



NEMOCNICE BŘECLAV, příspěvková organizace

U Nemocnice 3066/1, 690 02 Břeclav

telefon: +420 519 315 111, fax +420 519 372 112, www.nembv.cz

IČ: 00 390 780, DIČ: CZ00390780, zapsaná v Obchodním rejstříku u Krajského soudu v Brně, oddíl Pr, vložka č. 1233

Příloha č. 1 zadávací dokumentace

Specifikace služeb

Předmětem veřejné zakázky je poskytování stravovacích služeb pro pacienty a zaměstnance (interní, externí), a to v potřebné kvalitě a množství v souladu s platnou legislativou a jakostními normami, včetně zajištění všech prací a služeb spojených se stravovacím provozem.

Nemocnice Břeclav, příspěvková organizace má aktuálně kapacitu 419 lůžek a 875 zaměstnanců. Průměrný roční obrat je v rozsahu 280.000 kusů patientských stravovacích jednotek pro pacienty a 56.000 kusů zaměstnaneckých stravovacích jednotek pro zaměstnance.

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

I.

Časový harmonogram denního plnění

1. Strava pro zaměstnance

- výdej oběda 10:45–14:00 hod.

2. Strava pro pacienty

- výdej snídaní a svačin 6:30 – 7:15 hod.
- výdej oběda 10:45 – 11:15 hod.
- výdej večeře 1 a večeře 2 16:45 – 17:15 hod.

Jídelna musí být pro zaměstnance přístupná v pracovní dny v čase od 10:45 – 14:00 hod. a ve dnech pracovního klidu a ve svátky v čase od 11:00 do 13:00 hod. Změna je možná pouze po předchozím písemném schválení vedení Zadavatele.

II.

Způsob a časové vymezení objednávky stravy

1. Objednávání stravy pro zaměstnance

Objednávání a odhlašování bude probíhat pomocí elektronického objednávkového systému dodavatele. Systém objednávek bude možný jak prostřednictvím webové aplikace přístupné na internetu přes přihlášení do IS dodavatele pomocí osobního čísla zaměstnance a hesla, tak objednávaním přes čipové karty přímo v místnosti jídelny, a to alespoň s časovým předstihem jednoho týdne. Elektronický objednávkový systém

dodavatele musí být kompatibilní s ID kartami Zadavatele (bezkontaktní karta 13,56 MHz). Tuto ID kartu nabízí zadavatel dodavateli k testování.

Objednávky a odhlášení stravy pro zaměstnance je možné nejpozději den předem do 14:00 hod. předchozího dne.

2. Objednávání stravy pro pacienty

Objednávání jednotlivých druhů stravy pro pacienty Objednatele zajištěno datovou formou komunikace prostřednictvím Nemocničního informačního systému (dále jen NIS) objednatel samostatně na každém z jednotlivých pracovišť Objednatele. Přídatky k jídlu bude umožněno přijímat elektronicky psaným textem nebo telefonicky.

Objednávky a odhlášení stravy pro pacienty je možné v časech do 9:00 hod. oběd na následující den, do 14:00 hod. večeři na následující den a do 16:00 hod. snídani na následující den.

III. Technické podmínky

Strava pro pacienty (denní)

Pracoviště	Počet lůžek	Předpokládaný počet stravovacích jednotek za den	Orientační spotřeba diet za den
Interní oddělení	82 (62+16)	246	87
Dětské oddělení	33 (30+3)	99	24
Infekční oddělení	30	90	17
Plicní oddělení	20	60	20
Neurologické oddělení	36 (30+6)	108	23
Chirurgické oddělení	73 (63+10)	219	60
Urologické oddělení	20	60	24
Oddělení ORL	20	60	11
Ortopedické oddělení	25	75	35
Gynekologicko-porodnické oddělení	40	120	35
Rehabilitační oddělení	20	60	26
Oddělení ARO	6	18	3

Dodávka stravy pro pacienty

1. ROZVOZ - SVOZ transportních skříní nebo plastových nádob musí proběhnout za dodržení všech hygienicko-epidemiologických podmínek a HACCAP v co nejkratší době.
2. Za zajištění dostatečného počtu tabletů (včetně nádobí a příborů) a za hospodaření s ním odpovídá dodavatel. Ten si musí při převzetí použitých tabletů (včetně nádobí a příborů) kompletnost zkontrolovat a reklamaci provést bez prodlení po zjištění přímo u službu konajícího NLZP lůžkového oddělení.
3. Pečivo musí být podávané na talíři v tabletu. Dopolední i odpolední svačina bude expedována společně se snídaní na lůžkové oddělení a uložena v k tomu určené chladničce.
4. Teplá strava bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu s příborem uloženém v transportních skříních.
5. Studená večeře (případně druhá večeře) bude expedována formou balené studené stravy včetně příboru. Studený pokrm bude následně po převzetí na lůžkovém oddělení uložen v k tomu určené chladničce.

6. Studená večeře musí být balená v balíčku složeném z fólie a papírového tácu (pěnová hmota). Chléb a pečivo je nutno balit zvlášť do mikroténového sáčku nebo uložit do samostatného sáčku v balíčku. Druhá večeře musí být podávána formou studené večeře.

IV.

Požadavky na zajištění stravy pro pacienty

1. Receptura pro pacienty musí být zpracována s ohledem na dietní systém Nemocnice Břeclav, p.o., který je pro dodavatele závazný (viz Příloha č. 1A)
2. Jídelníčky pro pacienty zpracovává nutriční terapeut dodavatele
3. Jídelníčky pro pacienty zašle dodavatel v elektronické podobě alespoň 1 týden dopředu nutričnímu terapeutovi Zadavatele ke schválení.
4. Zadavatel, resp. nutriční terapeut zadavatele, si vyhrazuje právo na možnost zakázat použití surovin při nesplnění kvalitativních požadavků a zakázání výdeje diet a jídel pro zaměstnance v případě nedodržení kvalitativních postupů při přípravě stravy, které významným způsobem negativně ovlivní kvalitu či chuťové vjemy připravené stravy. Za dodržení platných norem pro dodávané suroviny a při přípravě a distribuci stravy je zodpovědný vedoucí pracovník stravovacího provozu.

V.

Provozní a související činnost

1. Nádobí a zbytky z pokrmů budou posílány po každém jídle zpět do kuchyně k další likvidaci dodavatelem.
2. Uložení a likvidaci biologicky rozložitelného odpadu, tzn. zbytků potravin, musí dodavatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.
3. Uložení a likvidaci separovaného komunálního, plastového, skleněného, papírového a kovového odpadu musí dodavatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.
4. Deratizaci a dezinfekci užívaných prostor zajistí dodavatel na vlastní náklady.
5. Mytí expedičního nádobí, obalů a přepravních nádob a skříní zajišťuje dodavatel na své náklady a v souladu s hygienickými předpisy pro stravovací služby při dodržení zásad osobní a provozní hygieny pro činnosti epidemiologicky závažné.
6. Na vlastní náklady zajistí dodavatel dodávku mycích a oplachových prostředků do košového mycího stroje a dalších mycích zařízení.
7. Doplnování nádobí (talíře, misky, podnosy, skleničky, příbory) a drobného spotřebního materiálu pro výdej zajistí dodavatel na vlastní náklady na základě vlastního systému kontrol, kterým prokáže způsob a kompletnost přebíraného nádobí na oddělení.
8. Dodavatel zajistí jednoho odpovědného zaměstnance, který bude přítomen na pracovišti a bude mít pověření jednat jménem dodavatele se zadavatelem.

Přílohy: Dietní systém Nemocnice Břeclav, p.o.