální dietní postupy						
B/4S	bujon zeleninový					
POL	polévka dietní					
POL/ORL	polévka dietní ORL					
K/4	kaše s omezením tuku					
K/4S	kaše s přísným omezením tuku					
K/9S	kaše diabetická šetřící s omezením tuku					
K/ORL	kaše ORL					
K/ORL/BR	kaše ORL bramborová					
K/BL	kaše bezlepková					
P2	při akutní pankreatitidě					



4.2 Specifikace diet

Základní diety

2 – šetřící

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** u nemocných s poruchami trávicího traktu (gastritida, vředová choroba apod.), u nemocných v zátěžových stavech, kde je potřeba nenadýmavé a nedráždivé úpravy (infarkt myokardu, pooperační stavy, horečnaté stavy apod.)
- **Charakteristika:** strava je nenadýmavá, chemicky a mechanicky šetřící

3 – základní, racionální

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** u dospělých pacientů a starších dětí, u kterých není třeba dietní omezení
- **Charakteristika:** racionální strava připravená podle zásad správné výživy

4 – s omezením tuku

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 55g, S – 360g
- **Indikace:** při onemocnění jater, slinivky a žlučníku (po odeznění akutního období (přechod z diety 4S) a u chronických onemocnění jater, slinivky a žlučníku)
- **Charakteristika:** strava je nenadýmavá, chemicky a mechanicky šetřící, má snížený obsah tuků

5 – šetřící bezezbytková

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** při onemocnění střev
- **Charakteristika:** strava je nenadýmavá, chemicky a mechanicky šetřící s omezením hrubé vlákniny

6 – nízkobílkovinná

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 50g, T – 70g, S – 350g
- **Indikace:** při onemocnění ledvin
- **Charakteristika:** strava je bez ostrých, kořeněných jídel, jsou omezeny bílkoviny.

8 – redukční

- **Nutriční hodnoty:** E – 5300 kJ (1250 kcal), B – 75g, T – 40g, S – 150g
- **Indikace:** u pacientů s obezitou
- **Charakteristika:** ve stravě jsou omezené dávky potravin, sacharidy a tuky

9 – diabetická

- **Nutriční hodnoty:** E – 7500 kJ (1800 kcal), B – 90g, T – 70g, S – 200g
- **Indikace:** pro pacienty s diabetes mellitus
- **Charakteristika:** zajišťuje nižší a rovnoměrný příjem sacharidů, je připravována bez dietních omezení, se zastoupením živin podle typu zvolené diabetické diety (120 g a 150 g - redukční, 200 g, 250 g, 300 g sacharidů) – viz. Tabulka složení diabetické diety
- pokud není u diety uvedeno množství sacharidů, je v KN podávána dieta s obsahem **200 g sacharidů**



9S – diabetická šetřící s omezením tuku

- **Nutriční hodnoty:** E – 7100 kJ (1700 kcal), B – 90g, T – 60g, S – 200g
- **Indikace:** pro pacienty s diabetes mellitus a onemocněním trávicího traktu
- **Charakteristika:** strava je chemicky a mechanicky šetřící, odpovídá zásadám diety diabetické i diety s omezením tuku

9/5 – diabetická šetřící bezezbytková

- **Nutriční hodnoty:** E - 7500 kJ (1800 kcal), B - 90g, T - 70g, S - 200g
- **Indikace:** pro pacienty s diabetes mellitus a onemocněním střev
- **Charakteristika:** strava odpovídá zásadám diabetické diety, je nenadýmavá, chemicky a mechanicky šetřící, s omezením hrubé vlákniny

9/6 – diabetická nízkobílkovinná

- **Nutriční hodnoty:** E - 7200 kJ (1720 kcal), B - 50g, T - 80g, S - 200g
- **Indikace:** pro pacienty s diabetes mellitus a onemocněním ledvin
- **Charakteristika:** strava odpovídá zásadám diabetické diety, bez ostrých, kořeněných jídel, jsou omezeny bílkoviny

11 – výživná

- **Nutriční hodnoty:** E – 12000 kJ (2860 kcal), B – 105g, T – 80g, S – 420g
- **Indikace:** u pacientů s vyšší nutriční potřebou (malnutrice, některá onkologická onemocnění apod.)
- **Charakteristika:** racionální strava, přidané svačiny a 2. večeře

12 – batolecí

- **Nutriční hodnoty:** E – 5500 kJ (1300 kcal), B – 45g, T – 40g, S – 190g
- **Indikace:** u dětí od 1,5 do 3 let, pokud nepotřebují zvláštní dietu
- **Charakteristika:** strava je lehce stravitelná, měkká, nenáročná na kousání (maso se podává mleté), s vyloučením ostrých jídel, obsahuje více mléčných výrobků

13 – dětská

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** u dětí od 3 do 15 let, pokud nepotřebují zvláštní dietu
- **Charakteristika:** racionální strava bez ostrých jídel s dostatkem mléčných výrobků

Speciální diety

O – bez stravy

- **Indikace:** u nemocných s nemožností příjmu per os
- **Charakteristika:** nic per os

C – čajová

- **Indikace:** u nemocných s nemožností příjmu stravy
- **Charakteristika:** podává se pouze hořký nebo sladký čaj

B – bujon

- **Nutriční hodnoty:** E – 1800 kJ (430 kcal), B – 15g, T – 8g, S – 75g
- **Indikace:** na přechodnou dobu, např. po operacích trávicího ústrojí, dutiny ústní apod.
- **Charakteristika:** dieta je nutričně karetní, podávají se pouze tekutiny – čaj, bílá káva, kakao, bujon (vývar)

K – kaše

- **Nutriční hodnoty:** E – 7500 kJ (1800 kcal), B – 50g, T – 50g, S – 280g



- **Indikace:** při přechodu na plnohodnotnou stravu
- **Charakteristika:** dieta je nutričně karenční, podává se na snídani a svačinu čaj, káva nebo kakao, bílé pečivo a jogurt nebo šlehaný tvaroh, na oběd dietní polévka a bramborová kaše a na večeři krupicová kaše

14 – dětská ORL

- **Indikace:** je určena dětem po odstranění nosních a zkrácení krčních mandlí
- **Charakteristika:** tato dieta se podává druhý den po výkonu, podává se pouze snídane (mléčné výrobky a jemné pečivo)

15 – dětská šetřící

- **Nutriční hodnoty:** E – 7200 kJ (1720 kcal), B – 45g, T – 15g, S – 350g
- **Indikace:** např. při průjemových onemocněních
- **Charakteristika:** podává se pouze čaj, rohlíky, dietní polévka, bramborová a rýžová kaše, přesnídávka, banán apod.

3P – porodnická

- **Nutriční hodnoty:** E – 10800 kJ (2570 kcal), B – 100g, T – 85g, S – 350g
- **Indikace:** pro kojící matky
- **Charakteristika:** nenadýmavá racionální strava, přidané svačiny a 2. večeře

VEG – vegetariánská

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** u pacientů odmítajících maso
- **Charakteristika:** strava neobsahuje maso, masné výrobky a uzeniny

BL – bezlepková

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** při nesnášenlivosti lepku
- **Charakteristika:** vylučují se potraviny s obsahem lepku

BP – bezpurinová

- **Nutriční hodnoty:** E – 9500 kJ (2270 kcal), B – 80g, T – 70g, S – 320g
- **Indikace:** při dně
- **Charakteristika:** omezují se potraviny s vysokým obsahem purinových látek

FKU – při fenylketonurii

- **Indikace:** při fenylketonurii

V – výběrová

- **Indikace:** u pacientů v těžkých stavech
- **Charakteristika:** nemocný si vybírá jídlo podle své chuti z celodenního jídelního lístku, případně podle individuální potřeby plníme jeho přání

R – rozepsaná

- **Indikace:** u pacientů se specifickými požadavky na stravu
- **Charakteristika:** strava se připravuje individuálně na základě požadavku lékaře dle zdravotního omezení pacienta

4S – s přísným omezením tuku

- **Nutriční hodnoty:** E – 7400 kJ (1750 kcal), B – 45g, T – 10g, S – 370g
- **Indikace:** při akutních stavech onemocnění žlučníku, jater, slinivky břišní
- **Charakteristika:** dieta je nutričně karenční, podává se pouze velmi krátkou dobu (velmi nízký obsah bílkovin, přísné omezení tuku, omezený výběr potravin), strava je chemicky a mechanicky šetřící



OK – při vyšetření na okulní krvácení

- **Indikace:** při vyšetření na okulní krvácení
- **Charakteristika:** strava je bez potravin ovlivňující barvu stolice (maso, zelenina apod.)

KO – před kolonoskopií

- **Indikace:** před vyšetřením střev (kolonoskopií)
- **Charakteristika:** podává se bezezbytková strava

KO 1 – den před kolonoskopií

- **Indikace:** den před vyšetřením střev (kolonoskopií)
- **Charakteristika:** podává se lehce stravitelná snídaně, na oběd plátek masa s bílým pečivem, bez večeře

NEV – nutriční enterální výživa

- **Nutriční hodnoty:** potřebu živin indikuje lékař dle potřeby ve spolupráci s nutričním terapeutem
- **Indikace:** pro pacienty od 6 let (event. od 3 let)
- **Charakteristika:** firemně připravovaná strava podávaná zpravidla sondou, *zajištěna prostřednictvím lékární KN*

NEV D – nutriční enterální výživa dětská

- **Nutriční hodnoty:** potřebu živin indikuje lékař dle potřeby ve spolupráci s nutričním terapeutem
- **Indikace:** pro pacienty od 1 roku do 6 let
- **Charakteristika:** firemně připravovaná strava podávaná zpravidla sondou, *zajištěna prostřednictvím lékární KN*

Speciální dietní postupy

B/4S – bujon zeleninový

- podává se pouze čaj a zeleninový bujon (vývar z kořenové zeleniny), dieta je nutričně karetní

POL – polévka dietní

- podává se polévka dietní

POL/ORL – polévka dietní ORL

- podává se polévka dietní cizená

K/4 – kaše s omezením tuku

- podává se kaše bramborová nemaštěná

K/4S – kaše s přísným omezením tuku

- podává se kaše bramborová z vody nemaštěná

K/9S – kaše diabetická šetrící s omezením tuku

- podává se kaše bramborová nemaštěná

K/ORL – kaše ORL

- podává se kaše bramborová a krupicová nemaštěná



K/ORL/BR – kaše ORL bramborová

- podává se kaše bramborová nemaštěná

K/BL – kaše bezlepková

- podává se kaše bramborová a rýžová maštěná

P2 – při akutní pankreatitidě

- podává se pouze čaj, suchary, lisovaná polévka

Ostatní postupy

PROP – propustka

- bez stravy, pacient na propustce

BAL – balíček

- náhradní strava na cestu a po operačních výkonech

PD – placený doprovod

Uvedené diety je možné podávat v úpravě

ML	mleté (maso je rozemleté, přílohy jsou zachovány)
KAŠ	kašovitě (maso upravené do kašovitě formy, příloha – bramborová a jiné kaše)
N	neslané
P	porodnické
D	dětské
BLAKT	bezlaktózové
.../9	diabetické

V případě potřeby lékař ordinuje **individuální dietu**, kdy u těchto nových nebo málo obvyklých diet dohodne s nutriční terapeutkou bližší postup.

4.3 Doplnková výživa

Výživu pacientů můžeme podpořit též dle individuální ordinace ošetřujícího lékaře podáváním různých **orálních nutričních doplňků (ONS – orální nutriční suplementa)** formou sippingu a **modulárních dietetik** (nahrazují jednotlivé živiny – B, S).

K rychlejší a účinnější realimentaci může ošetřující lékař předepsat **mimořádný přídatek**, který spolu s předepsanou dietou zapisuje denně nemocnému do chorobopisu. Činí tak i v případě, že nenastala změna.

Za předepsání diety včetně mimořádného přídatku odpovídá ošetřující lékař.

5 Přílohy

Tabulka složení diabetické diety

6 Zpracovatelský tým

[Redacted]

[Redacted]



**Klatovská
nemocnice**

Nemocnice
Plzeňského
kraje

Dietní systém v KN
S - 51
Verze: 4.1
Nahrazuje: 3.1

Klatovská nemocnice, a.s.
Plzeňská 929 | 339 01 Klatovy
klatovy.nemocnicepk.cz
IČO: 263 60 527

7 Oponenti

[Redacted]

Tabulka složení diabetické diety

Typ diety	Energie kJ	Energie kcal	B g	T g	S g
9/120 redukční	4600	1100	70	40	120
9/150 redukční	6000	1400	80	50	150
9/200	7500	1800	90	70	200
9/250	8800	2100	95	80	250
9/300	10000	2400	100	90	300



JÍDELNÍ LÍSTEK

vzor



1	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ		Polévka s masovou rýží (1,3,4,5,6,7,8,9,11) 330 ml				
	11	1. Dukátové buchtičky s krémem (1,3,7)			200	250
	12	2. Vepřová plec na čerstvých žampionech rýže (1)	62	250	200	
SN lepek	13	3. Vepřová pečená plec BL,špenát BL,brambory (3,7)	62	200	250	
Bezmasé:	14	4. Zapečené těstoviny s brokolicí, salát z hl. zelí s kapii (3,7,12)			300	120
Výběr:	15	5. Kuřecí Gordon Bleu, hranolky,tatarka (1,3,5,6,7,8,9,11)	120		160	50
ÚTERÝ		Polévka špenátová (1,3,6,7,9,10) 330 ml				
	21	1. Smažený kuřecí řízek, bramborový salát (1,3,5,6,7,8,9,11,12)	110		250	
	22	2. Uzené maso,fazole po italsku,okurka,chléb (1,3,5,6,7,8,11)	70	300	1 ks	50
SN lepek	23	3. Švedský závitok BL,hrášková rýže (7)	110	100	200	
Bezmasé:	24	4. Guláš z hlívy ústříčné,bramborové noky (1,3,6,7,11,12)		250	200	
Výběr:	25	5. Hov. kostky na víně se žampiony,karlovarský knedlík(1,3,5,6,7,8,9,12)	90	250	2 ks	
STŘEDA		Polévka kmínová (1,3,4,6,7,12) 330 ml				
	31	1. Vepřové výpečky,červené kyselé zelí, bramborový knedlík(1,3,6,7,11)	62	200	6 pl	
	32	2. Pikantní masová směs,těstoviny (1,3,9)		250	250	
SN lepek	33	3. Zapečené brambory s krutím masem a sýrem,salát z čin. zelí s kuk.(3,7)			350	120
Bezmasé:	34	4. Cuketové karbanátky,šťouchané brambory s pórkem (1,3,7)	2 ks		250	
Výběr:	35	5. Penne těstoviny s lososem a smetanovým přelivem (1,3,4,7)	90	100	200	
ČTVRTEK		Polévka hovězí s kuskusem (1,6,7,9,10) 330 ml				
	41	1. Boloňské špagety s čerstvou bazalkou a parmazánem (1,3,7)		200	200	30
	42	2. Pštosí vejce,bramborová kaše,salát(1,3,5,6,7,8,12)	1 ks		350	120
SN lepek	43	3. Kuřecí steak na pohankovém rizotu se zeleninou(7)	62		300	
Bezmasé:	44	4. Šopský salát, lněné zlato (1,3,5,6,7,8,11)			350	2 ks
Výběr:	45	5. Tatranské kotlety,hranolky (7)	90	100	160	
PÁTEK		Polévka italská s těstovinou (1,3,4,6,7) 330 ml				
	51	1. Hamburgská vepřová plec na smetaně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,9,11)	62	250	5 pl	
	52	2. Dubrovnické těstoviny s kuř. masem a sýrem,salát (1,3,7)		300	120	30
SN lepek	53	3. Jahelník s ovocem (3,7)			350	
Bezmasé:	54	4. Květákový mozeček,brambory s paž.,salát (3,12)	200		250	120
Výběr:	55	5. Vepřové ražniči s křenovým dipem,opečené brambory(10)	1 ks		250	50
SOBOTA		Polévka gulášová (1,12) 330 ml				
	61	1. Sekaná pečeně, bramborová kaše s pórkem,hanácký salát (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		350	120
NEDĚLE		Polévka bramborová (1,12) 330 ml				
	71	1. Španělský ptáček, rýže (1,3)	80	250	200	

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchařkou [REDACTED]

Změna jídelního lístku vyhrazena
Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku
SN lepek - se sníženým obsahem lepku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 7.1.yy do 13.1.yy



2	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ		Polévka <i>S drožd'ovou zavářkou (1,3,4,6,7,9)</i> 330 ml				
07.01.1900	11	1. Kapustový karbanátek, brambory, salát míchaný (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	120
	12	2. Uzené maso, křenová omáčka, houskový knedlík (1,3,6,7,11,12)	70	250	5 pl	
Dieta:	13	3. Masová směs dietní, rýže, jablko (1,9)			200	250
Bezmasé:	14	4. Bramborové šišky se strouhankou, kompot (1,3,5,6,7,8,11,12)			300	150
Výběr:	15	5. Staročeská roštěná, opečené brambory (1,12)	90	100	250	
ÚTERÝ		Polévka <i>Dršťková (1,3,4,6,7)</i> 330 ml				
08.01.1900	21	1. Vepřová pečeně, mrkev, rozpek 1 ks (1,3,7)	62	200	1 ks	
	22	2. Dušená vepřová játra, rýže (1)	90	250	200	
Dieta:	23	3. Dietní kuřecí rizoto se sýrem, rajský salát dietní (7,9)			300	120
Bezmasé:	24	4. Krupicová kaše s posýpkou, banán (1,7)			400	1
Výběr:	25	5. Kuřecí špíz, hranolky, rajský salát (1,12)	120	50	160	120
STŘEDA		Polévka <i>Krupicová s vejcem (1,3,4,6,7)</i> 330 ml				
09.01.1900	31	1. 2 ks Čevabčiči, hořčice, cibule, brambory (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	20+20
	32	2. Špagety po uhličku, okurkový salát (1,3,7)			300	120
Dieta:	33	3. Kuřecí stehno v zelenině, rýže (1,9)	90	200	200	
Bezmasé:	34	4. Pikantní fazole, chléb 3 ks (1,3,5,6,7,8,11,12)			300	3 pl
Výběr:	35	5. Marinovaná kuřecí prsa, americké brambory, tatarka (1,3,7,10,12)	90	50	160	30
ČTVRTEK		Polévka <i>Z vaječné jíšky (1,3,5,6,7,8,11,12)</i> 330 ml				
10.01.1900	41	1. Halušky se zelím a uzeným masem (1,3,6,7,11,12)			400	
	42	2. Smažený vepřový řízek, bramborová kaše, okurka (1,3,5,6,7,8,11,12)	110		350	50
Dieta:	43	3. Rýžový nákyp s tvarohem a jablky (1,3,7)			300	
Bezmasé:	44	4. Sázené vejce, špenát, brambory, banán (1,3,12)	1 ks	200	250	1 ks
Výběr:	45	5. Smažený Camembert, hranolky, tatarka (1,3,5,6,7,8,11,12)	1 ks		160	30
PÁTEK		Polévka <i>Hrachová (1,3,4,6,7)</i> 330 ml				
11.01.1900	51	1. Zapečený vepřový plátek, šťouchané brambory, křenové zelí (1,7,12)	100	50	250	120
	52	2. Klopsa v rajské omáčce, těstoviny (1,3,5,6,7,8,11)	120	250	200	
Dieta:	53	3. Zapeč. vepř. plátek dietní, brambory, mrkvový salát (1,7,12)	100	50	250	120
Bezmasé:	54	4. 4 ks Kynuté jahodové knedlíky s tvarohem a cukrem (1,3,7)			4 ks	50+30
Výběr:	55	5. Kuř. nudličky po provensálsku, hrášková rýže, oplatka (1,3,5,7,8)	90	200	200	1 ks
SOBOTA		Polévka <i>Rýžová (1,3,4,6,7)</i> 330 ml				
12.01.1900	61	1. Myslivecká hovězí pečeně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
NEDELE		Polévka <i>Hovězí s těstovinou (1,3,4,6,7)</i> 330 ml				
13.01.1900	71	1. Smažené file, bram.kaše, mrkv.sal. s jablky (1,3,5,6,7,8,11,12)	100		350	120

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 14.1.yy do 20.1.yy



3	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ						
		<i>Polévka Bramborová (1,3,4,6,7,12)</i>	330 ml			
14.01.1900	11	1. 2 ks Plněný bramborový knedlík, kyselé zelí (1,3,6,7,11)		200	2 ks	20
	12	2. Štěpánská hovězí pečeně, rýže (1,7)	62	250	200	
Dieta:	13	3. Vepřová pečeně, dietní špenát, bramborový knedlík (1,3,6,7,11)	62	200	6 pl	
Bezmasé:	14	4. Fazolové rizoto se sýrem, okurka (1,7)			350	50
Výběr:	15	5. Smažený sýr se šunkou, brambory, tatarka (1,7,10,12)	120		250	30
ÚTERÝ						
		<i>Polévka Fazolová s uzeninou (1,3,4,6,7,12)</i>	330 ml			
15.01.1900	21	1. Lotyšská hovězí pečeně, těstoviny (1,3)	62	250	200	
	22	2. Sekaná pečeně, brambory, salát z hl. zelí s kapií (1,3,12)	120		250	120
Dieta:	23	3. Pečené kuřecí stehno, rýže, mrkvový salát (1)	90	200	200	120
Bezmasé:	24	4. Zapečené kapustičky , salát z hl. zelí s kapií (1,3,7)			300	120
Výběr:	25	5. Vepřový plátek se slaninou a sýrem, americké brambory, banán (1,3,7,12)	120	50	160	1 ks
STŘEDA						
		<i>Polévka Ančka (1,3,4,6,7,9,12)</i>	330 ml			
16.01.1900	31	1. Kuřecí stehno po provensálsku, rýže (1,9,12)	90	250	200	
	32	2. Kapr po novohradsku, brambory, mrkvový salát (1,4,10)	80		250	120
Dieta:	33	3. Zapečené těstoviny s brokolicí a šunkou, kompot (1,3,7)			300	150
Bezmasé:	34	4. Kuskus se špenátem, mrkvový salát, kobliha (1,7,9)			350	120
Výběr:	35	5. Srbská vepřová pečeně, hranolky, obloha (1)	90	50	160	
ČTVRTEK						
		<i>Polévka S játrovou rýží (1,3,7,9,10,11)</i>	330 ml			
17.01.1900	41	1. Hovězí maso, houbová omáčka, knedlík houskový (1,3,7)	62	250	5 pl	
	42	2. Smažený karbanátek, brambory, křenové zelí (1,3,7)	120		250	100
Dieta:	43	3. Míchané barevné těstoviny se šunkou a zeleninou, dietní rajský salát (1,3,9)			300	120
Bezmasé:	44	4. 4 ks Buchty s mákem, kakao ,jablko (1,3,6)			4 ks	250
Výběr:	45	5. Zvěřina na brusinkové omáče, karlovarský knedlík (1,3,5,6,7,8,9)	80	250	2 ks	
PÁTEK						
		<i>Polévka Gulášová(1,3,4,6,7,12)</i>	330 ml			
18.01.1900	51	1. Záhorácký závitek, rýže (1)	110	200	200	
	52	2. Kuřecí nudličky s kuskusem, jablko(1,3,4,6,7,9)		300	200	1 ks
Dieta:	53	3. Karlovarská roláda, brambor. kaše, rajský salát(1,3,7,9,12)	90	50	350	120
Bezmasé:	54	4. Míchaná zelenina, brambory, rajče (1,12)		200	250	1 ks
Výběr:	55	5. Přírodní vepř. krkovice se smetanovými brambory , okurkový salát (7,12)	90		250	120
SOBOTA						
		<i>Polévka Kmínová s vejci(1,3,4,6,7,9)</i>	330 ml			
19.01.1900	61	1. Vepřová pečeně, zelenina s kukuřicí,brambory (1,12)	62	200	250	
NEDELE						
		<i>Polévka Rýžová (1,3,4,6,7)</i>	330 ml			
20.01.1900	71	1. Smažený kuřecí řízek, moravský salát (1,3,12)	110		250	

**Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři**

Změna jídelního lístku vyhrazena
Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 21.1.vy do 27.1.vy



4	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ		Polévka Květáková (1,3,4,6,7) 330 ml				
21.01.1900	11	1. Hovězí maso, rajská omáčka, těstoviny (1,9)	62	250	200	
	12	2. Asijské nudle (1,6,9,10)				350
Dieta:	13	3. Dietní sekaná pečeně, brambory, salát z čínského zelí (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	120
Bezmasé:	14	4. Cizrna po indicku, jablko (1,9,10,12)			350	2 pl
Výběr:	15	5. Kapr „Kabajaki“, šťouchané brambory, oplatka(1,3,4,7,8,12)	120		250	1 ks
ÚTERÝ		Polévka hovězí s nudlemi (1,3,4,6,7,9) 330 ml				
22.01.1900	21	1. Moravský vrabec, kyselé zelí, houskový knedlík (1,3,6,7,9,10,11,12)	62	200	5 pl	
	22	2. Milánské špagety se sýrem (1,3,7)		200	200	30 sýr
Dieta:	23	3. Vepřové v mrkvi, brambory, banán (1,12)	62	200	250	
Bezmasé:	24	4. Houbové rizoto se sýrem, okurkový salát (1,7)			350	120
Výběr:	25	5. Hamburger, hranolky (1,3,5,6,7,8,11,12)	1 ks		160	
STŘEDA		Polévka Frankfurtská (1,3,4,6,7,12) 330 ml				
23.01.1900	31	1. Bůčkový řízek, brambory, křenové zelí (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	100
	32	2. Vepřová játra na slanině, rýže (1)		200	200	
Dieta:	33	3. Dietní karbanátek, bramborová kaše, mrkvový salát (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		350	120
Bezmasé:	34	4. Zapečené těstoviny s brokolicí, mrkvový salát (1,3,7)			350	120
Výběr:	35	5. Srnčí na víně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	80	250	5 pl	
ČTVRTEK		Polévka uzená s kroupami (1,3,4,6,7) 330 ml				
24.01.1900	41	1. Uzené maso, čočka, okurka, chléb 1 ks (1,3,5,6,7,8,11)	70	300	1 pl	50
	42	2. Salát z čínského zelí se sýrem a šunkou, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,11)			350	2 ks
Dieta:	43	3. Šumavská kuřecí rolka, rýže, kompot (1,3)	70	200	200	150
Bezmasé:	44	4. Smažený sýr, brambory, tatarka (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	30
Výběr:	45	5. Pštosí vejce, bramborová kaše, okurka(1,3,5,6,7,8,12)	1 ks		350	50
PÁTEK		Polévka krupicová s vejci (1,3,4,6,7) 330 ml				
25.01.1900	51	1. Svíčková na smetaně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	62	250	5 pl	
	52	2. Četnická směs, rýže (1)			200	300
Dieta:	53	3. Dietní čína, těstoviny, mandarinka (1,3)			200	250
Bezmasé:	54	4. Zapečené palačinky se špenátem (1,3,7)				300
Výběr:	55	5. Ďábelská krkovice, opečené brambory, obloha (1,12)	90	50	250	40
SOBOTA		Polévka s masovou rýží (1,3,5,6,7,8,11) 330 ml				
26.01.1900	61	1. Zeleninový nákyp, brambory, rajský salát (3,7,12)		300	250	120
NEDĚLE		Polévka Pórková (1,3,4,6,7) 330 ml				
27.01.1900	71	1. Zapečený vepřový plátek, rýže (1,7)	100	150	200	

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři [redacted]

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 28.1.yy do 3.2.yy



5	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ						
		<i>Polévka boršč (1,3,4,6,7,12)</i>	<i>330 ml</i>			
28.01.1900	11	1. Zapečené těstoviny s brokolicí a uzeninou, mrkvový salát s jablky (1,3,7)			350	120
	12	2. Kuřecí stehno na smetaně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	90	250	5 pl	
Dieta:	13	3. 2 ks Dietní čevabčiči, brambory, mrkv. salát s jablky (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	120
Bezmasé:	14	4. Žemlovka s tvarohem a ovocem (1,3,5,6,7,8,11)			350	
Výběr:	15	5. Hovězí Stroganoff, americké brambory (1,12)	80	200	160	
ÚTERÝ						
		<i>Polévka drůbeží s těstovinou (1,3)</i>	<i>330 ml</i>			
29.01.1900	21	1. Vepřová pečeně, kapusta, bramborový knedlík (1,3,6,7,11,12)	62	200	6 pl	
	22	2. Debrecínský guláš, těstoviny (1,3)	62	250	200	
Dieta:	23	3. Vepřová kýta, zelenina s kukuřicí, brambory (1,12)	62	200	250	
Bezmasé:	24	4. Šopský salát, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,11)			350	2 ks
Výběr:	25	5. Vepřový plátek zapečený s celerem, opečené brambory, tatarka, jablko (1,3,9,12)	120	50	250	30
STŘEDA						
		<i>Polévka česneková s chlebem (1,3,4,5,6,7,8,11,12)</i>	<i>330 ml</i>			
30.01.1900	31	1. Smažený karbanátek, bramborový salát (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	
	32	2. Uzené maso, křenová omáčka, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	70	250	5 pl	
Dieta:	33	3. Plněná dietní sekaná, bramborová kaše, míchaný salát dietní (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		350	120
Bezmasé:	34	4. Katův šleh ze soji, opečené brambory, jablko (1,6,12)			250	250
Výběr:	35	5. Kuřecí steak Anglie, hranolky (1,12)	120	50	160	
ČTVRTEK						
		<i>Polévka zelňačka (1,3,4,6,7)</i>	<i>330 ml</i>			
31.01.1900	41	1. 4 ks Povidlové knedlíky s tvarohem a cukrem (1,3,7)			4 ks	50+30
	42	2. Kuřecí závitok, brambory (1,7,12)	110	200	250	
Dieta:	43	3. Dietní kuřecí špíz, brambory, červená řepa (1,12)	1 ks	50	250	250
Bezmasé:	44	4. Zapečené houbové těstoviny, okurkový salát (1,3,7)			350	120
Výběr:	45	5. Cmunda po kaplicku (1,3,7,12)				400
PÁTEK						
		<i>Polévka z vaječné jíšky (1,3,4,5,6,7,8,11)</i>	<i>330 ml</i>			
01.02.1900	51	1. Klobása, hrachová kaše, okurka, 1 ks chléb (1,3,5,6,7,8,11,12)	1 ks		300	50
	52	2. Myslivecká vepřová pečeně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11,12)	62	250	5 pl	
Dieta:	53	3. 3 ks Škubánky s tvarohem, 1/4 l zákys (7,12)			300	250
Bezmasé:	54	4. Těstovinový salát, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,11)			350	2 ks
Výběr:	55	5. Provensálská krkovice, hranolky, křenové zelí (1,12)	90	50	160	100
SOBOTA						
		<i>Polévka rýžová (1,3,4,6,7)</i>	<i>330 ml</i>			
02.02.1900	61	1. Hovězí na paprice, houskový knedlík (1,3,7)	62	250	5 pl	
NEDELE						
		<i>Polévka krémová brokolicová (1,3,7)</i>	<i>330 ml</i>			
03.02.1900	71	1. Vepřová roláda, brambory, salát z čínské zelí (1,3,7,9,12)	90	150	250	120

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři [REDACTED]

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku



6	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ						
		<i>Polévka s masovou rýží (1,3,9)</i>	330 ml			
04.02.1900	11	1. Dukátové buchtičky s krémem (1,3,7)			200	250
	12	2. Vepřový tokáň, rýže (1)	62	250	200	
Dieta:	13	3. Dietní kuřecí rizoto se sýrem, dietní rajský salát (7)			300	120
Bezmasé:	14	4. Zapečené brambory s brokolicí, rajský salát (3,7,12)			350	120
Výběr:	15	5. Kuřecí nudličky na kari, hranolky, rajče (1,7)	90	150	160	1 ks
ÚTERÝ						
		<i>Polévka Špenátová (1,3)</i>	330 ml			
05.02.1900	21	1. Smažený kuřecí řízek, bramborový salát (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)	110		250	
	22	2. Vepřová pečeně, fazolka na smetaně, houskový knedlík (1,3,7)	62	200	5 pl	
Dieta:	23	3. Dietní špagety po milánsku se sýrem (1,3,7)		200	200	30
Bezmasé:	24	4. Fazole bílé na kyselo s vařeným vejcem (1,3,5,6,7,8,10,11)		300	150	1
Výběr:	25	5. Pstruh na kmíně, brambory, citron (1,4,7,12)	1 ks		250	1 pl
STŘEDA						
		<i>Polévka Kmínová (1,3,9)</i>	330 ml			
06.02.1900	31	1. Pikantní masová směs, rýže (6,9)			250	250
	32	2. Uzené kuřecí stehno, bramborová kaše, mrkvový salát s jablky (7,12)	90		350	120
Dieta:	33	3. Dietní rybí karbanátek, brambory, mrkvový salát s jablky (1,3,4,5,6,7,8,11,12)	120		250	120
Bezmasé:	34	4. 4 ks Lívance s jahodovou merendou (1,3,7)			4 ks	250
Výběr:	35	5. Azu po tatarsku, hranolky, pomeranč (1,3,7,9,10,13)			160	300
ČTVRTEK						
		<i>Polévka Čočková (1,9,10,12)</i>	330 ml			
07.02.1900	41	1. File na zelenině, brambory (3,7,9,12)	70	200	250	
	42	2. Plněná paprika v rajské omáčce, houskový knedlík (1,3,9)	110	250	5 pl	
Dieta:	43	3. Dietní vepřové ragú se žampiony, těstoviny (1,3,7,10)	62	250	200	
Bezmasé:	44	4. Bramborové šišky s mákem, kompot (1,3,5,6,7,11,12)			300	50+20g
Výběr:	45	5. Ďábelská drůbeží játra, šťouchané brambory, moučník (1,3,6,7,9,12,13)	90	100	250	1 ks
PÁTEK						
		<i>Polévka z vaječné jišky (1,3,9)</i>	330 ml			
08.02.1900	51	1. Hamburská vepřová plec na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)	62	250	5 pl	
	52	2. Těstovinový salát s kuřecím masem, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,10,11)			350	2 ks
Dieta:	53	3. Zapečené brambory se zeleninou a šunkou, míchaný salát (3,7,12)			300	120
Bezmasé:	54	4. Smažená brokolice, brambory, tatarka (1,3,5,6,7,8,10,11,12)	200		250	30
Výběr:	55	5. Švédský závitok, opečené brambory, míchaný salát (1,7,12)	110	50	250	120
SOBOTA						
		<i>Polévka Gulášová (1,12)</i>	330 ml			
09.02.1900	61	1. Sekaná pečeně, bramborová kaše, mrkvový salát (1,3,7,9,10,12)	120		350	120
NEDELE						
		<i>Polévka Bramborová (1,3,7,9,10,11,12)</i>	330 ml			
10.02.1900	71	1. Španělský ptáček, rýže (1,10)	80	250	200	

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři K. N. a J. H.

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 10.8.yy do 16.8. yy



				Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
7	Kód						
PONĚLÍ		Polévka	S drožd'ovou zavářkou (1,3,4,5,6,7,8,11)	330 ml			
10.08.2015	11	1.	Kapustový karbanátek, brambory, salát míchaný (1,3,4,5,6,7,8,11,12)	120		250	120
	12	2.	Vepřové na žampionech, těstoviny (1,3,7)	62	250	200	
Dieta:	13	3.	Šmakounový karbanátek,bramborová kaše,salát z čínského zelí (1,3,7,12)	120		350	120
Bezmasé:	14	4.	4 ks Palačinky s džemem , kiwi (1,3,7)			4 ks	1 ks
Výběr:	15	5.	Hovězí na barevném pepři, papriková rýže, kiwi (1,7)	90	200	200	1 ks
ÚTERÝ		Polévka	Dršťková (1,3,4,5,6,7)	330 ml			
11.08.2015	21	1.	Vepřová pečeně, mrkev, rozpek 1 ks (1,3,7)	62	200	1 ks	
	22	2.	Rajčatový salát s uzeninou, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,10,11)			350	2 ks
Dieta:	23	3.	Dietní vepřový guláš, houskový knedlík (1,3,7)	62	250	5 pl	
Bezmasé:	24	4.	Houbové rizoto se sýrem, salát z hl. zelí (7)			300	120
Výběr:	25	5.	Česnekový řízek v těstíčku, šťouchané brambory, salát z hlávkového zelí (1,3,5,7,12)	120		250	120
STŘEDA		Polévka	Koprová s bramborem (1,3,4,6,7,12)	330 ml			
12.08.2015	31	1.	2 ks Čevabčiči , hořčice, cibule, brambory (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	20+20
	32	2.	Kuřecí kung pao, rýže (1,3,5)			200	250
Dieta:	33	3.	Hovězí maso, dietní rajská omáčka,těstoviny (1,3,7,9,)	62	250	200	
Bezmasé:	34	4.	3 ks Bramborák,zelný salát (1,3,7,12)			3 ks	120
Výběr:	35	5.	Pytlácký guláš, houskový knedlík. jablko (1,3,5,6,7,8,11)	90	250	5 pl	1 ks
ČTVRTEK		Polévka	S masovou rýží (1,3,4,5,6,7,8,9,11)	330 ml			
13.08.2015	41	1.	Halušky se zelím a uzeným masem (1,3,6,7,11,12)			400	
	42	2.	Studentský řízek, bramborová kaše, okurka (1,3,7,12)	110		350	50
Dieta:	43	3.	Rýžový nákyp s tvarohem a ovocem (3,7)			300	
Bezmasé:	44	4.	Květákový mozeček, brambory, rajský salát (3,12)		200	250	120
Výběr:	45	5.	Marinovaná kuřecí prsa, opečené brambory,tatarka (1,7,10,12)	90	50	250	30
PÁTEK		Polévka	Hrachová (1,3,4,6,7)	330 ml			
14.08.2015	51	1.	Zapečený vepřový plátek, šťouchané brambory, křenové zelí (1,3,4,6,7,12)	100	50	250	120
	52	2.	Kuřecí stehno ala bažant, rýže (1)	90	200	200	
Dieta:	53	3.	Dietní svíčková, houskový knedlík (1,3,7,9)	62	250	5 pl	
Bezmasé:	54	4.	5 ks Švestkové knedlíky z bramborového těsta s tvarohem a cukrem (1,3,6,7,11,12)			5 ks	50+30
Výběr:	55	5.	Cikánská vepřová krkovička, hranolky, mandarinka (1,3,4,6,7,12)	90	50	160	1 ks
SOBOTA		Polévka	Rýžová (1,3,4,6,7,12)	330 ml			
15.08.2015	61	1.	Hovězí maso, okurková omáčka,, houskový knedlík (1,3,4,6,7)	62	250	5 pl	
NEDĚLE		Polévka	Hovězí s těstovinou (1,3,4,5,6,7)	330 ml			
16.08.2015	71	1.	Smažené file, bram.kaše, mrkv.sal. s jablky (1,3,4,5,6,7,8,11,12)	100		350	120

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně

s šéfkuchaři

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 17.8.yy do 23.8.yy



8	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ						
17.08.2015	11	Polévka Bramborová (1,3,4,6,7,12) 330 ml				
	12	1. 2 ks Plněný bramborový knedlík, kyselé zelí (1,3,6,7,11,12)		200	2 ks	20
	13	2. Kuřecí směs na houbách a zelenině, rýže (1,9,12)			200	250
Dieta:	14	3. Zapečené file s vejci, bramborová kaše, mrkvový salát s jablky (3,7,12)	110		350	120
Bezmasé:	15	4. Čočkový salát, 2 ks houska, oplatka (1,3,5,6,7,8,11)			350	2 ks
Výběr:	16	5. Vodňanská roštěnka, americké brambory (1,12)	90	100	160	
ÚTERÝ						
18.08.2015	21	Polévka Fazolová s uzeninou (4,6,7,13) 330 ml				
	22	1. Lotyšská hovězí pečeně, těstoviny (1,3)	62	250	200	
	23	2. Francouzské brambory, salát z hlávkového zelí s kapií (3,7,12)			350	120
Dieta:	24	3. Dietní vepřové rizoto se sýrem, kompot (7,9)			300	120
Bezmasé:	25	4. Guláš ze sóji, bramborové noky (1,3,6,7,11,12)			200	300
Výběr:	26	5. Sýrové ražniči se šunk. salámem, hranolky, tatarka (1,3,7,12)	120	50	160	
STŘEDA						
19.08.2015	31	Polévka Ančka (1,3,4,6,7) 330 ml				
	32	1. Kuřecí stehno po provensálsku, rýže (1,9)	90	250	200	
	33	2. Jitrnicový prejt, brambory, okurka (1,3,7,12)	150		250	50
Dieta:	34	3. Dietní debrecínská vepřová kýta, houskový knedlík (1,3,6,7,11,12)	62	250	5 pl.	
Bezmasé:	35	4. 3 ks Škubánky s mákem, kompot (1,12)			300	120
Výběr:	36	5. Vepřová játra na cibulce, hrášková rýže, jablko (1)	90	150	200	
ČTVRTEK						
20.08.2015	41	Polévka S játrovou rýží (1,3,7,9,10,11) 330 ml				
	42	1. Hovězí maso, houbová omáčka, knedlík houskový (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
	43	2. Zeleninový salát s kuřecím masem, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,10,11)			350	2 ks
Dieta:	44	3. Dietní halušky s kuřecím masem, červená řepa (1,3,6,7,12)			350	120
Bezmasé:	45	4. Mrkvový karbanátek, bramborová kaše, zelný salát (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		350	120
Výběr:	46	5. Masová směs v bramboráku, zelný salát (1,3,7,12)			1 ks	200
PÁTEK						
21.08.2015	51	Polévka Gulášová (1,3,4,6,7) 330 ml				
	52	1. Záhorácký závitek, rýže (1)	1 ks	200	200	
	53	2. Vepřové na paprice, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
Dieta:	54	3. Karlovarská roláda, brambory, dietní rajsý salát (1,9,12)	90	50	250	120
Bezmasé:	55	4. Špagety s rajčatovou omáčkou, jablko (1,3)		150	200	1 ks
Výběr:	56	5. Pikantní kuřecí křidélka (4 ks), opečené brambory, obloha (1,12)	4 ks	50	250	20+20
SOBOTA						
22.08.2015	61	Polévka Kmínová s vejci (1,3,7) 330 ml				
	62	1. Uzené maso, hrášek, brambory (1,12)	70	200	250	
NEDĚLE						
23.08.2015	71	Polévka Rýžová (1,3,4,5,6,7) 330 ml				
	72	1. Vepřový řízek, moravský salát (1,3,5,6,7,8,11,12)	110		250	

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři K [REDACTED]

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 24.8.yy do 30.8.yy



9	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ						
24.08.2015	11	Polévka květáková (3,4,6,7) 330 ml				
	12	1. Hovězí maso, rajská omáčka, těstoviny (1,3,4,6,7,9)	62	250	200	
	13	2. Uzené kuřecí stehno, špenát, bramborové noky (1,3,6,7,11,12)	90	200	200	
Dieta:	14	3. Holandský řízek dietní, brambory, salát z čínské zeleniny (1,3,5,6,7,8,11)	120	250		120
Bezmasé:	15	4. 4 ks Buchty s povidly, kakao, jablko (1,3,6)			4 ks	250 ml
Výběr:	16	5. Vepřová pečeně balkán, hranolky (1,12)	90	50	160	
ÚTERÝ						
25.08.2015	21	Polévka hovězí nudlová (1,3,4,6,7) 330 ml				
	22	1. Moravský vrabec, kyselé zelí, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	200	5 pl	
	23	2. Zapečené těstoviny se salámem a uzeným masem, červená řepa (1,3)			350	120
Dieta:	24	3. Vepřové v mrkvi, brambory (1,12)	62	200	250	
Bezmasé:	25	4. Vejce vařená, křenová omáčka, knedlík houskový (1,3,6,7,11,12)		250	5 pl	1 ks
Výběr:	26	5. Kuřecí rarášky, šťouchané brambory, rajský salát (1,3,7,12)	3 ks		250	120
STŘEDA						
26.08.2015	31	Polévka frankfurtská (1,3,4,6,7) 330 ml				
	32	1. Bůčkový řízek, brambory, křenové zelí (1,3,5,6,7,11,12)	120		250	100
	33	2. Husitská směs, rýže (1,9)		200	300	
Dieta:	34	3. Hovězí vařené, dietní koprová omáčka, houskový knedlík	62	250	5 pl	
Bezmasé:	35	4. Těstovinový salát, 2 ks houska (1,3,6,7,11,12)			350	2 ks
Výběr:	36	5. Kapr v ostré směsi, opečené brambory, jablko (1,12)	120	50	250	1 ks
ČTVRTEK						
27.08.2015	41	Polévka uzená s kroupami (1,4,6,7) 330 ml				
	42	1. Uzené maso, čočka, okurka, chléb 1 ks (1,3,5,6,7,8,11)	70	300	1 pl	50
	43	2. Vepřový guláš, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
Dieta:	44	3. Šumavská kuřecí rolka, bramborová kaše, kompot (7,12)	70	50	350	150
Bezmasé:	45	4. Rýžová kaše s posýpkou, kompot (7)			400	150
Výběr:	46	5. Kuřecí maso na myslivecký způsob, 2 ks karlovarský knedlík (1,3,7)	90	250	2 ks	
PÁTEK						
28.08.2015	51	Polévka krupicová s vejci (1,3,4,6,7) 330 ml				
	52	1. Svíčková na smetaně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,9,11)	62	250	5 pl	
	53	2. Sekaná pečeně, šťouchané brambory, okurka (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	50
Dieta:	54	3. File na zelenině, brambory (1,9, 12)	70	200	200	
Bezmasé:	55	4. Zeleninové rizoto se sýrem, míchaný salát (9)			350	120
Výběr:	56	5. Smažená vepřová játra, opečené brambory, ďábelská omáčka (1,7,12)	120		250	50
SOBOTA						
29.08.2015	61	Polévka s masovou rýží (1,3,4,5,6,7,8,11) 330 ml				
	62	1. Těstoviny s kuřecím masem a sýrem, červená řepa (1,3,7)			300	120
NEDELE						
30.08.2015	71	Polévka s kapáním (1,3,4,6,7,9) 330 ml				
	72	1. Zapečený vepřový plátek, rýže (1,7)	100	150	200	

Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

JÍDELNÍ LÍSTEK

od 31.8.yy do 6.9.yy



10	Kód		Maso (g)	Omáčka (g)	Příloha (g)	Ostatní (g)
PONDĚLÍ						
		<i>Polévka boršč (1,3,4,6,7,12)</i>	<i>330 ml</i>			
31.08.2015	11	1. Zapečené těstoviny s brokolicí a uzeninou, mrkvový salát s jablky (1,3,7)			350	120
	12	2. Fořtovská vepřová pečeně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
Dieta:	13	3. Plněná sekaná, bramborová kaše, mrkvový salát s jablky (1,3,5,6,7,8,11)	120		350	120
Bezmasé:	14	4. Šopský salát, 2 ks houska (1,3,5,6,7,8,11)			350	2 ks
Výběr:	15	5. Ďábelská masová směs, americké brambory (1,6)			160	200
ÚTERÝ						
		<i>Polévka drůbeží s těstovinou (1,3)</i>	<i>330 ml</i>			
01.09.2015	21	1. Vepřová pečeně, kapusta, bramborový knedlík (1,3,6,7,11,12)	62	200	6 pl	
	22	2. Zbojnický skřivan, rýže (1,3)	110	200	200	
Dieta:	23	3. 3 ks Škubánky s tvarohem, zákys ¼ l (1,7,12)			300	250
Bezmasé:	24	4. Zeleninové lečo, brambory, jablko (1,3,9,12)		200	250	1 ks
Výběr:	25	5. Smažený Camembert, brambory, tatarka (1,3,5,6,7,8,11,12)	1 ks		250	30
STŘEDA						
		<i>Polévka česneková s chlebem (1,3,4,5,6,7,8,11)</i>	<i>330 ml</i>			
02.09.2015	31	1. Smažený karbanátek, brambory, okurka (1,3,7,10)	120		250	50
	32	2. Džuveč s vepřovým masem, okurka (10)			300	50
Dieta:	33	3. Dietní kuřecí maso na žampionech, těstoviny (1,3)	62	250	200	
Bezmasé:	34	4. Špagety se syrovou omáčkou a žampiony (1,3,7)		150	200	
Výběr:	35	5. Španělská ohnivá krkovička, opečené brambory, obloha (1,12)	90	50	250	20+20
ČTVRTEK						
		<i>Polévka zelňačka (1,3,4,6,7,12)</i>	<i>330 ml</i>			
03.09.2015	41	1. 4 ks Povidlové knedlíky s tvarohem a cukrem (1,3,7)			4 ks	50+30
	42	2. Rizoto s vepřovým masem a sýrem, červená řepa (7,9)			300	120
Dieta:	43	3. Hovězí maso, dietní rajská omáčka, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
Bezmasé:	44	4. Smažený zeleninový řízek, brambory, salát z hl. zelí (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	120
Výběr:	45	5. Kuřecí steak s pomerančem, hranolky, salát z hl. zelí (1,12)	80	50	160	120
PÁTEK						
		<i>Polévka z vaječné jíšky (1,3,5,6,7,8,11)</i>	<i>330 ml</i>			
04.09.2015	51	1. Klobása, hrachová kaše, okurka, 1 ks chléb (1,3,5,6,7,8,11)	1 ks		300	50
	52	2. Kuřecí stehno Florida, brambory, křenové zelí (1,3,5,6,7,8,11,12)	1 ks		250	100
Dieta:	53	3. Vepřová kýta, zelenina s kukuřicí, bramborový knedlík (1,3,6,7,9,11,12)	62	200	6 pl	
Bezmasé:	54	4. Sojové maso na čínský způsob, rýže (6)		300	250	
Výběr:	55	5. Obrácený řízek, šťouchané brambory, křenové zelí (1,3,5,6,7,8,11,12)	120		250	100
SOBOTA						
		<i>Polévka rýžová (3,4,6,7)</i>	<i>330 ml</i>			
05.09.2015	61	1. Pikantní hovězí pečeně na smetaně, houskový knedlík (1,3,5,6,7,8,11)	62	250	5 pl	
NEDĚLE						
		<i>Polévka drůbeží se strouháním (1,3,9)</i>	<i>330 ml</i>			
06.09.2015	71	1. Vepřový prejt, brambory, okurka (1,3,7,12)	150		250	50

**Dobrou chuť přeje kolektiv kuchyně
s šéfkuchaři**

Změna jídelního lístku vyhrazena

Určeno k okamžité spotřebě

Alergeny označeny v závorce za názvem jídla. Seznam alergenů vyvěšen vedle jídelního lístku

KRYCÍ LIST

NÁZEV VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB PRO PACIENTY, ZAMĚŠTNANCE A OSTATNÍ STRÁVNÍKY KLATOVSKÉ NEMOCNICE, A.S. 2023

Zadavatel	Klatovská nemocnice, a.s.				
Sídlo:	Plzeňská 929, 339 01 Klatovy			IČO:	26360527
Statutární zástupce:	MUDr. Jiří Zeithaml, člen představenstva Ing. Ondřej Provalil MBA, člen představenstva				
Druh VZ:	služby	Režim VZ	nadlimitní	Druh řízení	Zjednodušený režim

DODAVATEL

Název dodavatele	Stravbyt s.r.o.				
Sídlo:	Pražská 530, 370 04 České Budějovice			IČO:	26325144
Statutární zástupce:	Ing. Jitka Hradská				
Kontaktní osoba:	Ing. Emil Kasper				
E-mail :				Telefon:	602438422

NABÍDKOVÁ CENA (V Kč bez DPH)

A) Standardní patientská stravovací jednotka (PSJ)

ID	Položka PSJ		Položková cena bez DPH rozepsaná dle nákladů		Celková položková cena		Předpokládaný objem PSJ za 4 roky	Cena bez DPH celkem za předpokládaný objem	Cena vč. DPH celkem za předpokládaný objem
			Náklady na potraviny	Režijní náklady	Položková cena celkem bez DPH	Položková cena celkem vč. DPH			
1	Snídaně vč. přesnídávky, svačiny a mimořádného přídavku								
2	Oběd vč. polévky	Polévka							
		Hlavní jídlo							

3	Standardní večeře vč. druhé večeře		
	PSJ celkem (= 1+2+3)		

B) Standardní zaměstnanecká stravovací jednotka (ZSJ)

ID	Položka ZSJ	Položková cena bez DPH rozepsaná dle nákladů		Celková položková cena		Předpokládaný objem ZSJ za 4 roky	Cena bez DPH celkem za předpokládaný objem	Cena vč. DPH celkem za předpokládaný objem
		Náklady na potraviny	Režijní náklady	Cena za ZSJ bez DPH	Cena za ZSJ vč. DPH			
4	Oběd vč. polévky, salátu, kompotu							
	ZSJ celkem (= 4)							

C) Stravovní nad rámec standardních stravovacích jednotek (SnRSJ)

ID	Položka (SnRSJ)	Položková cena bez DPH rozepsaná dle nákladů		Celková položková cena		Předpokládaný objem SnRSJ za 4 roky	Cena bez DPH celkem za předpokládaný objem	Cena vč. DPH celkem za předpokládaný objem
		Náklady na potraviny	Režijní náklady	Cena za SnRSJ bez DPH	Cena za SnRSJ vč. DPH			
5	Bageta nebo balíček							
	SnRSJ Celkem (= 5)							

CELKOVÁ NABÍDKOVÁ CENA ZA 4 ROKY DLE PŘEDPOKLÁDANÉHO MNOŽSTVÍ (A + B + C) - **Hodnotící kritérium č. 1 - váha 90%**

Celková nabídková cena bez DPH	69 998 409,33 Kč
DPH samostatně	7 071 220,93 Kč
Celková nabídková cena vč. DPH	77 069 630,27 Kč

RYCHLOST ZAJIŠTĚNÍ NÁHRADNÍHO STRAVOVÁNÍ V PŘÍPADĚŠ NEMOŽNOSTI ZAJISTIT STRAVOVÁNÍ V PROSTORÁCH ZADAVATELE - **Hodnotící kritérium č. 2 - váha 10%**

v hodinách:	3
-------------	---

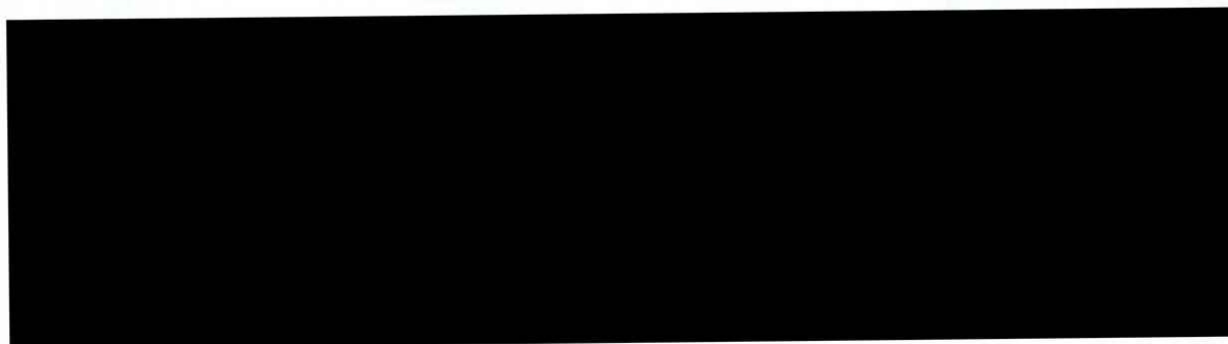
PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že:

- jsem se seznámil se zadávacími podmínkami výše uvedené veřejné zakázky, na kterou podávám nabídku;
- nabídková cena a veškeré údaje, informace, doklady a dokumenty v nabídce jsou pravdivé a odpovídají skutečnosti;
- jsem si ve lhůtě pro podání nabídek vyjasnil sporná ustanovení a se zadávacími podmínkami souhlasím a respektuji je;
- v organizaci dodavatele ani v organizacích poddodavatelů prokazujících kvalifikaci nepůsobí veřejný funkcionář podle § 4b zákona č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů, v platném znění, který vlastní podíl představující alespoň 25 % účasti společníka v obchodní společnosti
- dodavatel a jeho případní poddodavatelé splňují podmínky právních předpisů a mezinárodních předpisů ohledně mezinárodních sankcí proti Rusku a Bělorusku, když plnění této veřejné zakázky nebude ani zčásti realizováno včetně plateb osobami na sankčních seznamech, a to konkrétně: a) na plnění zakázky se nebude podílet jakýkoli ruský státní příslušník, fyzická či právnická osoba nebo subjekt či orgán se sídlem v Rusku, b) právnická osoba, subjekt nebo orgán, které jsou z více než 50 % přímo či nepřímo vlastněny některým ze subjektů uvedených v předchozím písm. a), nebo c) fyzická nebo právnická osoba, subjekt nebo orgán, které jednají jménem nebo na pokyn některého ze subjektů uvedených v předchozích písm. a) nebo b); týká se to také poddodavatelů a osob prokazujících kvalifikaci (nad 10 % hodnoty části VZ)
- přijímám zadávací, technické, administrativní obchodní a platební podmínky včetně návrhu smlouvy ve výše uvedené veřejné zakázce, včetně Návrhů smluv uveřejněných na profilu zadavatele: 049https://ezak.cnpk.cz/contract_display_10136.html

V Českých Budějovicích

dne 27.3.2023



PLNÁ MOC

STRAVBYT s.r.o.

IČ 26325144

Se sídlem Pražská tř. 530, České Budějovice 3, 370 04 České Budějovice

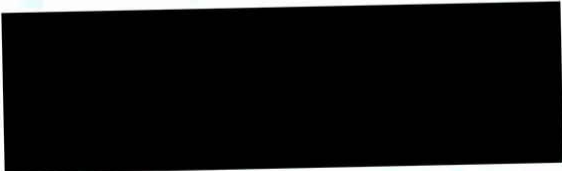
Společnost zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Českých Budějovicích, Oddíl C, vložka 29065

Jednatel Ing. Jitkou Hradskou, jednatelkou

(dále jen Společnost)

tímto

z m o c ň u j e

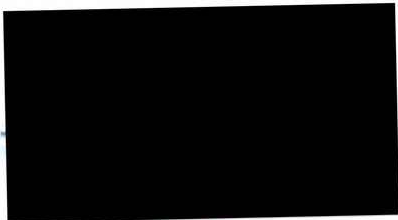


k tomu, aby Společnost zastupoval při jednání se zadavatelem výběrového řízení na dodávky stravy a zadavateli dalších služeb, ve věci podmínek dodávky a uzavření smluv souvisejících s dodávkou stravovacích služeb, zabezpečení dalších služeb

a činil za Společnost všechny úkony s tím související.

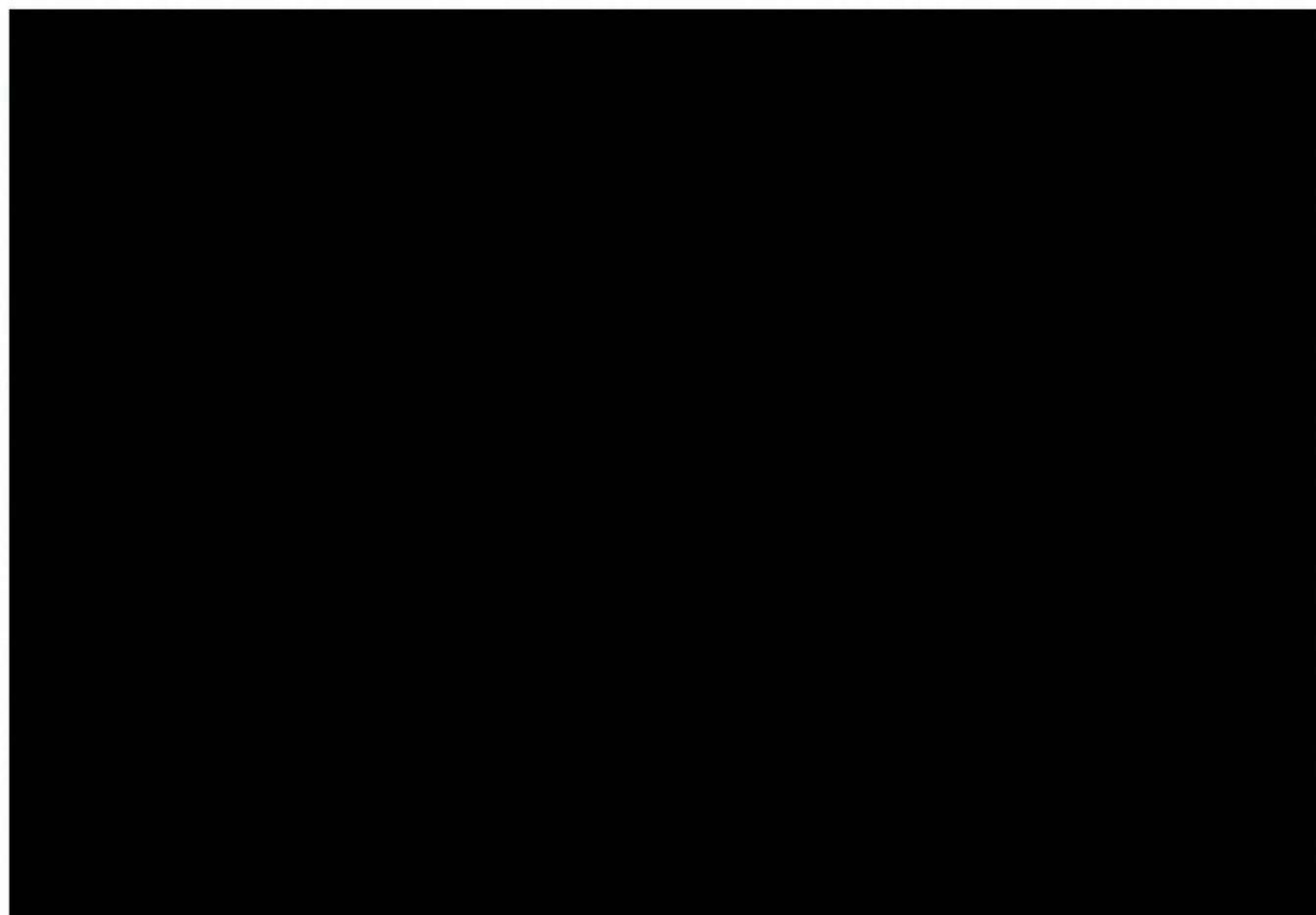
V Českých Budějovicích dne 23.3.2023

Výše uvedené zmocnění přijímám:

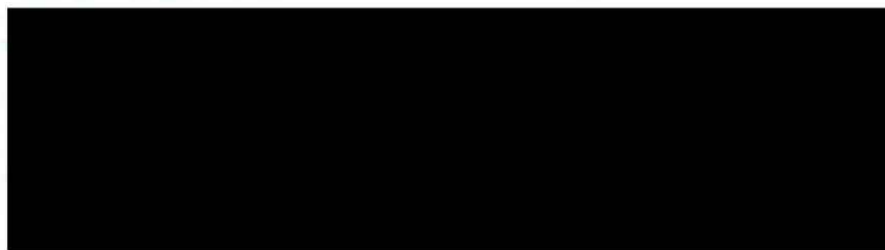


Ing. Ondřej Hradský, Ph.D.

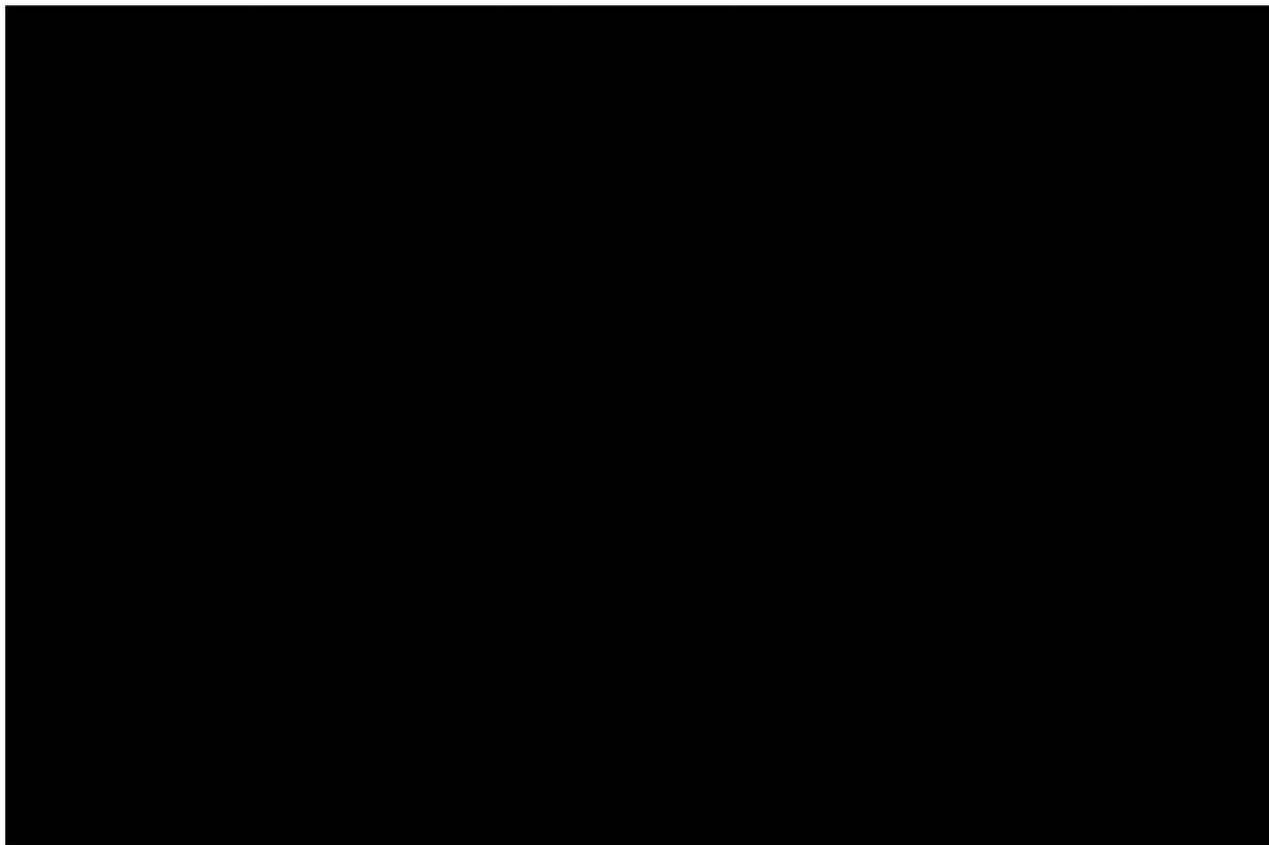
OVĚŘOVACÍ DOLOŽKA PRO LEGALIZACI:



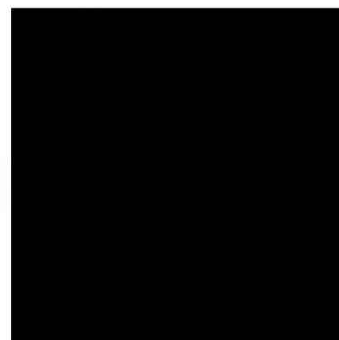
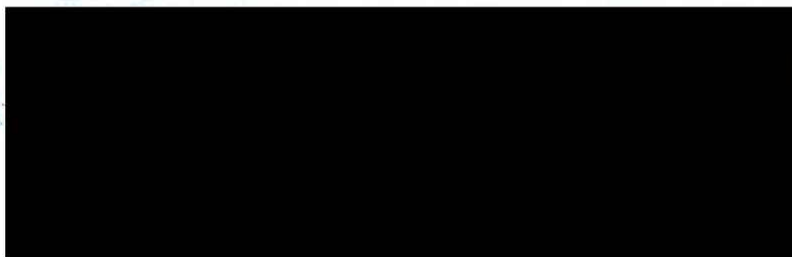
V Bošinci dne 04.05.2023

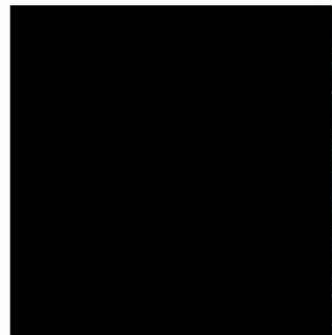


OVĚŘOVACÍ DOLOŽKA PRO LEGALIZACI :



V Bošilci dne 04.05.2023





Doložka z konverze dokumentu do elektronické podoby – z moci úřední

Dokument 156935763-6431-230504181902.pdf vznikl převedením listinného dokumentu do elektronického dokumentu pod pořadovým číslem **156935763-6431-230504181902**. Vzniklý dokument obsahem odpovídá vstupnímu dokumentu. Počet stran dokumentu: **4**

Vstup neobsahoval viditelný prvek, který nelze plně přenést na výstup.

Konverzi provedl subjekt: Obec Bošilec, IČ: 00581194

Pracoviště: Obec Bošilec

Datum vyhotovení: **04.05.2023**

Jméno a příjmení osoby, která konverzi provedla: 

