

ČASŤ 2 - STRAVA PRE ZAMESTNANCOV

Podávající za dodávatele		Univerzita nemocnice L. Pasteura Kolice		COMPASS GROUP SLOVAKIA, s.r.o.	SPOLČENSKÝ PAVILON Kolice	OBDVÍ spol. s r.o. Kolice	Definitivne zmluvné podmienky	ODDOVIEDENIE ZMLUVNEJ POŽIADAVKY
1.	Podávateľ sa zaväzuje riadiť svojou prácou na 12 mesiacov od uzavretia zmluvného finančného objemu podľa toho, ktorá z uvedených služieb bude dodaná.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje riadiť svojou prácou na 12 mesiacov od uzavretia zmluvného finančného objemu podľa toho, ktorá z uvedených služieb bude dodaná.	
2.	Špecifikácia vrátane podmienok prípravy a doručenia stravy je uvedená v Prílohe č. 1 - Špecifikácia predmetu zákazky časť 2.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Špecifikácia vrátane podmienok prípravy a doručenia stravy je uvedená v Prílohe č. 1 - Špecifikácia predmetu zákazky časť 2.	
3.	Podávateľ sa zaväzuje zabezpečiť dodávku potravín a nápojov v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje zabezpečiť dodávku potravín a nápojov v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov.	
4.	Podávateľ sa zaväzuje vykonať všetky potrebné opatrenia na zabezpečenie bezpečnosti potravín, ktoré sú predmetom dodávky, vrátane dodávky pre tento druh služby, hospodárne, odborné a štruktúrne zariadenia, Zariadenie č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia v platnom znení a v zmysle Nutričného kódexu SR pri zavádzaní a prevádzkovaní systému HACCP ako „Súprava výstupov spr.“, alebo ekvivalentných predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje vykonať všetky potrebné opatrenia na zabezpečenie bezpečnosti potravín, ktoré sú predmetom dodávky, vrátane dodávky pre tento druh služby, hospodárne, odborné a štruktúrne zariadenia, Zariadenie č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia v platnom znení a v zmysle Nutričného kódexu SR pri zavádzaní a prevádzkovaní systému HACCP ako „Súprava výstupov spr.“, alebo ekvivalentných predpisov.	
5.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať potraviny na oddelenie jedálňu a jedálneho lístka, na ktorý je jedálny lístok vypracovaný, pričom dodávateľ sa zaväzuje dodávať potraviny v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať potraviny na oddelenie jedálňu a jedálneho lístka, na ktorý je jedálny lístok vypracovaný, pričom dodávateľ sa zaväzuje dodávať potraviny v súlade s požiadavkami príslušných právnych predpisov.	
6.	Obdobie menu musí zodpovedať základným zásadám rozmanitosti výživy a čo do množstva a kvality podľa zodpovedať štandardom stravovania zdravotným v SR.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Obdobie menu musí zodpovedať základným zásadám rozmanitosti výživy a čo do množstva a kvality podľa zodpovedať štandardom stravovania zdravotným v SR.	
7.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
8.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
9.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
10.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
11.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
12.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
13.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
14.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
15.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	
16.	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	akceptujem	Podávateľ sa zaväzuje dodávať stravu podľa požiadaviek príslušných právnych predpisov.	

[illegible]

4. TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA PREDMETU ZÁKAZY

Časť č. 1 - STRAVA PRE PACIENTOV

Opis a požadované minimálne technické vlastnosti, parametre a hodnoty predmetu zákazky

Predmetom zákazky je príprava a dovoz celodennej stravy pre pacientov VÚSCH, a.s., v rozsahu predpísaných diét podľa Metodického pokynu MZ SR č. 719/92-C (Odporúčané zásady stravovania – úprava diétného systému), v súlade so Závazným opatrením MZ SR č. 1685/1998-A (Zabezpečenie liečebnej výživy chorých - Vestník MZ SR, časník 17-18), Odborným usmernením č. 168/2006 (Organizácia klinickej výživy - Vestník MZ SR, časník 48-51), Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenie spoločného stravovania, Zákomom č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení, Vyhláškou MZ SR č. 553/2007 Z.z. ktorou sa stanovujú podrobnosti o požiadavkách na prevádzku zdravotníckych zariadení z hľadiska ochrany zdravia, Zákomom č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a v zmysle Potravinového kódexu SR pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP ako „Správna výrobná prax“, alebo ekvivalentnými predpismi. Verejný obstarávateľ požaduje od uchádzačov dodávku realizovať v celom rozsahu podľa popisu predmetu zákazky a platných predpisov. Nepripúšťa čo i len čiastočné plnenie predmetu zákazky.

Verejný obstarávateľ požaduje, aby ponuka bola predložená tak, že bude zodpovedať požiadavkám verejného obstarávateľa. Nádoby na prepravu stravy zabezpečuje objednávateľ, s výnimkou nádob na nápoje, ktoré zabezpečí dodávateľ.

Pôvodné požiadavky verejného obstarávateľa, ktoré boli poskytnuté potencionálnym dodávateľom v rámci PTK

Dodávateľ č. 1
Univerzitná nemocnica L. Pasteura Košice

Dodávateľ č.
COMPASS GROUP SLOVAKIA, s.r.o.

A. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY:

Uchádzač uvedol informácie, či ním ponúkaný produkt spĺňa, resp. nespĺňa verejným obstarávateľom definované požiadavky na predmet zákazky.

V prípade, ak ponúkaný produkt nespĺňa verejným obstarávateľom požadované technické vlastnosti na predmet zákazky, uchádzač uviedol "nesplňa" a NAVRH ponúkanej ekvivalentnej hodnoty

Uchádzač uvedol informácie, či ním ponúkaný produkt spĺňa, resp. nespĺňa verejným obstarávateľom definované požiadavky na predmet zákazky.

V prípade, ak ponúkaný produkt nespĺňa verejným obstarávateľom požadované technické vlastnosti na predmet zákazky, uchádzač uviedol "nesplňa" a NAVRH ponúkanej ekvivalentnej hodnoty

1. personálne odborné zabezpečenie - minimálne dvaja nutriční terapeuti, pokrývajúci dozor pri každom výdaji stravy (odborná spôsobilosť podľa Nariadenia vlády SR 296/2010 v znení neskorších predpisov), dvaja pracovníci rozvozu stravy v rámci jednej smeny

2. skladba jedálneho lístka má zodpovedať tradičným národným zvyklostiam, príprava diét a zabezpečenie dodržiavania noriem pod dohľadom nutričného terapeuta

3. preferovaná je strava domáceho typu

4. zostavený 4 týždňový vzorový jedálny lístok pre antisklerotickú, diabetickú a šetriacu diétu, ktorý je potrebné zaslať k podkladom k súťaži (s uvádzanými gramážami)

6. povinné údaje na jedálnom lístku: gramáže, alergény, energetická hodnota jednotlivých pokrmov

7. fakturácia za poskytované služby: udané musia byť sumy pre všetky nákladové strediská (13 NS)

1. službukonajúci nutričný terapeut dodávateľa bez nutričného terapeuta odberateľa

bez gramáží

neakceptujem

B. KONKRÉTNE POŽIADAVKY:

1. LIEČEBNÁ VÝŽIVA

1.1 podľa platného diétného systému

1.2 pozadovaná je predovšetkým racionálna strava s antisklerotickým charakterom, vhodná v rámci primárnej a sekundárnej prevencii KVO, ktorá musí spĺňať nasledovné požiadavky:

akceptujem

akceptujem

1.2.1 RAŇAJKY - DESIATA - OLOVRANT

1.2.1.1 denné podávanie rôznych druhov celozrnného chleba a pečiva

akceptujem

DEFINITÍVNE POŽIADAVKY NA PREDMET ZÁKAZY

A. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY:

1. personálne odborné zabezpečenie - minimálne dvaja nutriční terapeuti, pokrývajúci dozor pri každom výdaji stravy (odborná spôsobilosť podľa Nariadenia vlády SR 296/2010 v znení neskorších predpisov), dvaja pracovníci rozvozu stravy v rámci jednej smeny

2. skladba jedálneho lístka má zodpovedať tradičným národným zvyklostiam, príprava diét a zabezpečenie dodržiavania noriem pod dohľadom nutričného terapeuta

3. preferovaná je strava domáceho typu

4. zostavený 4 týždňový vzorový jedálny lístok pre antisklerotickú, diabetickú a šetriacu diétu, ktorý je potrebné zaslať k súťaži (s uvádzanými gramážami)

6. povinné údaje na jedálnom lístku: gramáže, alergény, energetická hodnota jednotlivých pokrmov

7. fakturácia za poskytované služby: udané musia byť sumy pre všetky nákladové strediská (13 NS)

B. KONKRÉTNE POŽIADAVKY:

1. LIEČEBNÁ VÝŽIVA

1.1 podľa platného diétného systému

1.2 pozadovaná je predovšetkým racionálna strava s antisklerotickým charakterom, vhodná v rámci primárnej a sekundárnej prevencii KVO, ktorá musí spĺňať nasledovné požiadavky:

1.2.1 RAŇAJKY - DESIATA - OLOVRANT

1.2.1.1 denné podávanie rôznych druhov celozrnného chleba a pečiva

ODÔVODNENIE ZMENY POŽIADAVKY NA PREDMET ZÁKAZY

trváme na pôvodnej požiadavke

trváme na pôvodnej požiadavke

trváme na pôvodnej požiadavke

xxx

xxx

xxx

trváme na pôvodnej požiadavke

[illegible]

1.2.5.2	viace ako samostatný pokrm možno podávať maximálne 2x týždenne zaraďovať max. 1-2x týždenne sladké hlavné jedlá. Vhodné sú nákypy, žemlovka, súltance, pirohy a pod.	akceptujem		1.2.5.2	viace ako samostatný pokrm možno podávať maximálne 2x týždenne zaraďovať max. 1-2x týždenne sladké hlavné jedlá. Vhodné sú nákypy, žemlovka, súltance, pirohy a pod.	
1.2.5.3	(súltance a pirohy sú akceptované aj ako polotovary, nežiaduce sú maslné a kysnuté jedlá typu šišky, langoshe, placky a pod.)	akceptujem		1.2.5.3	(súltance a pirohy sú akceptované aj ako polotovary, nežiaduce sú maslné a kysnuté jedlá typu šišky, langoshe, placky a pod.)	
1.2.5.4	pokrm z kysnutého cesta zaraďovať na obed, nie na večeru	akceptujem		1.2.5.4	pokrm z kysnutého cesta zaraďovať na obed, nie na večeru	
1.2.5.5	hlavné zeleninové jedlá min. 3x týždenne	akceptujem		1.2.5.5	hlavné zeleninové jedlá min. 3x týždenne	
1.2.5.6	zaraďovanie pohánky (v rámci polievok, príloh, príp. pohánkových kaší)	akceptujem		1.2.5.6	zaraďovanie pohánky (v rámci polievok, príloh, príp. pohánkových kaší)	
1.2.6. PRÍLOHY K POKRMOM				1.2.6. PRÍLOHY K POKRMOM		
1.2.6.1	použitie jedine čerstvých zemiakov (nežiaduce je zaraďenie polotovarov ako sú instantná zemiaková kaša, hranolky, kroketky a pod.)	akceptujem		1.2.6.1	použitie jedine čerstvých zemiakov (nežiaduce je zaraďenie polotovarov ako sú instantná zemiaková kaša, hranolky, kroketky a pod.)	xxx
1.2.6.2	zaraďenie kvalitných druhov cestovín (príprava al dente)	akceptujem		1.2.6.2	zaraďenie kvalitných druhov cestovín (príprava al dente)	
1.2.6.3	príprava knedlí z čerstvého kysnutého cesta (nie polotovary)	akceptujem		1.2.6.3	príprava knedlí z čerstvého kysnutého cesta (nie polotovary)	
1.2.6.4	zaraďenie chleba k prívarkom	akceptujem		1.2.6.4	zaraďenie chleba k prívarkom	
1.2.7. SALÁTY/KOMPÓTY/OBLOHA				1.2.7. SALÁTY/KOMPÓTY/OBLOHA		
1.2.7.1	zaraďenie k hlavnému pokrmu v prípade, ak sa napr. v šťave/omáčke nenachádza žiadna vložka vo forme zeleniny a pod.	akceptujem		1.2.7.1	zaraďenie k hlavnému pokrmu v prípade, ak sa napr. v šťave/omáčke nenachádza žiadna vložka vo forme zeleniny a pod.	xxx
1.2.7.2	zeleninové šaláty k hlavnému jedlu zaradiť minimálne 5x týždenne (nežiaduce je dochucovanie umelými sladidlami)	neakceptujem		1.2.7.2	zeleninové šaláty k hlavnému jedlu zaradiť minimálne 5x týždenne (nežiaduce je dochucovanie umelými sladidlami)	
1.2.7.3	požadované gramáže (netto) - šalát 120g - kompót 120g - zeleninová obloha 120g	akceptujem		1.2.7.3	požadované gramáže (netto) - šalát 120g - kompót 120g - zeleninová obloha 120g	
2. OSTATNÉ ŠPECIFIKÁ				2. OSTATNÉ ŠPECIFIKÁ		
Požaduje sa:				Požaduje sa:		
2.1 KAŠOVITÉ DIÉTY				2.1 KAŠOVITÉ DIÉTY		
2.1.1	podávať mäso vo forme jemného masového pudingu. Prílohu jedine vo forme zemiakovej kaše s prídavkom krémovej omáčky, alebo jemného kompótu (jablkový, lupaný marhuľový, či broskyňový kompót)	akceptujem		2.1.1	podávať mäso vo forme jemného masového pudingu. Prílohu jedine vo forme zemiakovej kaše s prídavkom krémovej omáčky, alebo jemného kompótu (jablkový, lupaný marhuľový, či broskyňový kompót)	xxx
2.2. DIABETICKE DIÉTY				2.2. DIABETICKE DIÉTY		
2.2.1	zabezpečenie zdravotne nezávadného sladidla ako je Xylitol, príp. glykozid steviolu	neakceptujem		2.2.1	zabezpečenie zdravotne nezávadného sladidla ako je Xylitol, príp. glykozid steviolu	xxx
2.2.2	minimálne 1x denne zaraďenie kyslimliečného výrobku, 1x denne teplého mliečného nápoja vo forme mlieka, DIA kávy, DIA kakaa	akceptujem		2.2.2	minimálne 1x denne zaraďenie kyslimliečného výrobku, 1x denne teplého mliečného nápoja vo forme mlieka, DIA kávy, DIA kakaa	
2.2.3	1x denne zaraďenie ovocia	akceptujem		2.2.3	1x denne zaraďenie ovocia	
2.3. ŠTANDARDIZOVANÉ DIÉTY				2.3. ŠTANDARDIZOVANÉ DIÉTY		
2.3.1	v rámci bezlepkovej diéty dostať dostatočne pestrý sortiment bezlepkového chleba a pečiva	akceptujem		2.3.1	v rámci bezlepkovej diéty dostať dostatočne pestrý sortiment bezlepkového chleba a pečiva	xxx
2.3.2	v rámci bezlaktózovej diéty dostať dostatočne pestrý sortiment bezlaktózových mliečnych výrobkov	neakceptujem		2.3.2	v rámci bezlaktózovej diéty dostať dostatočne pestrý sortiment bezlaktózových mliečnych výrobkov	
2.4 NÁPOJE				2.4 NÁPOJE		
2.4.1	teplý nápoj vo forme uvareného horkého a sladkého čaju. Požaduje sa striedanie rôznych druhov čajov s výnimkou zázvorového. Na dochucovanie možno použiť cukor, citrón, sirup (nežiaduci je sirup s obsahom umelých sladidiel)	akceptujem		2.4.1	teplý nápoj vo forme uvareného horkého a sladkého čaju. Požaduje sa striedanie rôznych druhov čajov s výnimkou zázvorového. Na dochucovanie možno použiť cukor, citrón, sirup (nežiaduci je sirup s obsahom umelých sladidiel)	
2.4.2	požadované je množstvo 1l čaju pre každého pacienta, ktorý bude zaslaný pri raňajkách (nežiaduce sú instantné čaje)	akceptujem		2.4.2	požadované je množstvo 1l čaju pre každého pacienta, ktorý bude zaslaný pri raňajkách (nežiaduce sú instantné čaje)	
2.4.3	minimálne trikrát týždenne dodanie teplého mliečného nápoja	akceptujem		2.4.3	minimálne trikrát týždenne dodanie teplého mliečného nápoja	
2.4.4	bandasy na nápoje je povinný zabezpečiť dodávateľ stravy. Požadované sú bandasy s výpuskom	neakceptujem 2x týždenne bandasy bez výpusku		2.4.4	bandasy na nápoje je povinný zabezpečiť dodávateľ stravy. Požadované sú bandasy s výpuskom	

3. OSTATNÉ POŽIADAVKY			akceptujem	iba dostupná na sklade potravín	3. OSTATNÉ POŽIADAVKY	xxx
		zabezpečenie potravín vo forme mimoriadnych dávok. Požaduje sa bežný sortiment rôznych potravín, ktoré sú žiadané ako zdroj bielkovín (údeniny, 3.1.2 syry, mliečne výrobky, vajcia a pod.); ďalej suroviny potrebné na varenie čaju (čierne a ovocné čaje, cukor, citrón, citrón, sirup bez umelých sladidiel) a ostatné potraviny ako sucháre, soľ, ocot a pod.				tváme na pôvodnej požiadavke
4. POLOŽKY PREDMETU ZÁKAZY			xxx		4. POLOŽKY PREDMETU ZÁKAZY	xxx
Položka č. 1 - PRÍPRAVA STRAVY PRE PACIENTOV						
1	Rozsah stravy		xxx	xxx	1 Rozsah stravy	xxx
	1.1	stravná jednotka musí obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru a pre diabetikov druhú večeru	áno		1.1	stravná jednotka musí obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru a pre diabetikov druhú večeru
	1.2	raňajky a desiatu spolu	áno		1.2	raňajky a desiatu spolu
	1.3	obed a olovrant spolu	áno		1.3	obed a olovrant spolu
	1.4	večera a diabetická druhá večera spolu	áno		1.4	večera a diabetická druhá večera spolu
	1.5	denne sladený a nesladený čaj podľa objednaného množstva	áno		1.5	denne sladený a nesladený čaj podľa objednaného množstva
2.	Požaduje sa, aby kvalita, zloženie, gramáž ako aj ďalšie postupy stravy zodpovedali požiadavkám v zmysle platných predpisov vydaných MZ SR.		áno		2.	Požaduje sa, aby kvalita, zloženie, gramáž ako aj ďalšie postupy stravy zodpovedali požiadavkám v zmysle platných predpisov vydaných MZ SR.
3.	Požaduje sa zabezpečenie príprav základných diét, špeciálnych diét, standardizovaných diétnych postupov a rôznych kombinácií v súlade s diétnym systémom		áno		3.	Požaduje sa zabezpečenie príprav základných diét, špeciálnych diét, standardizovaných diétnych postupov a rôznych kombinácií v súlade s diétnym systémom
4.	Požaduje sa, aby v priestoroch dodávateľa stravy bola možnosť:		xxx	xxx	4.	Požaduje sa, aby v priestoroch dodávateľa stravy bola možnosť:
	4.1	kontroly výdaja stravy nutričnými terapeutmi objednávatela za prítomnosti zodpovednej osoby určenej dodávateľom	áno	neakceptujem	4.1	kontroly výdaja stravy nutričnými terapeutmi objednávatela za prítomnosti zodpovednej osoby určenej dodávateľom
	4.2	degustácie a prevážania porcií pokrmov za prítomnosti zodpovednej osoby určenej dodávateľom	áno		4.2	degustácie a prevážania porcií pokrmov za prítomnosti zodpovednej osoby určenej dodávateľom
	4.3	možnosť kontroly teploty stravy a teploty výhrevných vozíkov	áno	neakceptujem	4.3	možnosť kontroly teploty stravy a teploty výhrevných vozíkov
	4.4	možnosť mesačne vykonávať kontrolné odbery sterov z tabietov a prístušenstva, ktoré sú majetkom objednávatela za prítomnosti nutričného terapeuta objednávatela a zodpovednej osoby určenej dodávateľom	áno	iba hygienik	4.4	možnosť mesačne vykonávať kontrolné odbery sterov z tabietov a prístušenstva, ktoré sú majetkom objednávatela za prítomnosti nutričného terapeuta objednávatela a zodpovednej osoby určenej dodávateľom
5.	Spôsob dodania, objednávanie a zrušenia objednannej stravy:		xxx	xxx	5.	Spôsob dodania, objednávanie a zrušenia objednannej stravy:
	5.1	požaduje sa dovoz celodennej stravy 7 dní v týždni	áno		5.1	požaduje sa dovoz celodennej stravy 7 dní v týždni
	5.2	požaduje sa dostupnosť všetkých jedál počas 7 dní v týždni	áno		5.2	požaduje sa dostupnosť všetkých jedál počas 7 dní v týždni
6.	Požaduje sa časové rozpätie dovozu stravy:		áno		6.	Požaduje sa časové rozpätie dovozu stravy:
	6.1	raňajky a desiatu min. od 07:30 hod. max. do 08:00 hod.	áno		6.1	raňajky a desiatu min. od 07:30 hod. max. do 08:00 hod.
	6.2	obed a olovrant min. od 11:30 hod. max. do 12:00 hod.	áno		6.2	obed a olovrant min. od 11:30 hod. max. do 12:00 hod.
	6.3	večera a diabetická druhá večera od 16:30 hod. do 17:00 hod.	áno		6.3	večera a diabetická druhá večera od 16:30 hod. do 17:00 hod.
7.	Požaduje sa časové rozpätie odovzdania kontajnerov dodávateľovi:		xxx	xxx	7.	Požaduje sa časové rozpätie odovzdania kontajnerov dodávateľovi:
	7.1	raňajky a desiatu do 09:00 hod.	áno		7.1	raňajky a desiatu do 09:00 hod.
	7.2	obed a olovrant do 13:30 hod.	áno		7.2	obed a olovrant do 13:30 hod.
	7.3	večera a diabetická druhá večera do 17:45 hod.	áno	do 17,30 hod	7.3	večera a diabetická druhá večera do 17:45 hod.
8.	Požaduje sa dodanie stravy na tieto výdajné miesta objednávatela:		xxx	xxx	8.	Požaduje sa dodanie stravy na tieto výdajné miesta objednávatela:
a)	HLAVNÁ BUDOVA VÚSCH, a.s.		xxx	xxx	a)	HLAVNÁ BUDOVA VÚSCH, a.s.
	8.1	Klinika anesteziológie a intenzívnej medicíny - 1. poschodie	áno		8.1	Klinika anesteziológie a intenzívnej medicíny - 1. poschodie
	8.2	Klinika srdcovej chirurgie - 2. poschodie	áno		8.2	Klinika srdcovej chirurgie - 2. poschodie
	8.3	I. Kardiológická klinika - Koronárne jednotky, Arytmologické oddelenie - 3. poschodie	áno		8.3	I. Kardiológická klinika - Koronárne jednotky, Arytmologické oddelenie - 3. poschodie
	8.4	I. Kardiológická klinika - Kardiológické oddelenie - 4. poschodie	áno		8.4	I. Kardiológická klinika - Kardiológické oddelenie - 4. poschodie
	8.5	Klinika cievnej chirurgie - 5. poschodie	áno		8.5	Klinika cievnej chirurgie - 5. poschodie
b)	DOSTAVBA VÚSCH, a.s.		xxx	xxx	b)	DOSTAVBA VÚSCH, a.s.
			xxx			xxx

8.7 II. Kardiologická klinika - 2. poschodie		áno	8.7	II. Kardiologická klinika - 2. poschodie	
8.8 Klinika angiológie - 3. poschodie		áno	8.8	Klinika angiológie - 3. poschodie	
9.	Požaduje sa, že v prípade, ak sa počet a druh stravy nebude zhodovať s písomnou objednávkou, verejný obstarávateľ nahlási túto skutočnosť bezodkladne dodávateľovi, ktorý zabezpečí dodanie chýbajúceho počtu stravy do 45 min. od nahľadania, na vlastné náklady.	áno	9.	Požaduje sa, že v prípade, ak sa počet a druh stravy nebude zhodovať s písomnou objednávkou, verejný obstarávateľ nahlási túto skutočnosť bezodkladne dodávateľovi, ktorý zabezpečí dodanie chýbajúceho počtu stravy do 45 min. od nahľadania, na vlastné náklady.	
10.	Požaduje sa, že stravu od dodávateľa v dohodnutom čase prevezme službukonajúca sestiera na základe preberacieho protokolu, ktorý bude odsúhlasený a potvrdený zástupcami oboch zmluvných strán.	áno	10.	Požaduje sa, že stravu od dodávateľa v dohodnutom čase prevezme službukonajúca sestiera na základe preberacieho protokolu, ktorý bude odsúhlasený a potvrdený zástupcami oboch zmluvných strán.	
11.	Požaduje sa, aby strava bola dávovaná na jednotlivých tabľoch a dovážaná v prepravných termo - izolačných kontajneroch, ktoré poskytne verejný obstarávateľ dodávateľovi na základe preberacieho protokolu.	áno	11.	Požaduje sa, aby strava bola dávovaná na jednotlivých tabľoch a dovážaná v prepravných termo - izolačných kontajneroch, ktoré poskytne verejný obstarávateľ dodávateľovi na základe preberacieho protokolu.	
12.	Požaduje sa, aby preberací protokol obsahoval názov a množstvo poskytnutých kontajnerov a príslušného riadu a taktiež aby bol preberací protokol odsúhlasený a potvrdený zástupcami oboch zmluvných strán.	áno	12.	Požaduje sa, aby preberací protokol obsahoval názov a množstvo poskytnutých kontajnerov a príslušného riadu a taktiež aby bol preberací protokol odsúhlasený a potvrdený zástupcami oboch zmluvných strán.	
13.	Požaduje sa, aby po odsúhlasení a potvrdení preberacieho protokolu za dovoz stravy dodávateľ prevzal od poverenej osoby prázdne kontajnery a príslušný riad aj so zvyškami stravy a obalového materiálu z potravín.	áno	13.	Požaduje sa, aby po odsúhlasení a potvrdení preberacieho protokolu za dovoz stravy dodávateľ prevzal od poverenej osoby prázdne kontajnery a príslušný riad aj so zvyškami stravy a obalového materiálu z potravín.	
14.	Za hygienu a dezinfekciu kontajnerov a príslušného riadu zodpovedá dodávateľ.	áno	14.	Za hygienu a dezinfekciu kontajnerov a príslušného riadu zodpovedá dodávateľ.	
15.	Za škody preukázateľne spôsobené zlou manipuláciou s kontajnermi a príslušným riadom v plnej výške zodpovedá dodávateľ.	áno	15.	Za škody preukázateľne spôsobené zlou manipuláciou s kontajnermi a príslušným riadom v plnej výške zodpovedá dodávateľ.	
16.	Požaduje sa, aby po skončení platnosti zmluvy dodávateľ vrátil verejnému obstarávateľovi prepravné kontajnery a príslušný riad na základe preberacieho protokolu.	áno	16.	Požaduje sa, aby po skončení platnosti zmluvy dodávateľ vrátil verejnému obstarávateľovi prepravné kontajnery a príslušný riad na základe preberacieho protokolu.	
17.	Požaduje sa, aby spôsob objednávanie a spresnenie počtu porcií stravy bol realizovaný denne u nutričnej terapeutky v týchto časových termínoch:	áno	17.	Požaduje sa, aby spôsob objednávanie a spresnenie počtu porcií stravy bol realizovaný denne u nutričnej terapeutky v týchto časových termínoch:	
	17.1 raňajky a desiaty spolu – nahľadanie počtu porcií do 6,30 hod., dohľadanie do 7,30 hod	áno	17.1	raňajky a desiaty spolu – nahľadanie počtu porcií do 6,30 hod., dohľadanie do 7,30 hod	
	17.2 obed a olovrant spolu – nahľadanie počtu porcií do 9,00 hod., dohľadanie o 11,00 hod. pre novoprijaťých diabetikov, dialyzovaných pacientov a pacientov preložených z iných ZZ	áno	17.2	obed a olovrant spolu – nahľadanie počtu porcií do 9,00 hod., dohľadanie o 11,00 hod. pre novoprijaťých diabetikov, dialyzovaných pacientov a pacientov preložených z iných ZZ	
	17.3 večera a diabetická druhá večera spolu – nahľadanie počtu porcií do 14,00 hod., dohľadanie do 16,00 hod..	áno	17.3	večera a diabetická druhá večera spolu – nahľadanie počtu porcií do 14,00 hod., dohľadanie do 16,00 hod..	
18.	Požaduje sa, aby vzorový jedálny lístok bol zostavený na 4 týždne vopred. Plánovaný týždenný jedálny lístok je potrebné zaslať v poradiok predchádzajúceho týždňa, pričom objednávateľ si vyhradzuje právo možnosti aktualizovať ho. Podrobný rozpis diét každodenného jedálneho lístka je potrebné zaslať minimálne deň vopred.	áno	18.	Požaduje sa, aby vzorový jedálny lístok bol zostavený na 4 týždne vopred. Plánovaný týždenný jedálny lístok je potrebné zaslať v poradiok predchádzajúceho týždňa, pričom objednávateľ si vyhradzuje právo možnosti aktualizovať ho. Podrobný rozpis diét každodenného jedálneho lístka je potrebné zaslať minimálne deň vopred.	
19.	Požaduje sa možnosť úpravy jedálnych lístkov z dôvodu špecifickej liečby pacientov po kardiologických výkonoch (napr. nevhodné citrusové ovocie, džúsy)	áno	19.	Požaduje sa možnosť úpravy jedálnych lístkov z dôvodu špecifickej liečby pacientov po kardiologických výkonoch (napr. nevhodné citrusové ovocie, džúsy)	
20.	Po prípade zmeny v schválenom jedálnom lístku je dodávateľ povinný e-mailom včas informovať objednávateľa	áno	20.	Po prípade zmeny v schválenom jedálnom lístku je dodávateľ povinný e-mailom včas informovať objednávateľa	
Položka č. 2 - POTRAVINY VO FORME MIMORIADNYCH DÁVOK			Položka č. 2 - POTRAVINY VO FORME MIMORIADNYCH DÁVOK		
1.	zabezpečenie potravín vo forme mimoriadnych dávok. Požaduje sa bežný sortiment rôznych potravín, ktoré sú žiadané ako zdroj bielkovín (údeniny, syry, mliečne výrobky, smotana, vajcia a pod.); ďalej suroviny potrebné na varenie čaju (čierne a ovocné čaje, cukor, citrón, sirup bez umelých sladidiel) a ostatné potraviny ako sucháre, soľ, ocot a pod.	áno	1.	zabezpečenie potravín vo forme mimoriadnych dávok. Požaduje sa bežný sortiment rôznych potravín, ktoré sú žiadané ako zdroj bielkovín (údeniny, syry, mliečne výrobky, smotana, vajcia a pod.); ďalej suroviny potrebné na varenie čaju (čierne a ovocné čaje, cukor, citrón, sirup bez umelých sladidiel) a ostatné potraviny ako sucháre, soľ, ocot a pod.	
Položka č. 3 - DOVOZ STRAVY			Položka č. 3 - DOVOZ STRAVY		
1.	Požaduje sa dovoz motorovým vozidlom k stravovacím výťahom v budove VUSCH, a.s. vyhovujúcim na prepravu, pričom typ vozidla určí v zmluve uchádzač	áno	1.	Požaduje sa dovoz motorovým vozidlom k stravovacím výťahom v budove VUSCH, a.s. vyhovujúcim na prepravu, pričom typ vozidla určí v zmluve uchádzač	
2.	Požaduje sa dovoz stravy uskutočňovať po trase, ktorú určí v zmluve dodávateľ	áno	2.	Požaduje sa dovoz stravy uskutočňovať po trase, ktorú určí v zmluve dodávateľ	

Položky 1. časti predmetu zákazky

1.	Príprava stravy pre pacientov
2.	Potraviny vo forme mimoriadnych dávok
3.	Dovoz stravy

4. TECHNICKÁ SPECIFIKÁCE PŘEDMETU ZÁKAZKY

Časť č. 2 - STRAVA PRE ZAMESTNANCOV

Opis a požadované minimálne technické vlastnosti, parametre a hodnoty obstarávateľa požadujúce:

Prírodné potraviny sú zabezpečované stravovaním zamestnancov v stravovacej jednotke obstarávateľa a to dodatkom objednaného obedového menu do priestorov stravovacej jednotky a jeho výdaj zamestnancom počas pracovných dní. Výdaj stravy zabezpečí verejný obstarávateľ svojimi zamestnancami, ktorí sú držiteľmi platného zdravotného preukazu. Požaduje sa aby poskytovateľ vykonával služby podľa požiadaviek objednávateľa, v kvalite obvyklej pre tento druh služby, hospodárne, odborné a starostlivo v súlade s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podmienkach o výžive Policajného zboru SR, v zmysle Policajného zboru SR, Zákonom č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení, Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia v platnom znení a Nariadení na prepravu stravy zabezpečujú objednávateľa, s výnimkou nádob na napitie, ktoré zabezpečí dodávateľ.

Pôvodné požiadavky verejného obstarávateľa, ktoré boli poskytnuté potenciálnym

Dodávateľ č. 1				Dodávateľ č. 2				Dodávateľ č. 3				Dodávateľ č. 4			
Univerzitná nemocnica L. Pasteura Košice				COMPASS GROUP SLOVAKIA s.r.o.				SPOLOČENSKÝ PAVILÓN Košice				OBEDY spol. s r.o. Košice			
Uchádzač uvedie informácie, či ním ponúkajú produkt spĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. V prípade, ak ponúkajú produkt nespĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky, uchádzač uvedie informácie, ktoré nespĺňajú podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. "Nesplňa" a NAVRHNE poskytnutú ekvivalentnú hodnotu				Uchádzač uvedie informácie, či ním ponúkajú produkt spĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. V prípade, ak ponúkajú produkt nespĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky, uchádzač uvedie informácie, ktoré nespĺňajú podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. "Nesplňa" a NAVRHNE poskytnutú ekvivalentnú hodnotu				Uchádzač uvedie informácie, či ním ponúkajú produkt spĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. V prípade, ak ponúkajú produkt nespĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky, uchádzač uvedie informácie, ktoré nespĺňajú podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. "Nesplňa" a NAVRHNE poskytnutú ekvivalentnú hodnotu				Uchádzač uvedie informácie, či ním ponúkajú produkt spĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. V prípade, ak ponúkajú produkt nespĺňajúci podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky, uchádzač uvedie informácie, ktoré nespĺňajú podmienky uvedené v požiadavkách na predmet zakázky. "Nesplňa" a NAVRHNE poskytnutú ekvivalentnú hodnotu			
A. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY:				A. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY:				A. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY:				A. VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY:			
1. Výber z dvoch hlavných jedlých - menu č. 1 – masový pokrm				1. Výber z dvoch hlavných jedlých - menu č. 1 – masový pokrm				1. Výber z dvoch hlavných jedlých - menu č. 1 – masový pokrm				1. Výber z dvoch hlavných jedlých - menu č. 1 – masový pokrm			
2. Počas sezóny jún – august osvieženie ponuky o menu č. 3 vo forme čerstvých šalátov, s prídavkom celozrnného chleba, alebo pečiva				2. Počas sezóny jún – august osvieženie ponuky o menu č. 3 vo forme čerstvých šalátov, s prídavkom celozrnného chleba, alebo pečiva				2. Počas sezóny jún – august osvieženie ponuky o menu č. 3 vo forme čerstvých šalátov, s prídavkom celozrnného chleba, alebo pečiva				2. Počas sezóny jún – august osvieženie ponuky o menu č. 3 vo forme čerstvých šalátov, s prídavkom celozrnného chleba, alebo pečiva			
3. skladba jedálneho lístka má zodpovedať tradičným národným zvyklostiam				3. skladba jedálneho lístka má zodpovedať tradičným národným zvyklostiam				3. skladba jedálneho lístka má zodpovedať tradičným národným zvyklostiam				3. skladba jedálneho lístka má zodpovedať tradičným národným zvyklostiam			
4. preferovaná je strava domáceho typu				4. preferovaná je strava domáceho typu				4. preferovaná je strava domáceho typu				4. preferovaná je strava domáceho typu			
5. jedálny lístok zasielať týždeň vopred. Deň dodania vždy v pondelok.				5. jedálny lístok zasielať týždeň vopred. Deň dodania vždy v pondelok.				5. jedálny lístok zasielať týždeň vopred. Deň dodania vždy v pondelok.				5. jedálny lístok zasielať týždeň vopred. Deň dodania vždy v pondelok.			
6. - gramáž, - alergén, - energetická hodnota jednotlivých pokrmov, - pôvod mäsa				6. - gramáž, - alergén, - energetická hodnota jednotlivých pokrmov, - pôvod mäsa				6. - gramáž, - alergén, - energetická hodnota jednotlivých pokrmov, - pôvod mäsa				6. - gramáž, - alergén, - energetická hodnota jednotlivých pokrmov, - pôvod mäsa			
B. KONKRÉTNÉ POŽIADAVKY NA VÝBER POTRAVIN A POKRMOV:				B. KONKRÉTNÉ POŽIADAVKY NA VÝBER POTRAVIN A POKRMOV:				B. KONKRÉTNÉ POŽIADAVKY NA VÝBER POTRAVIN A POKRMOV:				B. KONKRÉTNÉ POŽIADAVKY NA VÝBER POTRAVIN A POKRMOV:			
1. POLEVKY				1. POLEVKY				1. POLEVKY				1. POLEVKY			
1.1 minimálne 1x týždenné zaradenie polievky s obsahom mäsa, príp. údeniny				1.1 minimálne 1x týždenné zaradenie polievky s obsahom mäsa, príp. údeniny				1.1 minimálne 1x týždenné zaradenie polievky s obsahom mäsa, príp. údeniny				1.1 minimálne 1x týždenné zaradenie polievky s obsahom mäsa, príp. údeniny			
1.2 minimálne 1x týždenné zaradenie strukovinej polievky				1.2 minimálne 1x týždenné zaradenie strukovinej polievky				1.2 minimálne 1x týždenné zaradenie strukovinej polievky				1.2 minimálne 1x týždenné zaradenie strukovinej polievky			
1.3 podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. 1/2				1.3 podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. 1/2				1.3 podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. 1/2				1.3 podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. 1/2			
1.4 primerané zahusťovanie polievok				1.4 primerané zahusťovanie polievok				1.4 primerané zahusťovanie polievok				1.4 primerané zahusťovanie polievok			
1.5 primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov, t.j. nežaduje sa podávanie instantných polievok				1.5 primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov, t.j. nežaduje sa podávanie instantných polievok				1.5 primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov, t.j. nežaduje sa podávanie instantných polievok				1.5 primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov, t.j. nežaduje sa podávanie instantných polievok			
1.6 dodanie cestovín, príp. inej vložky v samostatnej nádobe, nie v polievke				1.6 dodanie cestovín, príp. inej vložky v samostatnej nádobe, nie v polievke				1.6 dodanie cestovín, príp. inej vložky v samostatnej nádobe, nie v polievke				1.6 dodanie cestovín, príp. inej vložky v samostatnej nádobe, nie v polievke			
2. MÄSITÉ POKRMY				2. MÄSITÉ POKRMY				2. MÄSITÉ POKRMY				2. MÄSITÉ POKRMY			
2.1 príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných druhov mäsa (nežaduje sa šľachovitá a masťné mäso)				2.1 príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných druhov mäsa (nežaduje sa šľachovitá a masťné mäso)				2.1 príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných druhov mäsa (nežaduje sa šľachovitá a masťné mäso)				2.1 príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných druhov mäsa (nežaduje sa šľachovitá a masťné mäso)			
2.2 minimálne 3x týždenné podávať mäso vo forme plátkov				2.2 minimálne 3x týždenné podávať mäso vo forme plátkov				2.2 minimálne 3x týždenné podávať mäso vo forme plátkov				2.2 minimálne 3x týždenné podávať mäso vo forme plátkov			
2.3 minimálne 1x týždenné podávať hovädzie mäso (aj vo forme plátkov)				2.3 minimálne 1x týždenné podávať hovädzie mäso (aj vo forme plátkov)				2.3 minimálne 1x týždenné podávať hovädzie mäso (aj vo forme plátkov)				2.3 minimálne 1x týždenné podávať hovädzie mäso (aj vo forme plátkov)			
2.4 kalibrované stehná, štvrte s kosťou (nežaduje sa pokrm pripravovaný z vykosteného hydovného mäsa)				2.4 kalibrované stehná, štvrte s kosťou (nežaduje sa pokrm pripravovaný z vykosteného hydovného mäsa)				2.4 kalibrované stehná, štvrte s kosťou (nežaduje sa pokrm pripravovaný z vykosteného hydovného mäsa)				2.4 kalibrované stehná, štvrte s kosťou (nežaduje sa pokrm pripravovaný z vykosteného hydovného mäsa)			
2.5 minimálne 1x týždenné podávať pokrm z rýb, pričom sa požaduje striedanie rôznych druhov rýb (nežaduje sa pečený z rýb Pangasius)				2.5 minimálne 1x týždenné podávať pokrm z rýb, pričom sa požaduje striedanie rôznych druhov rýb (nežaduje sa pečený z rýb Pangasius)				2.5 minimálne 1x týždenné podávať pokrm z rýb, pričom sa požaduje striedanie rôznych druhov rýb (nežaduje sa pečený z rýb Pangasius)				2.5 minimálne 1x týždenné podávať pokrm z rýb, pričom sa požaduje striedanie rôznych druhov rýb (nežaduje sa pečený z rýb Pangasius)			
2.6 mäsové pokrmy z mletého mäsa na požiadajú pripravovať jedine z čerstvého mäsa (nežaduje sa podávať ako masové guľky, mletý rezeň a pod.)				2.6 mäsové pokrmy z mletého mäsa na požiadajú pripravovať jedine z čerstvého mäsa (nežaduje sa podávať ako masové guľky, mletý rezeň a pod.)				2.6 mäsové pokrmy z mletého mäsa na požiadajú pripravovať jedine z čerstvého mäsa (nežaduje sa podávať ako masové guľky, mletý rezeň a pod.)				2.6 mäsové pokrmy z mletého mäsa na požiadajú pripravovať jedine z čerstvého mäsa (nežaduje sa podávať ako masové guľky, mletý rezeň a pod.)			
2.7 požadované gramáže mäsa v surovom stave: - čerstvé mäso bez kosti min. 100g - hydovné mäso bez kosti min. 120g - kalibrované kuračie stehno min. 250g - čerstvé rýby min. 120g - mrazené rýby min. 150g				2.7 požadované gramáže mäsa v surovom stave: - čerstvé mäso bez kosti min. 100g - hydovné mäso bez kosti min. 120g - kalibrované kuračie stehno min. 250g - čerstvé rýby min. 120g - mrazené rýby min. 150g				2.7 požadované gramáže mäsa v surovom stave: - čerstvé mäso bez kosti min. 100g - hydovné mäso bez kosti min. 120g - kalibrované kuračie stehno min. 250g - čerstvé rýby min. 120g - mrazené rýby min. 150g				2.7 požadované gramáže mäsa v surovom stave: - čerstvé mäso bez kosti min. 100g - hydovné mäso bez kosti min. 120g - kalibrované kuračie stehno min. 250g - čerstvé rýby min. 120g - mrazené rýby min. 150g			

ODOVODNENIE ZMENY POŽIADAVKY
NA PREDMET ZÁKAZKY

3. STAVOVÝMAČKY/PRIVÁVKY		3. STAVOVÝMAČKY/PRIVÁVKY		3. STAVOVÝMAČKY/PRIVÁVKY		3. STAVOVÝMAČKY/PRIVÁVKY	
3.1	primerané zariadenie štávo/omačky/privávku	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
3.2	primerané dochucovanie štávo/omačky/privávku, s vylúčením dehydrovaných základov a historických pokrmov	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
4. BEZMÄSITÉ POKRMY							
4.1	príprava vysušených pokrmov z čerstvého kysnutého cesta (buchty, šišky, koláče, langosy a pod.)	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
4.2	príprava veľkých pokrmov jedine z čerstvých vajec	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
4.3	akceptované polievky – ťufance, pichy (nežiadajúce polievky – zemiakové placky, mrazené langosy)	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
5. ŠALÁT/Y/KOMPOT/Y/OBLOHA							
5.1	zariadenie k hlavnému pokrmu v prípade, ak ide napr. o vyprážaný pokrm, príp. ak sa v šľavovom pokrmu nenachádza žiadna voľba vo forme zeleniny a pod. (nežiadajúce je dochucovanie umelými sladidami)	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
5.2	- šalát 120g - kompót 120g - zeleninová obloha 120g	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
6. PRÍDAVKY K OBEDU							
6.1	minimálne 3x týždenné zaradenie prídavku k obedu vo forme ovocia, koláča, kekša a pod.	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
6.2	prídavok je zahrnutý v cene za stravnú jednotku	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
7. NÁPOJE							
7.1	teplý nápoj vo forme uvareného čaju. Požaduje sa striedanie rôznych druhov čaju. Na dochucovanie možno použiť cukor, citrón, sirup (nežiadajú je sirup s obsahom umelých sladidiel)	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
7.2	v ktorých mesačoch možnosť podania studeného nápoja vo forme sirupu (bez umelých sladidiel). Počet oboch zložky sirupu nesmie klesnúť pod 50% (nežiadajúce je dochucovanie umelými sladidami)	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
7.3	nádobu na nápoj je povinný zabezpečiť dodávateľ stravy. Požadované sú nádobys výpuskom.	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
7.4	nápoj je zahrnutý v cene za stravnú jednotku	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
Položka č. 1 - PRÍPRAVA STRAVY PRE ZAMESTNANCOV							
1. POŽADAVKY							
1.1	vypracovanie jedálneho lístka na obdobie jedného týždňa dopredu a vhodným spôsobom (elektronicky, poštou) ho doručiť operatérovi najneskôr v pondelok v kalendárnom týždni predchádzajúcom dňom týždňa, na ktorý je jedálny lístok vypracovaný	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
1.2	objednávacie obdov elektronickej na (doplní sa buď emailová adresa alebo webová stránka)	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
1.3	objednávka najneskôr do 14,15 hod predchádzajúceho dňa. Možnosť doobjednania, resp. odhlásenia v dňu dňa do 8,15hod.	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
1.4	dodávka stravy v počte a špecifikácii zodpovedajúcej objednanému obrátke, ktorý je v objednávkach povinný špecifikovať počet ľudí a rozdelením podľa výberu	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
1.5	dodanie obdov každých pracovných dní v čase od 11,30 do 11,45 hod.	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
1.6	obdov menu musí zodpovedať základným racionalizácii výživy a čo do množstva a kvality jedla zodpovedá štandardom stravovania zariadeným v SR	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
Položka č. 2 - DOVOZ STRAVY							
1. POŽADAVKY							
1.1	Požaduje sa dovoz motorovým vozidlom k stravovaciim výťahom v budove VUSCH, a.s. vykonujúcim na prepratu, pričom typ vozidla určí v zmluve uchádzač	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
1.2	Požaduje sa dovoz stravy uskutočňovať po trase, ktorú určí v zmluve dodávateľ	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	akceptujú	xxx
Položky 2. časti predmetu zákazky							
1.	Príprava stravy pre zamestnancov						
2.	Dovoz stravy						