

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

OBJEDNATEL: FAKULTNÍ NEMOCNICE PLZEŇ

Dr. E. Beneše 13
305 99 Plzeň
IČO: 00669806
DIČ: CZ 00669806
Bankovní spojení: GE Money Bank, a.s.
Č. účtu: 509-464/0600
telefon: 377 402 205
fax: 377 402 170
e-mail: XXX
Zastoupena: Ing. Jaroslavou Kunovou, ředitelkou

(dále jen objednatel)

a

ZHOTOVITEL: STRAVBYT s.r.o.

Dr. E. Beneše 9
301 00 Plzeň
IČO: 26325144
DIČ: CZ 26325144
Bankovní spojení: XXX
Č. účtu: XXX
telefon: XXX
fax: XXX
e-mail: XXX

Zastoupen: Davidem Vránou, jednatelem společnosti

(dále jen zhotovitel)

uzavírají následující smlouvu:

Článek 1. Předmět smlouvy

1. Zhotovitel se zavazuje, že bude v rozsahu zadávací dokumentace k otevřenému zadávacímu řízení veřejné zakázky s názvem „**ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ PACIENTŮ A ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ VE FAKULTNÍ NEMOCNICI PLZEŇ - BORY**“, [evidenční číslo VZ 60003311](#), zajišťovat dietní stravování pacientů ve FN Bory 2 a závodní stravování zaměstnanců ve FN Plzeň – Bory 1 a 2.
2. Dodávky pokrmů dietního stravování pacientů a závodního stravování zaměstnanců budou realizovány v rozsahu požadavků a objednávek v kvalitě, množství, v příslušném obalu, při dodržení hygienických podmínek a ve stanovené době na určené místo dle specifikace v zadávací dokumentaci a v této smlouvě.
3. Předpokládané množství:
 - 3.1. DIETNÍ STRAVOVÁNÍ PACIENTŮ – ZOK V AREÁLU FN BORY 2
 - denně cca 180 – 190 pacientů

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

3.2. ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ V JÍDELNĚ Č.3 A DISLOK. JÍDELNÁCH 16,17,21,24 V AREÁLU FN BORY 1

| | | |
|--------------------|--------------|---------------|
| ▪ pracovní dny | jídelna č.3 | cca 250 obědů |
| ▪ pracovní dny | jídelna č.16 | cca 13 obědů |
| ▪ pracovní dny | jídelna č.17 | 1 oběd |
| ▪ pracovní dny | jídelna č.21 | cca 4 obědy |
| ▪ pracovní dny | jídelna č.24 | 1 oběd |
| | | |
| ▪ víkendy a svátky | jídelna č.3 | cca 27 obědů |
| ▪ víkendy a svátky | jídelna č.16 | cca 0 obědů |
| ▪ víkendy a svátky | jídelna č.17 | 1 oběd |
| ▪ víkendy a svátky | jídelna č.21 | 0 obědů |
| ▪ pracovní dny | jídelna č.24 | 0 obědů |

3.3. ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ V JÍDELNĚ Č.4 A DISLOK. JÍDELNÁCH 30 – 47 V AREÁLU FN BORY 2

| | | |
|--------------------|-------------|---------------|
| ▪ pracovní dny | jídelna č.4 | cca 260 obědů |
| ▪ víkendy a svátky | jídelna č.4 | cca 14 obědů |

dislokované zaměstnanecké jídelny na ZOK v areálu FN Bory 2

| | |
|--------------------|--------------|
| ▪ pracovní dny | cca 50 obědů |
| ▪ víkendy a svátky | cca 18 obědů |

- Zhotovitel se zavazuje s plnou odpovědností ve smyslu platného Obchodního zákoníku a potvrzuje, že jím poskytované služby, dodané suroviny, polotovary, pokrmy, nápoje a ostatní výrobky, obaly a expediční nádobí splňují veškeré požadavky na kvalitu a zdravotní nezávadnost podle zákona č. 258/2000 Sb. V případě jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin ve smyslu zákona č. 110/1997 Sb. ve znění změn a doplňků a příslušných komoditních vyhlášek a v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.
- Zhotovitel se zavazuje, že při realizaci zakázky bude plnit požadavky systému kritických bodů HACCP - systém zajištění zdravotní nezávadnosti potravin podle ustanovení zákona č. 258/2000 Sb. a vyhlášky č.137/2004 Sb. v souladu s prováděcí vyhláškou č.147/1998 Sb. ve znění platných změn a doplňků, v souladu s požadavky Codexu Alimentarius a v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.
- Zhotovitel 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 uchazeč nutriční terapeutku s odbornou způsobilostí k výkonu povolání bez odborného dohledu dle §15 zákona č.96/2004 Sb. v platném znění.
- Zhotovitel se zavazuje, že jídelní lístek pro zaměstnanecké obědy se bude skládat min. ze 3 druhů základních hlavních pokrmů + min. 3 x týdně 1 zeleninového pokrmu, 2 polévek denní nabídky v pracovní dny a 1 polévky o víkendu, teplého čaje (sladký a nesladký čaj) a případně studeného nápoje. Dále bude občasně zařazen přídavek ve formě zeleninového salátu, mléčného výrobku, moučnicku, sladkosti apod. U patientské stravy se bude zhotovitel řídit platným seznamem diet, jídelníčků a receptur.
- Zhotovitel při přípravě pokrmů musí akceptovat Dietní systém FN **viz příloha č.2**, případně speciální receptury.
- Zhotovitel předloží platné jídelní lístky, platné receptury a nově zpracované receptury v případě změny ke schválení stravovací komisi a ústavnímu dietologovi a to jednorázově před započítáním plnění předmětu smlouvy, při změně a v periodě dle dodatečného upřesnění.
- Zhotovitel dodrží v závodním stravování „Orientační váhové údaje masa, omáček, bezmasých jídel, příloh a salátů“ **viz příloha č.4**.

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

11. Zhotovitel umožní přístup do kuchyně a provedení namátkové kontroly skladování surovin, přípravy a expedice pokrmů a sanitace klinickou nutriční terapeutkou FN a ústavním epidemiologem FN.
12. Zhotovitel předá v dostatečném předstihu denní a týdenní jídelní lístky na ZOK k informaci.
13. Zdravotnická lůžková oddělení budou diety a přídatky k dietám stravování pacientů u zhotovitele objednávat elektronicky a v případě výpadku sítě telefonicky. Na telefonické objednávky dodatečně dodají písemnou žádanku.

13.1. Termíny uzávěrky elektronických objednávek pro jednotlivé typy jídel:

- Snídaně 05:00 hodin
- Oběd 09:00 hodin
- Večeře 11:00 hodin

13.2. Termíny vyřízení dodatečně hlášených změn po uzávěrce pro jednotlivé typy jídel:

- Snídaně do 06:30 hodin
- Oběd do 10:30 hodin
- Večeře do 16:00 hodin teplé večeře / do 13:00 hod. studené večeře / do 12:00 hod. studené večeře o víkendu

13.3. Pokrmy pro pacienty bude zhotovitel expedovat tak, aby výdej mohl proběhnout v době dle „Domácího řádu FN Plzeň“, pokud není určeno lékařem jinak:

- snídaně od 7.45 hod.
- přesnídávka 9.00 - 9.30 hod. (může být podávána společně se snídaní)
- oběd od 11.20 hod.
- svačina od 14.30 hod.
- večeře od 18.00 hod.
- 2. večeře ve 21 hodin (pouze pro speciální diety)

13.4. Doba výdeje může být upravena dle provozních podmínek a požadavků lůžkových oddělení a tato úprava je nadřazena Domácímu řádu.

13.5. Rozvoz dietního stravování pacientů bude probíhat dle „Harmonogram rozvozu teplé a studené večeře“ viz příloha č.5.

14. Výdej zaměstnaneckých obědů u závodního stravování bude zajišťován zaměstnanci zhotovitele a bude probíhat v době:

14.1. Zajištění přístupu k objednávkovému místu v zaměstnanecké jídelně č.4 (areál FN Bory2)

Po, Út, Čt, Pá 5:30 – 17:00 hod.
St 5:30 – 14:30 hod.
So, Ne, svátky 6:00 – 13:00 hod.

14.2. Výdej obědů v zaměstnanecké jídelně č. 4 FN Bory (areál FN Bory2)

Po – Pá 11:00 – 13:30 hod.
So, Ne, svátky 11:00 – 12:30 hod.

14.3. Zajištění přístupu k objednávkovému místu v zaměstnanecké jídelně č.3 (pav.č.17 FN Bory 1)

Po – Pá 6:00 - 15:00 hod.
So, Ne, svátky 6:00 – 13:00 hod.

14.4. Výdej obědů v zaměstnanecké jídelně č.3 (pav.č.17 FN Bory 1)

Po – Pá 12:00 – 14:00 hod.
So, Ne, svátky 12:00 – 13:00 hod.

14.5. Výdej obědů na dislokované zaměstnanecké jídelny č.30 – 47 (na ZOK) v tabletových skříních dle časového plánu rozvozu patientské stravy.

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

14.6. Zhotovitel zajistí v jídelně č.3 doplňkový prodej v pracovní dny v rozsahu: zeleninové saláty, nápoje, zákusky, mražené sladkosti, cukrovinky apod. Úhrada zboží strážníkem bude formou platby v hotovosti nebo čipovou kartou.

14.7. Celkový přehled a číslování závodních jídel **viz příloha č.3.**

15. Mytí expedičního nádobí a přepravních nádob a likvidaci zbytků z pokrmů, odeslaných v expedičním nádobí a v přepravních nádobách z lůžkových oddělení zpět, zajistí zhotovitel. Zhotovitel rovněž zajistí mytí přepravních nádob a likvidaci zbytků ze zaměstnanecké jídelny č.3 (pav.17 FN Bory).

16. V případě výskytu hlášeného závažného infekčního onemocnění (MRSA apod.) na standardním ZOK (vyhlašuje ústavní epidemiolog FN), bude dietní strava pacientovi zasílána v jednorázovém plastovém nádobí, které bude na ZOK likvidováno jako infekční odpad.

Článek 2.

Cena předmětu smlouvy

1. Cena předmětu smlouvy je sjednaná dohodou v souladu se z. č. 526/90 Sb., o cenách v platném znění. Tato cena musí být garantována jako cena maximální, nejvýše přípustná a obsahující veškeré náklady nezbytné k realizaci předmětu smlouvy a zisk zhotovitele.
2. Za každou odebranou dietní patientskou stravu v ošetrovacím dni a za odebraný zaměstnanecký oběd (večeři) v závodním stravování uhradí objednatel zhotoviteli dohodnutou jednotkovou cenu **viz příloha č.1.**
3. **Při vykazování dodané dietní stravy nebude vykazována a fakturována tekutá čajová dieta.**
4. Jeden ošetrovací den obsahuje patientskou dietní stravu ve složení: snídaně + dopolední svačina, oběd + odpolední svačina, večeře + 2 večeře + přídatky k dietám v rozsahu dlouhodobého standardu a ceně tak, jak bylo uvedeno v ZD VZ. K tomu dostává každý pacient 0,25 l mléka a čaj (nebo bílá káva) který je připravován na lůžkových oddělení z instantního prášku (instantní hořký čaj, sladký čaj, bílá káva, černá káva).
5. **Smluvní cena může být změněna pouze po projednání a souhlasu smluvních stran z následujících důvodů: změna sazby DPH ve výši o kterou byla DPH zvýšena (snížena), zvýšení spotřebitelských cen o více než 4% (dle zveřejněných údajů ČSÚ) ve třech po sobě jdoucích měsících ve srovnání se stejným měsícem předchozího roku. V tomto případě bude zvýšení cen potravin a režie určeno dohodou vzhledem k podílu navýšení cen potravin a dalších vstupů na celkovém růstu spotřebitelských cen.**
6. Do kalkulace ceny za patientskou dietní stravu musí být započítána i nadstandardní strava na oddělení porodnice (výběrová dieta č.14, výběr dle aktuálního jídelníčku, větší porce, výběr příkrmů, druhá večeře), geriatrická dieta a přídatky k dietám (chléb, pečivo, balená voda, balený ovocný nápoj (džus), mléko, ovocná šťáva, instantní káva černá, sáčkový čaj, ovocný kompot, šlehačka, jogurt, sýr, cukr, med, dietní suchar, atd.) a potravinová záloha na lůžkových oddělení v množství 5x ovocný nápoj (džus) v krabici 0,3 litru a 10x tavený sýr. Do této ceny jsou zakalkulovány rovněž náklady na pořízení obalového materiálu pro zajištění dodání stravy pacientům (např. plastové příbory, mikroténové sáčky, jednorázové obaly na kompoty a saláty apod.).
7. Zhotovitel zajišťuje na své náklady veškerý spotřební materiál spojený s přípravou, skladováním a výdejem vyrobených nebo prodávaných pokrmů.
8. Jednotková cena u patientského dietního stravování je členěna a obsahuje tyto služby:
 - 8.1. Do kalkulace jednotkové ceny za PACIENTSKOU DIETNÍ STRAVU (NÁKLADY NA POTRAVINY + REŽIE) jsou započítány:
 - náklady na potraviny a náklady na výrobu a výdej pokrmů
 - náklady na přídatky k dietám a potravinovou zálohu na lůžkové oddělení

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

- náklady na nadstandardní stravu pro oddělení porodnice
- náklady na pořízení obalového a jednorázového materiálu pro zajištění dodání stravy pacientům (např. plastové příbory, mikroténové sáčky, jednorázové obaly na kompoty a saláty apod.)
- náklady na nákup a obnovu expedičního nádobí a zařízení na převoz nákladní dopravou
- náklady na mytí tabletů, tabletového nádobí a tabletových skříní, mytí expedičního nádobí a přepravních vozíků včetně nákladů na dodávku mycích a oplachových prostředků pro strojové mytí
- náklady na uložení a likvidaci kuchyňského odpadu (biologicky rozložitelný odpad z vaření včetně olejů na smažení, zbytky potravin a zbytky pokrmů ze zaměstnaneckých jídelen)
- náklady na uložení a likvidaci separovaného komunálního, skleněného, papírového a kovového odpadu
- náklady na deratizaci a dezinfekci užívaných prostor
- náklady na mytí expedičního nádobí a přepravních nádob a likvidaci zbytků z pokrmů z lůžkových oddělení. *Na lůžkových oddělení se nebude žádné expediční nádobí ani přepravní nádoby umývat a veškeré zbytky z pokrmů se budou posílat v expedičních nádobách zpět uchazeči.*

8.2. Do kalkulace jednotkové ceny za patientskou dietní stravu (VNITŘNÍ DOPRAVA A NÁKLADNÍ DOPRAVA) jsou započítány:

- samostatně náklady na rozvoz tabletových skříní (v areálu bývalé VN)
- samostatně náklady na rozvoz termoportů a plastových přepravek nákladní dopravou

9. Jednotková cena u závodního stravování je členěna a obsahuje tyto služby:

9.1. Do kalkulace jednotkové ceny za oběd (večeři) závodního stravování (NÁKLADY NA POTRAVINY + REŽIE) jsou započítány:

- náklady na potraviny a náklady na výrobu a výdej pokrmů
- náklady na pořízení a obnovu nádobí k výdeji, obalového materiálu pro zajištění dodání stravy (např. ubrousky, plastové příbory, mikroténové sáčky, jednorázové obaly na kompoty a saláty apod.)
- náklady na nákup a obnovu expedičního nádobí a zařízení na převoz pokrmů do zaměstnanecké jídelny č.3
- náklady na mytí expedičního nádobí a přepravních vozíků a skříní včetně nákladů na dodávku mycích a oplachových prostředků pro strojové mytí
- náklady na uložení a likvidaci kuchyňského odpadu (biologicky rozložitelný odpad z vaření včetně olejů na smažení, zbytky potravin a zbytky pokrmů ze zaměstnaneckých jídelen)
- náklady na uložení a likvidaci separovaného komunálního, skleněného, papírového a kovového odpadu
- náklady na deratizaci a dezinfekci užívaných prostor
- náklady na mytí expedičního nádobí a přepravních nádob a likvidaci zbytků z pokrmů ze zaměstnanecké jídelny č.3 (FN Bory pav.č.17).

9.2. Do kalkulace jednotkové ceny za oběd (večeři) (VNITŘNÍ DOPRAVA A NÁKLADNÍ DOPRAVA) jsou započítány:

- samostatně náklady na rozvoz tabletových skříní (v areálu bývalé VN)
- samostatně náklady na rozvoz termoportů a plastových přepravek nákladní dopravou

9.3. Obnovu výdejního nádobí, příborů, expedičních nádob a dalších doplňků výdeje u dietního stravování pacientů a závodního stravování zaměstnanců jako např. podnosy, bílé nádobí, skleničky, příbory, párátko, ubrousky, kořenky, ubrusy na stoly atd.

Článek 3. Platební podmínky

1. Objednatel neposkytuje zálohy na plnění předmětu smlouvy.
2. **Vyúčtování patientské dietní stravy** dle zadaných elektronických objednávek stravy a písemných „Dodatečných hlášení v počtu diet“ bude provedeno **2 x měsíčně k 15. a poslednímu dni měsíce**, na základě předložených výše uvedených dokladů nebo potvrzených dodacích listů.

2.1. Pro účel fakturace patientské dietní stravy se vykazují samostatně snídaně (+přesnídávka), oběd (+svačina), večeře (+druhá večeře). Při vykazování dodané dietní stravy nebude vykazována a fakturována tekutá čajová dieta a dieta NTS (nutriční tekutá strava).

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

- 2.2. Objednatel provede platbu na základě vystaveného daňového dokladu. Den splatnosti faktury je **21 kalendářních dní od datumu uskutečnění zdanitelného plnění u nákladů za potraviny a 60 kalendářních dní od datumu uskutečnění zdanitelného plnění u režijních nákladů**. Rozdělení ceny vyplývá z rozpisu jednotkové ceny za 1 ošetřovací den u dietní patientské stravy a z rozpisu za jeden oběd závodního stravování. Vystavenou fakturu doručí zhotovitel objednateli bez zbytečného prodlení.
3. **Vyúčtování obědů (nebo studených večeří) závodního stravování** bude provedeno **2 x měsíčně k 15. a poslednímu dni měsíce**, na základě objednávek, zadaných v elektronickém objednávkovém programu k danému termínu, po předchozím odsouhlasení vedoucí OLVaS FN.
- 3.1. Objednatel provede platbu na základě vystaveného daňového dokladu. Den splatnosti faktury je **21 kalendářních dní od datumu uskutečnění zdanitelného plnění u nákladů za potraviny a 60 kalendářních dní od datumu uskutečnění zdanitelného plnění u režijních nákladů**. Rozdělení ceny vyplývá z rozpisu jednotkové ceny za 1 ošetřovací den u dietní patientské stravy a z rozpisu za jeden oběd závodního stravování. Vystavenou fakturu doručí zhotovitel objednateli bez zbytečného prodlení.
4. **Vyúčtování zboží, prodaného v doplňkovém prodeji na stravovací čipovou kartu** bude provedeno **1 x měsíčně k poslednímu dni měsíce**, na základě účtů, zadaných v elektronickém objednávkovém programu k danému termínu, po předchozím odsouhlasení vedoucí OLVaS FN.
- 4.1. Objednatel provede platbu na základě vystaveného daňového dokladu. Den splatnosti faktury je **21 kalendářních dní od datumu uskutečnění zdanitelného plnění, to znamená poslední kalendářní den v měsíci**. Vystavenou fakturu doručí zhotovitel objednateli bez zbytečného prodlení.

Článek 4. Smluvní pokuty

- Pro případ prodlení s úhradou faktury je zhotovitel oprávněn účtovat objednateli úrok z prodlení ve výši 0,01 % z dlužné částky za každý den prodlení.
- V případě nesplnění smluvních povinností zhotovitelem, pokud k nerealizaci díla dojde zaviněním zhotovitele a pokud reklamovaná vada není včas a řádně odstraněna nebo pokud náprava již není možná, může objednatel požadovat úhradu účelně vynaložených nákladů spojených s odstraněním následků nekvalitních nebo neprovedených služeb zhotovitele včetně smluvní pokuty ve výši 10 % z ceny nekvalitně provedených služeb za období, kdy byl nucen objednatel zajistit dodávku vlastními silami nebo jiným zhotovitelem. Neodvedená práce nebude fakturována nebo bude odečtena při následné fakturaci. Objednatel je povinen prokázat zhotoviteli výši a účelnost vynaložených nákladů.
- V případě zjištění nedostatků, které vyplynou z kontrolní činnosti prováděné zaměstnanci FN nebo orgány státní správy a zároveň při prokázání souvislosti s nedodržením povinností ze strany zhotovitele budou vůči zhotoviteli uplatněny sankce. Rozsah a výše sankcí bude předmětem individuálního projednání.
- V případě zjištění epidemiologického problému nebo zdravotní závadnosti v souvislosti s plněním předmětu smlouvy, připadá právní odpovědnost na stranu, která je určena jako viník dle šetření dozorového orgánu FN Plzeň, jímž je Oddělení hygieny výživy KHS Plzeňského kraje.
- Objednatel je povinen reklamovat zjevné vady kvality a rozsahu služeb okamžitě při jejich zjištění, nejpozději však **do 48 hodin** ode dne provedené služby, nebo doby, kdy měla být služba provedena. Reklamací provede u pověřeného odpovědného zástupce firmy viz **odstavec 6**. Zhotovitel je povinen bezúplatně odstranit právem reklamovanou vadu na kvalitě nebo množství. Toto odstranění závad se provede bezodkladně. Objednatel je povinen umožnit zhotoviteli odstranit oprávněně reklamovanou vadu.

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřená podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

6. Účastníci smlouvy tímto ustanovují své zástupce:

Za objednatele: XXX

Za zhotovitele: XXX
XXX

Článek 5. Ostatní ujednání

1. Zhotovitel se zavazuje:

- poskytovat objednateli služby v rozsahu čl. 1 této smlouvy,
 - pracovat řádně a pečlivě, zejména s ohledem na bezpečnost a zdraví občanů ve veřejných prostorách a dodržovat ekologickou kázeň,
 - zajistit dodržování příslušných právních předpisů, zejména předpisů hygienických, pro výrobu a vydávání teplé stravy a umožnit objednateli kontrolu dodržování těchto předpisů,
 - zajistit tabletové skříně proti vniknutí nepovolané osoby během transportu pokrmu z kuchyně na místo doručení uzamčením skříně visacím zámkem,
 - přihlížet k připomínkám a námětům stravovací komise objednatele, případně účastnit se jednání dle požadavku objednatele,
 - dodržovat vnitřní pokyny a směrnice objednatele stanovující provozně technické a bezpečnostní podmínky pohybu zaměstnanců v prostorách a zařízeních, které jsou předmětem plnění této smlouvy,
 - poskytovat informace pověřeným zaměstnancům objednatele o zjištěných závadách v prostorách výkonu služeb. Všechny závady, nedostatky a škody na nábytku, zařízení, elektrických, plynových a vodovodních instalacích zjištěné zhotovitelem budou neprodleně ohlášeny objednateli,
 - zajistit proškolení svých zaměstnanců v předpisech k zajištění BOZP a PO. Příslušné dokumenty k doplnění školení zaměstnanců zhotovitele dodá na základě požadavku zhotovitele objednatel,
 - vybavit své zaměstnance pracovním oděvem, vhodným pro dané prostředí, pracovní obuví a ochrannými pracovními prostředky,
 - zajistit písemný závazek zaměstnanců o zachování mlčenlivosti o všech skutečnostech týkajících se zdravotního stavu pacientů a dalších skutečnostech, které se mohou dovědět při výkonu předmětných prací, a to během pracovního poměru i po jeho skončení,
 - poučit zaměstnance o odevzdání všech zjevně ztracených věcí nalezených na místech výkonu sjednaných služeb pověřeným zaměstnancům objednatele,
 - že kuchyňský odpad (biologicky rozložitelný odpad z vaření včetně olejů na smažení, zbytků potravin a zbytků pokrmů ze zaměstnaneckých jídelen a z lůžkových oddělení) bude na své náklady ukládat a likvidovat v souladu s platnými právní předpisy,
 - že separovaný komunální, skleněný, papírový a kovový odpad bude na své náklady ukládat a likvidovat v souladu s platnými právní předpisy. Dále zajistí dodržování předmětných bodů směrnice FN „Likvidace odpadu“ a zákona č.185/2001 Sb. o odpadech v platném znění, prostřednictvím svých výkonných zaměstnanců. Konkrétní specifické postupy při manipulaci s odpady budou zadavatelem případně upřesněny nejpozději v den nabytí účinnosti smlouvy,
 - že deratizaci a dezinfekci užívaných prostor na své náklady zajistí způsobem a v četnosti v souladu s platnými právní předpisy,
 - k dodržování dopravních předpisů v areálu FN Bory a v rámci možností provést poučení o této povinnosti i své smluvní dodavatele potravin.
2. Objednatel si vyhrazuje právo provést u zhotovitele audit se zaměřením na kvalitu a skladování surovin, normování diet, proces přípravy a výdeje pokrmů, formou externího smluvního auditu nebo formou auditu v rámci interních auditů HACCP ve FN Plzeň. Zhotovitel během tohoto auditu poskytne součinnost dodavatelé nebo jeho pověřenému zástupci.

Smlouva o dílo č. 0171/07/06/OS

Uzavřena podle § 536 a následujících paragrafů Obchodního zákoníku č.513/1991 Sb. v platném znění

Článek 6.

Doba platnosti a účinnosti smlouvy

1. Smlouva nabývá platnosti dnem podpisu a účinnosti od **1.5.2007**.
2. Smlouva se uzavírá na **dobu neurčitou**.
3. Smlouvu lze zrušit písemnou výpovědí se **šestiměsíční** výpovědní lhůtou bez udání důvodu. Výpovědní lhůta počíná běžet první den měsíce následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.
4. Smlouva zaniká zánikem jedné ze smluvních stran bez právního nástupce.
5. Smlouva je vyhotovena ve 2 výtiscích, každá ze smluvních stran obdrží jeden výtisk.
6. Smluvní strany prohlašují, že smlouva byla uzavřena po vzájemném projednání a že odpovídá jejich plné vůli. Autentičnost smlouvy potvrzují podpisy svých oprávněných zástupců.

V Plzni dne

Objednatel:

Zhotovitel:

.....
Ing. Jaroslava Kunová
ředitelka FN Plzeň

.....
David Vrána
jednatel společnosti

Přílohy ke smlouvě:

Příloha č.1 - Kalkulace ceny za stravovací jednotku

Příloha č.2 - Dietní systém FN

Příloha č.3 - Přehled závodních jídel

Příloha č.4 - Orientační váhové údaje masa, omáček, bezmasých jídel, příloh a salátů

Příloha č.5 - Harmonogram rozvozu teplé a stud. večeře

Příloha č. 1 ke smlouvě o dílo č. 0171/07/06/OS

Kalkulace ceny za stravovací jednotku

| Dietní patientská strava | | Rozklad kalkulace jednotkové ceny dietní patientské stravy jednoho ošetrovacího dne na jednotlivá jídla | | | | |
|--|-----------------------|---|--|------------|---------|------------|
| Snídaně + obědy + teplé večeře Po,Út,Čt,Pá a studené večeře St,So,Ne | Náklady na potraviny: | | Režijní náklady: | | Celkem: | |
| | | | Ostatní náklady + náklady na vnitřní dopravu (rozvoz dietní pacient. stravy) | | | |
| Snídaně (+ dopolední svačina) | 16,00 | Kč bez DPH | 22,00 | Kč bez DPH | 38,00 | Kč bez DPH |
| | 0,80 | Kč DPH 5% | 1,10 | Kč DPH 5% | 1,90 | Kč DPH 5% |
| | 16,80 | Kč s DPH | 23,10 | Kč s DPH | 39,90 | Kč s DPH |
| Oběd (+ odpolední svačina) | 24,00 | Kč bez DPH | 28,00 | Kč bez DPH | 52,00 | Kč bez DPH |
| | 1,20 | Kč DPH 5% | 1,40 | Kč DPH 5% | 2,60 | Kč DPH 5% |
| | 25,20 | Kč s DPH | 29,40 | Kč s DPH | 54,60 | Kč s DPH |
| Večeře (+2 večeře) | 20,00 | Kč bez DPH | 26,00 | Kč bez DPH | 46,00 | Kč bez DPH |
| | 1,00 | Kč DPH 5% | 1,30 | Kč DPH 5% | 2,30 | Kč DPH 5% |
| | 21,00 | Kč s DPH | 27,30 | Kč s DPH | 48,30 | Kč s DPH |
| CELKOVÁ CENA: | | | | | 136,00 | Kč bez DPH |
| | | | | | 6,80 | Kč DPH 5% |
| | | | | | 142,80 | Kč s DPH |

| Závodní stravování | | Rozklad kalkulace jednotkové ceny zaměstnaneckého obědu (večeře) | | | | | |
|--|-----------------------|--|--|------------|---------|------------|------------|
| Oběd | Náklady na potraviny: | | Režijní náklady: | | Celkem: | | |
| | | | Ostatní náklady + náklady na nákladní dopravu (převoz pokrmů závod. strav.do jídelny č.3 a dislok. jídelen a náklady na vnitřní dopravu (rozvoz pokrmů | | | | |
| Polévka, hlavní jídlo, čaj, přídatek nebo studená večeře v balíčku | 24,00 | Kč bez DPH | 19,70 | Kč bez DPH | 43,70 | Kč bez DPH | |
| | 4,56 | Kč DPH 19% | 3,74 | Kč DPH 19% | 8,30 | Kč DPH 19% | |
| | 28,56 | Kč s DPH | 23,44 | Kč s DPH | 52,00 | Kč s DPH | |
| | CELKOVÁ CENA: | | | | | 43,70 | Kč bez DPH |
| | | | | | | 8,30 | Kč DPH 19% |
| | | | | | 52,00 | Kč s DPH | |

Nabídková cena obsahuje veškeré náklady nezbytné k realizaci předmětu smlouvy a zisk uchazeče.

V Plzni dne:

Objednatel:

Zhotovitel:

.....
Ing. Jaroslava Kunová
ředitelka FN Plzeň

.....
David Vrána
jednatel společnosti

Dietní systém FN Plzeň

U všech diet možno použít: + ½ porce přílohy (přílohou je zvýšen energetický obsah), kašovitě úpravy, neslané úpravy, bezlaktózové a bezezbytkové formy.

Návrh vychází ze stávajícího dietního systému z r.1983 a z úpravy dietního systému z r.1991.

Dieta OS- čajová

Indikace: nemožnost příjmu per os (parenterální a enterální výživa)

Dieta OS polévka

Energie kJ 3370, kcal 800, Bílkoviny 23 g, Tuky 9 g, Sacharidy 161 g

Indikace: pooperační strava po operaci v krajině břišní.

Pozn.: Nefyziologická, mechanicky a chemicky šetřící.

Snídaně: piškoty, oběd: polévka 4S, večeře: polévka Nutricie.

Dieta OS kaše

Energie 5360 kJ, kcal 1280, Bílkoviny 35 g, Tuky 13 g, Sacharidy 253 g

Indikace: přechod z OS – P, pooperační strava po operaci v krajině břišní.

Pozn.: Nefyziologická, mechanicky a chemicky šetřící.

Dieta 2 šetřící

Energie 9500 kJ, kcal 2270 , Bílkoviny 80 g, Tuky 70 g, Sacharidy 320 g

Indikace: u nemocných s vředovou chorobou, poruchami trávení, u nemocných s febriliemi, kde je třeba nedráždivá forma výživy. Dieta je chemicky a mechanicky šetřící.

Dieta 3 normální strava

Energie 9500 kJ, kcal 2270 , Bílkoviny 80 g, Tuky 70 g, Sacharidy 320 g

Indikace: běžná racionální dieta, která dostačuje většině pacientů.

Pozn.: Dieta je vhodná i pro starší děti.

Dieta 3 vegetariánská

Energie 9500 kJ, kcal 2270, Bílkoviny 80 g, Tuky 70 g, Sacharidy 320 g

U nemocných kteří odmítají maso. Dieta obsahuje mléko, mléčné výrobky a vejce.

Dieta 4S s vyloučením volného tuku

Energie 8000 kJ, kcal 1900, Bílkoviny 35 g, Tuky 20 g, Sacharidy 370 g

Indikace: akutní onemocnění jater - hepatitis, u nemocných s pankreatitidou na počátku realimentace, u nemocných s akutní cholecystitidou v období realimentace.

Pozn.: Dieta je nefyziologická, nelze ji podávat dlouhodobě.

Má omezený výběr potravin a nízký obsah proteinů.

Dieta 4 s omezením tuku

Energie 9500 kJ, kcal 2270, Bílkoviny 80 g, Tuky 55 g, Sacharidy 360 g

Indikace: jako přechod z diety 4S. U nemocných v pokročilejším stadiu rekonvalescence. Vhodná u chronické pankreatitidy, hepatopatie a cholecystopatie.

Pozn.: Dieta šetřícího charakteru.

Dieta 6 nízkobílkovinná

Energie 9500 kJ, kcal 2270, Bílkoviny 50 g, Tuky 70 g , Sacharidy 350 g

Indikace: chronické selhávání ledvin různé etiologie, nefrotický syndrom.

Pozn.: Má šetřící úpravu, obsahuje dávku soli.

Dieta 8 redukční s omezením cholesterolu

Energie 5300 kJ, kcal 1260, Bílkoviny 75 g, Tuky 40 g, Sacharidy 150 g

Indikace: u obezity, u hyperlipoproteinemií, u diabetu II. typu s obezitou. U inzulínem léčených diabetiků s nízkou energetickou potřebou. **Poznámka:** Má svačiny (ovoce, mléko) i druhou večeři.

Dieta 8/500 kcal

Energie 2100 kJ, Bílkoviny 50 g , Tuky 15 g, Sacharidy 50 g

Monstrózní obezita, místo hladovky.

Dieta 9S diabetická šetřící

Energie 8700kJ, kcal 2100, Bílkoviny 80 g , Tuky 55 g, Sacharidy 320 g

Indikace: diabetes mellitus komplikovaný poruchami zažívacího traktu různé etiologie.

Pozn.: Dieta je chemicky a mechanicky šetřící.

Dieta 9 diabetická

Energie 9500 kJ, kcal 2270, Bílkoviny 80 g, Tuky 70 g, Sacharidy 320 g

Indikace. Diabetes mellitus.

Dieta 11 výživná

Energie 12000 kJ, kcal 2870, Bílkoviny 105 g, Tuky 80 g, Sacharidy 420 g

Indikace: U pacientů vyžadujících vyšší energetický přívod bez šetřící úpravy.

Pozn.:Odvozená od diety číslo 3.

Dieta 12 batolecí (od 1,5 roku do 3 let věku dítěte)

Energie 8400 kJ, kcal 2000, Bílkoviny 50 g, Tuky 50 g, Sacharidy 340 g

Indikace: racionální dieta s vyšším obsahem vit. C (ovoce), s vyloučením ostrých jídel. Jde o dietu, která obsahuje jídla lehce stravitelná, měkká a nenáročná na kousání.

Dieta 13 dětská

Energie 9500 kJ, kcal 2270, Bílkoviny 80 g, Tuky 70 g, Sacharidy 320 g

Indikace: strava pro děti od 3 do 14 let, pokud nevyžadují zvláštní dietu.

Dieta. č.13 v úpravě bezezbytkovéoznačení D/5

Dieta. č.13 v úpravě diabetické označení D9S

Dieta. č.13 v úpravě s omez.tuků označení D/4

Dieta výběrová

Energie 12000 kJ, kcal 2870, Bílkoviny 105 g, Tuky 80 g, Sacharidy 420 g .

Snídaně jsou odvozeny od diety č.2.

Indikace: u nemocných, kteří nepotřebují žádnou speciální dietu, ale kteří potřebují co nejvyšší přívod energie - rekonvalescenti.

Dieta bezlepková

Energie 9500 kJ, kcal 2270, Bílkoviny 80 g, Tuky 70 g, Sacharidy 320 g

Indikace: nemocní, kteří nesnášejí lepek obsažený v obilí - při celiakii, sprue.

Dieta dialyzační

Energie 12000 kJ, kcal 2870, Bílkoviny 105 g, Tuky 80 g, Sacharidy 420 g, P < 1300 mg

Indikace: pacienti léčení hemodialýzou, peritoneální dialýzou, u nemocných po transplantaci ledviny v časných stádiích.

Pozn.: Jde o vysokobílkovinnou, energeticky bohatou dietu s nízkým obsahem fosforu.

Dieta geriatrická

Energie 2194, kcal, 9175 kJ., Bílkoviny 82 g, Tuky 78 g, Sacharidy 280 g, cholesterol 197, vit.C 37, vláknina 16

Indikace: splňuje požadavky na nemocniční stravování starých lidí

Dieta výběr porodnice (areál bývalé VN)

Na oddělení porodnice je dodávána nadstandardní strava v rozsahu výběrové diety č.14. Výběr dle aktuálního jídelníčku, větší porce, výběr příkrmů, druhá večeře.

Příloha č. 2 ke smlouvě o dílo č. 0171/07/06/OS

| DIETA | kód diety pro objednání | Energie kJ | Energie kcal | Bílkoviny g | Tuky g | Sacharidy g | Poznámka |
|-------------------------------|----------------------------|---------------|-----------------|----------------|-----------|-------------------|-----------------------|
| OS čajová | OS | 0 | 0 | 0 | 0 | evid. pacientů | |
| OS polévka | OSP | 3370 | 800 | 23 | 9 | 161 | polévka |
| OS kaše | OSK | 5360 | 1280 | 35 | 13 | 253 | polévka+kaše |
| 2 šetřící | 2 | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| 3 normální strava | 3 | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | výběr-obědy |
| 3 vegetariánská | VEG | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| 4S s vyloučením volného tuku | 4S | 8000 | 1900 | 35 | 20 | 370 | |
| 4 s omezením tuku | 4 | 9500 | 2270 | 80 | 55 | 360 | |
| 6 nízkobílkovinná | 6 | 9500 | 2270 | 50 | 70 | 350 | |
| 8 redukční s omez. cholester. | 8 | 5300 | 1260 | 75 | 40 | 150 | |
| 8 / 500 kcal | 500 | 2100 | 500 | 50 | 15 | 50 | |
| 9S diabetická šetřící | 9S | 8700 | 2100 | 80 | 55 | 320 | |
| 9 diabetická | 9 | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| 11 výživná | 11 | 12000 | 2870 | 105 | 80 | 420 | výběr-obědy |
| 12 batolecí | 12 | 8400 | 2000 | 50 | 50 | 340 | |
| 13 děti | 13 | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| 13 děti v úpravě bezezbytkové | D/5 | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| 13 děti v úpravě diabetické | D9S | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| 13 děti v úpravě s omez.tuků | D/4 | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| V výběrová | V | 12000 | 2870 | 105 | 80 | 420 | |
| BLP bezlepková | BLP | 9500 | 2270 | 80 | 70 | 320 | |
| D dialyzační | D | 12000 | 2870 | 105 | 80 | 420 | P < 1300 mg |
| GERIATRICKÁ | GER | 2194 | | 82 | 78 | 280 | vit.C 37, vláknina 16 |
| Výběr porodnice BVN | VÝB.POR | | | | | | |

| | |
|--|---|
| A. Energie (1800 - 2800 kcal) výkrmná x redukční 3,3 vegetariánská, 11 výživná, 12 batolecí, 13 děti, 8/500, 8 | D. Diabetická - šetřící v jednoduchých sacharidech 9, 9S, 8 |
| B. Mechanicky šetřící dieta 2, 4, 9S | E. Nízkobílkovinná dieta 6, 4S |
| C. Tukově šetřící 4S, méně 4, 9S, 8 | F. Speciální diety Dialyzační, Bezlepková |

Zpracovala dne 30.3.2006: XXX

KONFIGURACE JIDELN

Str: 1

| Ci | Nazev jidelny |
|----|----------------------------------|
| 1 | zamestnanecka jidelna Lochotin |
| 2 | zamestnanecka jidelna Loch.II.st |
| 3 | zamestnanecka jidelna Bory |
| 4 | zam.jidelna-Vojenska nemocnice |
| 5 | jidelna tepelne site |
| 6 | jidelna metabolicka JIP |
| 7 | jidelna operacni saly 8.patro |
| 8 | jidelna JIP II.- 4.NP st.budova |
| 9 | operacni saly 1.NP |
| 10 | jidelna NCH JIP - 4.NP nova bud. |
| 11 | jidelna JIP I.-5.np |
| 12 | jidelna JIP ARO - 3.np |
| 13 | jidelna KCHJIP -1PP |
| 14 | jidelna luzka stred orth.JIP-3.p |
| 15 | DK-Jip:3.NP-vychodni kridlo |
| 16 | operacni sal pavilon 22 Bory |
| 17 | Voj.nem.- EPS BORY |
| 18 | operacni sal STOM - LOCH |
| 19 | operacni sal OCNI-LOCH. |
| 20 | KCH IMP 4.NP |
| 21 | centr.sterilizace Bory pav.22 |
| 22 | vratn.Foderm.pav.- st.vecere |
| 23 | jidelna koronarni JIP Lochotin |
| 24 | p.Siskova-virologie-pav.1 |
| 25 | prijimaci kancelar FN Lochotin |
| 26 | vratn.vchod F-FN Loch.-st.vecere |
| 27 | prijim.kanc.pav.22-Bory-st.vec. |
| 28 | chirurgie JIP3-IMD-st.budova2.p. |
| 29 | Ambulance CPL vchod C |
| 30 | Voj.nem.-int.A |
| 31 | Voj.nem.-int.B |
| 32 | Voj.nem.-int.C |
| 33 | Voj.nem.-int.D |
| 34 | Voj.nem.-int. JIP |
| 35 | Voj.nem.- nervove |
| 36 | Voj.nem -ORL-luzka C |
| 37 | Voj.nem. - Laborator |
| 38 | Voj.nem.- Chir.1-Chir.A |
| 39 | Voj.nem. - Chir.2-Chir.B |
| 40 | Voj.nem. - Chir.4-Chir.C |
| 41 | Voj.nem. -Chir.JIP |
| 42 | Voj.nem.- Porodnice |
| 43 | Voj.nem.- Gynekologie |
| 44 | Voj.nem - ARO |
| 45 | Voj.nem. - Operacni sal |
| 46 | Voj.nem.- Rentgen |
| 47 | Voj.nem.- Kozni- luzka C |

Orientační váhové údaje masa, omáček, bezmasých jídel, příloh a salátů

Na talíři = hmotnost jedné porce po tepelné úpravě, podávaná strážníkovi.

| MASO | za syrova | na talíři | omáčka na těstoviny - sýrová+cibulová | | 200 g |
|-----------------------------------|-------------|------------|--|-------------|------------|
| hovězí pečeně dušená | 100 g | 62 g | šťáva | | 50 g |
| roštěnka dušená | 100 g | 62 g | tatarská omáčka | | 40 g |
| hovězí vařené | 100 g | 62 g | BEZMASÁ JÍDLA | | na talíři |
| hovězí plátek (pečený, dušený) | 100 g | 62 g | míchaná zelenina | | 200 g |
| hovězí játra (krájená, dušená) | 120 g | 81 g | hrachová kaše | | 300 g |
| vepřová kýta (pečená, dušená) | 100 g | 64 g | čočka | | 300 g |
| vepřová plec (pečená, dušená) | 100 g | 64 g | fazole bretaňské | | 300 g |
| vepřový přírodní řízek | 100 g | 64 g | rizoto | | 300 g |
| vepřový řízek smažený | 100 g | 110 g | smažený celer | | 120 g |
| vepřové žebírko s kostí | 150 g | 100 g | sýrový řízek | | 120 g |
| uzené maso vařené | 100 g | 75 g | buchtíčky se šodó (210g + 210g) | 420g z toho | 210 g šodó |
| uzená plec rolovaná | 100 g | 75 g | PŘÍLOHY | | na talíři |
| vepřová játra restovaná | 120 g | 81 g | vařené brambory | | 250 g |
| kuře pečené | 250 g | 180 g | bramborová kaše | | 250 g |
| párek vídeňský (2 nožičky) | dle výrobce | | bramborový knedlík | | 200 g |
| rybí filé smažené | 150 g | 110 g | bramborové šišky (knedlíky) /bez posypu/ | | 350 g |
| rybí filé pečené | 150 g | 90 g | chlupaté knedlíky | | 250 g |
| MASOVÉ SMĚSI | | na talíři | bramborový salát | | 250 g |
| plíčky | 200g z toho | 80g plíček | houškové knedlíky = 5 plátků | | 160 g |
| vepřové v mrkvi /včetně masa/ | 214g z toho | 64g masa | těstoviny | | 200 g |
| segedín /včetně masa/ | 215g z toho | 64g masa | těstoviny - hlavní jídlo /bez posypu/ | | 250 g |
| maso po čínsku | 200g z toho | 60g masa | rýže dušená | | 200 g |
| strapačky | | 400 g | SALÁTY | | v misce |
| OMÁČKY | | na talíři | rajčatový salát /včetně nálevu/ | | 120 g |
| omáčka | | 200 g | zelný salát /včetně nálevu/ | | 120 g |
| omáčka na těstoviny - formagi | | 200 g | hlávkový salát /včetně nálevu/ | | - |
| omáčka na těstoviny - funghi | | 200 g | zelí kysané | | 100 g |
| omáčka na těstoviny - tomat+cuket | | 200 g | hlávkové zelí dušené (sterilované) | | 200 g |

Cena surovin pro jedno jídlo včetně polévky a nápoje činí 24,- Kč bez DPH.

ORIENTAČNÍ ČASOVÝ HARMONOGRAM ROZVOZU DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ PACIENTŮ

REŽIM TEPLÝCH VEČEŘÍ Po, Út, Čt, Pá A STUDENÝCH VEČEŘÍ St, So, Ne

Platnost od 1.5.2007

| Čas | Druh úkonů |
|---------------------|--|
| 06.00 až 07.00 hod. | leštění příborů, mytí zbylých kazet z předchozího dne |
| 07.00 až 07.45 hod. | rozvoz snídaně |
| 07,45 až 08,30 hod. | mytí přepravních beden |
| 08.30 až 08.45 hod. | svoz vozíků po snídani |
| 08.45 až 09.30 hod. | mytí nádobí po snídani |
| 09,30 až 10,00 hod. | mytí podlahy a úklid prostor umývárny a prostoru pro expediční skříně a tabletové vozíky, leštění příborů |
| 11.00 až 12.00 hod. | rozvoz oběda |
| 12.30 až 13.30 hod. | svoz vozíků po obědě + mytí skříní, mytí nádobí |
| 13.30 až 14.30 hod. | mytí misek, čištění mycího stroje (denně), mytí přepravních beden (denně) |
| 14.30 až 15.00 hod. | mytí nádobí z oddělení ARO a Operačních sálů (CHIR) |
| 15.00 až 15.15 hod. | svoz zbylých kazet (tabletů) |
| 15.15 až 15.30 hod. | mytí zbylých kazet (tabletů) |
| 16.30 až 17.15 hod. | rozvoz teplé večeře |
| 17.15 až 18.15 hod. | svoz večeře |
| 18.15 až 19.00 hod. | mytí nádobí po večeři, vypuštění a údržba mycího stroje, mytí podlahy a úklid prostor umývárny a prostoru pro expediční skříně tabletové skříně a vozíky |

St, So a Ne – stejný harmonogram jako ve všední den + v 10.00 až 10.50 hod. **rozvoz studené večeře.**

Ve volném čase :

Pondělí: strojové mytí podlahy

Středa : odškrobování nerezových polévkových misek a lžic

Čtvrtek: týdenní údržba misek

ORIENTAČNÍ ČASOVÝ HARMONOGRAM ROZVOZU DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ PACIENTŮ

REŽIM CELOTÝDENNÍCH STUDENÝCH VEČERÍ

Platnost od 1.5.2007

| Čas | Druh úkonů |
|---------------------|---|
| 06.00 až 07.00 hod. | leštění příborů, mytí zbylých kazet z předchozího dne |
| 07.00 až 07.45 hod. | rozvoz snídaně |
| 07,45 až 08,30 hod. | mytí přepravních beden |
| 08.30 až 08.45 hod. | svoz vozíků po snídani |
| 08.45 až 09.30 hod. | mytí nádobí po snídani |
| 09,30 až 10,00 hod. | mytí podlahy a úklid prostor umývárny a prostoru pro expediční skříně a tabletové vozíky, leštění příborů |
| 10.00 až 10.50 hod. | rozvoz studené večeře |
| 11.00 až 12.00 hod. | rozvoz oběda |
| 12.30 až 13.50 hod. | svoz vozíků po obědě + mytí skříní, mytí nádobí |
| 13.50 až 14.15 hod. | mytí misek, čištění mycího stroje (denně), mytí přepravních beden (denně) |

Ve volném čase :

Pondělí: strojové mytí podlahy

Středa : odškrobování nerezových polévkových misek a lžic

Čtvrtek: týdenní údržba misek