

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

1. Specifikace předmětu plnění

Předmětem plnění je komplexní zajištění (výroba) a dovoz pokrmů (dietní a běžné stravy) pro LDN Rybitví. Poskytovatel (dodavatel) je povinen zajistit a dodat pokrmy (dietní a běžnou stravu) bez nápojů pro zaměstnance, pacienty a klienty LDN Rybitví. Pro pacienty a klienty dodávaná strava bude v podobě diet, pro zaměstnance to bude dodávána forma běžné stravy.

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

Obsahem stravy pro zaměstnance je teplý oběd v podobě polévky a hlavního jídla. Zaměstnanec bude mít volbu kombinací samostatné polévky, samotného hlavního jídla nebo společně podávané polévky a hlavního jídla.

Vlastní podávání pokrmů zajistí objednatel (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. 853/2004 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 diet (pokrmů) pro pacienty a klienty probíhá každé ráno do 5.00 hodin v podobě tabulky s počtem diet za celé zařízení, zaslané elektronickou formou.

Objednatel (zadavatel) je oprávněn objednávat (aktualizovat druhy diet a počet porcí, označit úbytky či přírůstky) stravu pro pacienty takto:

▪ Snídaně	uzávěrka	05.00 hodin
▪ Oběd	uzávěrka	09.00 hodin
▪ Večeře	uzávěrka	11.00 hodin

Objednávka stravy pro zaměstnance je 1x denně do 7.30 hodin, je možné vytvořit objednávku na celý týden. Objednávka na víkend bude pro oba dny provedena nejpozději v pátek do 7.30 hodin.

Jídelníčky:

Výroba a dodání jídelníčků pro zaměstnance je na dalších 14 dní dopředu. Výroba a dodání jídelníčků pro pacienty a klienty je na dalších 7 dní dopředu. Jídelníčky jsou předávány poskytovatelem (dodavatelem) vždy minimálně dva dny před zahájením nového týdne. Případné změny v jídelníčku

vyvolané provozními podmínkami u poskytovatele (dodavatele) je nutné hlásit 1 den dopředu v dopoledním čase.

Jídelníčky se mohou opakovat po 6 týdnech.

Čas dodání stravy:

Strava bude dodávána v následujících časových rozmezích:

Snídaně	6.45 – 7.15 hodin
Oběd	11.00 – 11.30 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:

Všechny vyjmenované druhy stravy a diet musí být baleny a přepravovány individuálně. To znamená, že snídaně, oběd i večeře pro jednoho pacienta či klienta musí být hygienicky zabalena individuálně. Rozbalena bude až u pacienta nebo klienta.

Obědy a teplé večeře budou převáženy v nádobách, termosech či přepravech k tomuto účelu určených a vybavených tak, aby byly schopny udržet teplotu nutnou k vydávání stravy, tj. 75° C. U studené stravy je podmínka chlazené teploty maximálně 6° C. Pro přepravu stravy a diet je možné využít přepravní vozíky a nádoby objednatel (zadavatele).

Pro pacienty na izolačních pokojích bude dodávána strava v jednorázových nádobách za podmínek dodržení teplot nutných k vydávání stravy.

Zbytky jídel bude odebírat zpět poskytovatel (dodavatel), frekvence odběru zbytků je 2x denně, o víkendu a svátcích je četnost odběru 1x denně. Poskytovatel (dodavatel) doloží na vyžádání doklad o smluvním zajištění na ekologickou likvidaci zbytků potravy.

Mytí nádob pro přepravu jídel zajišťuje poskytovatel (dodavatel).

2. Normy potravin pro vydávané diety

Norma pro snídaně:

Stejně požadavky pro dietu 3, 4, 9 celou:

1. složení snídaňového pečiva – 1 rohlík + chleba
2. 2x týdně sladké pečivo vánočka, loupák (i dia)
3. 2x másličko, nebo malý kelímek margarínu (střídat)
4. doplněk k pečivu sýr, paštiky, med, marmelády, pomazánky vyrobené dodavatelem (např. tvarohová s různými přísadami), šunka

Dieta MIX (mixovaná strava): puding, jogurt, smetanové/tvarohové dezerty, slané i sladké pomazánky s nižší tuhostí, lze dodat veku

Dieta mletá: stejné jako dieta mix

Norma pro obědy:

Stejné požadavky pro dietu 3, 4, 9 celou:

Polévky různých druhů

Hlavní jídlo:

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

1x týdně sladké jídlo

5x týdně masové jídlo

Přílohy: brambory ve všech úpravách (šťouchané, bramborová kaše, vařené), těstoviny (špagety se musí nasekat), rýže, knedlíky, kuskus apod.

Dieta MIX (mixovaná strava): normální dieta, jen rozmixovaná

Dieta mletá: pokud bude maso, musí být pomleté. Zbylé součásti pokrmu jsou stejné jako u diety celé.

Norma pro večeře:

Stejně pro dietu 3,4,9 celou:

Pondělí – čtvrtek je večeře teplá, pátek až neděle je večeře studená.

Teplé večeře: je možné uvařit zahuštěné polévky s pečivem, běžná jídla i sladká jídla (krupicová kaše, rýžová kaše), lze podávat i teplou uzeninu, jitrničky (ne na dietu 4), tlačenko (ne na dietu 4), sekanou s pečivem.

Studené večeře: dodavatelem vyráběné pomazánky, uzenina, šunka, sýr plátkový, sýr tavený

Svačiny:

Odpolední svačina na diety č. 9 formou pečiva – 1 rohlík na pacienta, lze dodávat v ochranném obalu dohromady na jedno oddělení (příslušný počet rohlíků pro jedno oddělení v jednom sáčku). Svačina pro klienty na sociálních lůžkách je možná v podobě jogurtu, ovoce, sladkého či slaného pečiva, pomazánky s pečivem.

Na dietu MIX lze dodávat smetanové/tvarohové dezerty či rozmixované ovoce nebo přesnídávku.

II. večeře:

Určena jen pro diety 9 s léčbou inzulinem.

Lze podávat ovoce, veku se šunkou apod.

Svačiny a druhé večeře budou dováženy společně s obědy.

Diety pro pacienty a klienty dle tohoto přehledu:

DIETA	Kód diety pro objednání	Energie kJ	Energie kcal	Bílkoviny g	Tuky g	Sacharidy g
3 normální strava	3	9200	2200	85	75	300
3 mletá	3 ML, MIX	9200	2200	85	75	300
4 s omezením tuků	4	9200	2200	80	55	350
4 mletá	4 ML, MIX	9200	2200	80	55	350
9 diabetická	9	9200	2200	95	85	275

9 mletá	9 ML, MIX	9200	2200	95	85	275
---------	-----------	------	------	----	----	-----

Strava pro zaměstnance LDN Rybitví je formou teplého obědu s výběrem minimálně ze dvou typů obědů. Lze podávat i samostatné salátové menu.

Minimální gramáže základních surovin v syrovém stavu (platí pro dietní i běžnou stravu):

SK = S kostí, BK = bez kostí

Polévka 0,25 l

Maso SK 130 g, BK 100g

Drůbež SK 200g

Ryby 140 g

Přílohy (mimo knedlíky) 200g

Knedlíky 160g

Zapečené brambory, těstoviny 300g