**Specifikace předmětu plnění a normy potravin pro vydávané diety v LDN Rybitví**

**1. Specifikace předmětu plnění**

Předmětem plnění je komplexní zajištění (výroba) a dovoz léčebné stravy pro Léčebnu dlouhodobě nemocných Rybitví (dále LDN). Poskytovatel (dodavatel) je povinen zajistit a dodat léčebnou stravu bez nápojů pro pacienty a klienty sociální služby LDN.

Obsahem celodenních diet pro pacienty a klienty sociální služby je studená snídaně, přesnídávka, teplý oběd, studená svačina, studená i teplá večeře, studená II. večeře.

Vlastní podávání pokrmů zajistí zadavatel.

Zajištění a dovoz stravy a diet se řídí platnými a účinnými právními předpisy, zejména zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravy. Poskytovatel (dodavatel) je povinen si při plnění počínat v souladu s dokumentem Ministerstva zemědělství, č. j. 18559/2010-17000, Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci.

**Objednávání stravy:**

Objednávka léčebné stravy, diet (pokrmů) pro pacienty a klienty sociální služby probíhá každé ráno do 05.00 hodin, v podobě tabulky s počtem diet za celé zařízení, zaslané elektronickou formou. Pokud dojde ke změnám mimo časový limit, dojde k dodatečnému objednání telefonicky.

Objednatel (zadavatel) je oprávněn objednávat (aktualizovat druhy diet a počet porcí,) stravu pro pacienty a klienty sociální služby takto:

* Snídaně uzávěrka 05.00 hodin
* Oběd uzávěrka 07.30 hodin
* Večeře uzávěrka 12.00 hodin

**Jídelní lístky:**

Dodání jídelních lístků pro pacienty a klienty sociální služby je na dalších 14 dní dopředu. Jídelní lístky pro tisk jsou předávány dodavatelem nutriční terapeutce LDN Rybitví, vždy minimálně 7 dnů před zahájením nového týdne. Případné změny v jídelníčku vyvolané provozními podmínkami u dodavatele je nutné hlásit 1 den dopředu v dopoledním čase.

Jídelní lístky se mohou opakovat po 6 týdnech.

Jídelní lístek bude rozdělen na tzv. letní jídelní lístek (květen – září) a zimní jídelní lístek (říjen – duben).

Budou se odlišovat počtem teplých večeří. V letním jídelním lístku bude teplá večeře 2x v týdnu (úterý a čtvrtek) a v zimním jídelním lístku bude teplá večeře 4x v týdnu (pondělí až čtvrtek).

**Čas dodání stravy:**

Strava bude dodávána v následujících časových rozmezích:

Snídaně 6.45 – 7.15 hodin

Oběd 10.45 – 11.15 hodin

Večeře 16.15 – 16.45 hodin

Dovoz stravy se uskutečňuje 3x denně v případě teplé večeře, nebo 2x denně v případě studené večeře (studená večeře bude přivezena s obědem).

**Nádoby pro přepravu stravy a diet:**

Snídaně, přesnídávka, svačina, studená večeře a II. večeře musí být baleny a přepravovány individuálně. To znamená, že snídaně pro jednoho pacienta či klienta sociální služby musí být hygienicky zabalena individuálně. Rozbalena bude až u pacienta nebo klienta sociální služby.

Obědy a teplé večeře budou převáženy v gastronádobách, termosech či přepravních obalech k tomuto účelu určených a vybavených tak, aby byly schopny udržet teplotu nutnou k vydávání stravy, tj. 60° C. U studené stravy je podmínka chlazené teploty maximálně 8° C. Pro přepravu stravy je možné využít přepravní vozíky a nádoby zadavatele.

Zbytky jídel bude odebírat zpět poskytovatel (dodavatel) v použitých gastronádobách. Frekvence odběru zbytků je 2x denně. Dodavatel doloží doklad o smluvním zajištění na ekologickou likvidaci zbytků potravy.

Mytí nádob pro přepravu jídel zajišťuje dodavatel.

**Seznam požadovaných diet:**

* d.č. 3 – racionální
* d.č. 4 – s omezení tuku
* d.č. 5 – bezezbytková
* d.č. 9 – diabetická
* d.č. 9/S – diabetická šetřící
* d.č. 9 + II. večeře – diabetická + II. večeře
* d.č. 9/S + II. večeře – diabetická šetřící + II. večeře
* d. BZM – bezmléčná
* d. BLP – bezlepková
* d. VEG – vegetariánská
* dieta při průjmovém onemocnění a zvracení

Pro všechny typy diet požadujeme přípravu stravy ve formě celé stravy a mechanicky upravených formách mleté a mixované stravy za použití blixeru a mixéru.

Strava pro mixované diety bude obohacena o bílkovinné potraviny typu: smetana, mléko, máslo, vaječný bílek, tvaroh apod.

**2. Normy potravin pro vydávané diety**

**Norma pro snídaně:**

1. požadované pečivo v odpovídající gramáži - rohlík, bagetka, croissant, chleba, veka

2. 2x týdně sladké pečivo v odpovídající gramáži - vánočka, loupák, koláče, buchty apod.

Možnost diabetické varianty pro dietu č. 9.

3. vhodné tuky na mazání – máslo, Flóra, Rama

4. požadované potraviny na snídani – šunka, sýr tavený, sýr plátkový, paštika, vhodné uzeniny, vejce,

med, marmeláda, jogurt, pudink, termix, pribinák, ovocná přesnídávka, pomazánky apod.

5. pro mixované diety piškoty

**Norma pro přesnídávky:**

Pro mixované diety a dále pro klienty sociální služby LDN.

Vhodné jsou mléčné výrobky například: jogurt, pudink, termix, pribinák, ovofit, tvaroh, sýr tavený apod. Dále pak různé pomazánky, ovocné smoothie, kompot, ovocná přesnídávka. Potraviny mohou být libovolně kombinovány s pečivem nebo piškoty.

**Norma pro obědy:**

Polévky všech druhů.

**Hlavní jídlo:**

1x týdně bezmasé jídlo (zeleninové, luštěninové, koprová omáčka s vejcem apod.)

1x týdně sladké jídlo

5x týdně masové jídlo 2x v týdnu kompot nebo salát

**Přílohy:** Brambory ve všech úpravách, těstoviny (mimo špaget, špeclí), rýže (ne parboiled), knedlíky, noky, luštěniny, kuskus.

**Diety mleté**: Brambory budou šťouchané, mačkané nebo kaše. Pokud bude maso, musí být vždy pomleté, a to i v podobě karbanátků, čevabčiči apod. Vařené vejce bude pokrájené. Zelenina uvařená, podušená doměkka.

**Diety MIX** (mixovaná strava): technologická úprava musí odpovídat dané dietě, mechanická úprava za použití blixeru a mixéru.

**Norma pro večeře:**

**Teplá večeře: zimní jídelní lístek - pondělí až čtvrtek**

**letní jídelní lístek – úterý a čtvrtek**

Teplé večeře: zahuštěné polévky s pečivem, lehce stravitelná, nenadýmavá jídla. Lze podávat teplou uzeninu s vhodnou přílohou nebo pečivem, sekanou s chlebem nebo pečivem apod.

**Studená večeře: zimní jídelní lístek – pátek až neděle**

**letní jídelní lístek – pondělí, středa, pátek, sobota, neděle**

Studené večeře: saláty, uzenina, šunka, paštika, sýr plátkový, sýr tavený. Vždy s vhodným pečivem, popřípadě doplněno tukem na mazání apod.

**Svačiny:**

Odpolední svačina pro dietu č. 9 a pro klienty sociální služby LDN Rybitví: vhodné jsou mléčné výrobky, ovoce, ovocné přesnídávky, kompoty. Může být doplněno vhodným pečivem. Vše v odpovídající mechanické úpravě pro dané diety.

**II. večeře**:

Určena jen pro diety 9 s léčbou inzulinem.

Lze podávat ovoce, veku se šunkou, sýrem apod.

**Svačiny a druhé večeře budou dováženy společně s obědy.**

**Energetické a biologické hodnoty diet v LDN Rybitví:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIETA** | **Kód diety**  **pro objednání** | Energie  KJ | Energie Kcal | Bílkoviny g | Tuky  g | Sacharidy  g |
| 3 racionální | 3 | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| 3 mletá | 3 ML | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| 3 MIX | 3 MIX | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| 4 s omezením tuků | 4 | 9200 | 2200 | 80 | 50 | 350 |
| 4 mletá | 4 ML | 9200 | 2200 | 80 | 50 | 350 |
| 4 MIX | 4 MIX | 9200 | 2200 | 80 | 50 | 350 |
| 5 bezezbytková | 5 | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| 5 bezezbytková mletá | 5 ML | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| 5 bezezbytková MIX | 5 MIX | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| 9 diabetická | 9 | 9200 | 2200 | 95 | 75 | 275 |
| 9 mletá | 9 ML | 9200 | 2200 | 95 | 75 | 275 |
| 9 MIX | 9 MIX | 9200 | 2200 | 95 | 75 | 275 |
| 9/S diabetická šetřící | 9/S | 9000 | 2150 | 95 | 70 | 275 |
| 9/S diabetická šetřící mletá | 9/S ML | 9000 | 2150 | 95 | 70 | 275 |
| 9/S diabetická šetřící MIX | 9/S MIX | 9000 | 2150 | 95 | 70 | 275 |
| 9 diabetická + II. večeře | 9 + II. večeře | 9200 | 2200 | 95 | 75 | 275 |
| 9 mletá + II. večeře | 9 ML + II. večeře | 9200 | 2200 | 95 | 75 | 275 |
| 9 MIX + II. večeře | 9 MIX + II. večeře | 9200 | 2200 | 95 | 75 | 275 |
| 9/S diabetická šetřící  + II. večeře | 9/S + II. večeře | 9000 | 2150 | 95 | 70 | 275 |
| 9/S diabetická šetřící mletá  + II. večeře | 9/S ML + II. večeře | 9000 | 2150 | 95 | 70 | 275 |
| 9/S diabetická šetřící MIX  + II. večeře | 9/S MIX + II. večeře | 9000 | 2150 | 95 | 70 | 275 |
| bezmléčná | BZM | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| bezmléčná mletá | BZM ML | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| bezmléčná MIX | BZM MIX | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| bezlepková | BLP | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| bezlepková mletá | BLP ML | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| bezlepková MIX | BLP MIX | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| vegetariánská | VEG | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| vegetariánská mletá | VEG ML | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| vegetariánská MIX | VEG MIX | 9200 | 2200 | 85 | 70 | 300 |
| při průjmovém onemocnění a zvracení | PP | 5-ti denní daný postup | | | | |
| při průjmovém onemocnění a zvracení mletá | PP ML |
| při průjmovém onemocnění  a zvracení mletá MIX | PP MIX |

**Minimální gramáže masa a ryb v syrovém stavu:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Surovina** | **množství** |
| Maso vepřové SK (s kostí) | 130 g |
| Maso vepřové BK (bez kosti) | 100 g |
| Maso hovězí | 120 g |
| Maso drůbeží SK (s kostí) | 200 g |
| Maso drůbeží BK (bez kosti) | 150 g |
| Ryba | 140 g |

**Minimální gramáž jednotlivých porcí polévek, příloh, příkrmů, omáček a šťáv:**

|  |  |
| --- | --- |
| Polévka | 250 ml |
| Brambory | 250 g |
| Bramborová kaše | 300 g |
| Rýže | 200 g |
| Těstoviny | 200 g |
| Luštěniny a luštěninové kaše | 300 g |
| Tarhoňa, bulgur | 200 g |
| Knedlík houskový | 160 g (4 plátky) |
| Knedlík bramborový | 170 g (4 plátky) |
| Bramborové noky | 250 g |
| Rizoto | 320 g |
| Příkrm (dušená mrkev, špenát, zelí, …) | 140 g |
| Omáčka | 120 g / 200 ml |
| Šťáva | 60 g / 100 ml |
| Masové směsi | 290 g / 250 ml |
| Zapečené brambory, těstoviny | 300 g |
| Bramborové šišky s posypem | 300 g |
| Sladké kaše s posypem | 300 g |
| Palačinky včetně ozdoby | 300 g |
| Míchané těstoviny | 300 g |