



NEMOCNICE BŘECLAV, příspěvková organizace

U Nemocnice 3066/1, 690 02 Břeclav

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

IČO: 003 90 780, DIČ: CZ00390780, zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Brně, pod sp. zn. Pr 1233

Příloha č. 1 zadávací dokumentace Specifikace služeb

Předmětem veřejné zakázky je poskytování stravovacích služeb pro pacienty a zaměstnance, 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 970 zaměstnanců. Průměrný roční obrát je v rozsahu 87 173 kusů patientských stravovacích jednotek pro pacienty a 56 000 kusů zaměstnaneckých stravovacích jednotek pro zaměstnance.

Nutriční terapeut dodavatele zodpovídá za dodržení požadavků a norem v souladu s Metodickým doporučením Ministerstva zdravotnictví ČR pro zajištění stravy a nutriční péče. Dále 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 – tabletování

- výdej snídaní a svačin 6:30 – 7:15 hod.
- výdej oběda 10:45 – 11:30 hod.
- výdej večeře 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 objednávání 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 objednáním 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 a odhlášení 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.

Objednávky a odhlášení stravy pro pacienty je možné v časech

- do 9:00 hod. oběd na daný den,
- do 14:00 hod. večeři na daný den
- do 16:00 hod. snídani na následující den

Doobjednávky stravy pro pacienty budou hlášeny telefonicky Objednatelem v časech:

- snídaně do 8:00 hod. daného dne
- oběd do 12:00 hod. daného dne
- večeře do 17:30 hod. daného dne

Následně expedovány na lůžková oddělení nemocnice.

III.

Technické podmínky

Strava pro pacienty (denní):

Pracoviště	Počet lůžek (maximální počet stravovacích jednotek při 100% obloženosti lůžek)	Předpokládaný počet stravovacích jednotek* za den (při zohlednění průměrné obloženosti lůžek)
Interní oddělení	82 (62+16)	44
Dětské oddělení	33 (30+3)	15
Infekční oddělení	30	12
Plicní oddělení	20	15
Neurologické oddělení	36 (30+6)	14
Chirurgické oddělení	73 (63+10)	55
Urologické oddělení	20	15
Oddělení ORL	20	11
Ortopedické oddělení	25	20
Gynekologicko-porodnické oddělení	40	15
Rehabilitační oddělení	20	19

Oddělení ARO	6	3
---------------------	----------	----------

*Součástí denní stravovací jednotky je i pitný režim (1 litr studeného/teplého nápoje pro pacienty)

Strava pro zaměstnance:

- v pracovních dnech – oběd pro až 250 zaměstnanců
- ve dnech pracovního volna a pracovního klidu /víkendy a svátky/ - oběd pro až 50 zaměstnanců
- součást zaměstnanecké stravy je i pitný režim v množství 0,2l/zaměstnanec/jídlo

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 (dle dodacích listů dodavatele) a reklamaci provést bez prodlení po zjištění přímo u službu konajícího NLZP lůžkového oddělení. Nemocnice Břeclav poskytne dodavateli k dispozici vlastních 350 ks jídelních tabletů.
3. Dopolední svačina bude expedována společně se snídaní, odpolední svačina bude expedována společně s obědem a druhá večeře bude expedována společně s večeří na lůžkové oddělení a uložena v k tomu určené chladničce. Odpolední svačina a druhá večeře bude expedována formou balené studené stravy (v balíčku složeném z fólie a papírového táčku).
4. Teplá strava bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu s příborem uloženém v transportních skříních a expedován na lůžková oddělení.
5. Studená strava (snídaně, studená večeře) bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu s příborem, který bude v uložen v transportní skříní a expedován na lůžková oddělení.

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. 3a ZD)
2. Jídelníčky pro pacienty zpracovává nutriční terapeut dodavatele.
3. Jídelníčky pro pacienty zašle dodavatel v elektronické podobě alespoň 2 týdny dopředu nutričnímu terapeutovi Zadavatele k odsouhlasení. Případné změny po odsouhlasení podléhají opakovanému schválení.
4. Zadavatel, resp. nutriční terapeut zadavatele, si vyhrazuje právo zakázat použití surovin při nesplnění kvalitativních požadavků a zakázání výdeje stravy. 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.

5. K celodenní dietě bude dostávat každý pacient čaj. Množství čaje na den na pacienta je cca 1 litr/pacient. Příprava čaje bude probíhat na odděleních nemocnice. Dodavatel zajistí pouze suroviny pro přípravu čaje v požadovaném množství. Náklady na čajovou dietu jsou zahrnuty do nákladů na stravovací jednotku.

V.

Provozní a související činnost

1. K přebírání patientské stravy je službu konající sestra, která odemyká přepravní vůz a zajistí vydání stravy. Dodavatel zajišťuje naplnění přepravních vozů a zamyká tyto před předáním k přepravě na cílové pracoviště.
2. Nádobí a zbytky z pokrmů budou posílány po každém jídle zpět do kuchyně k další likvidaci dodavatelem.
3. Uložení a likvidaci biologicky rozložitelného odpadu, tzn. zbytků potravin, musí dodavatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právními předpisy.
4. Uložení a likvidaci separovaného komunálního, plastového, skleněného, papírového a kovového odpadu musí dodavatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právními předpisy.
5. Deratizaci a dezinfekci užívaných prostor zajistí dodavatel na vlastní náklady.
6. Mytí expedičního nádobí, obalů a přepravních nádob a skříní a přepravních vozů 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.
7. Na vlastní náklady zajistí dodavatel dodávku mycích a oplachových prostředků do košového mycího stroje a dalších mycích zařízení.
8. Doplnění nádobí (talíře, misky, podnosy, hrnky pro pacienty, skleničky pro zaměstnance, příbory) a drobného spotřebního materiálu pro výdej zajistí dodavatel na vlastní náklady na základě vlastního systému kontrol, kterým prokáže způsob a kompletnost přebíraného nádobí.
9. 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.