Příloha č. 1 Zadávací dokumentace:

Specifikace služeb

Předmětem veřejné zakázky je uzavření smlouvy na dobu neurčitou k zabezpečení stravovacích služeb (léčebné výživy) pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky v souladu s platnou legislativou a jakostními normami.

Klatovská nemocnice, a.s. má aktuálně kapacitu 297 lůžek a 741 zaměstnanců. Průměrný denní obrat je v rozsahu 180 pacientských stravovacích jednotek pro pacienty a 120 zaměstnaneckých stravovacích jednotek pro zaměstnance.

Příprava jídel pro pacienty a zaměstnance Klatovské nemocnice, a.s. se řídí platnými právními předpisy, zejména zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění a nařízením Evropského parlamentu a rady č. 852/2004 o hygieně potravy.

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 zadavatele.

# Časový harmonogram denního plnění:

1. strava pro pacienty - tabletování, ihned po plnění zajistí dodavatel rozvoz na oddělení mimo monoblok

* snídaně: 7,00 - 7,20 hodin,
* oběd: 11,30 - 11,50 hodin (z důvodu poskytování zdravotních služeb konkrétnímu pacientovi může zadavatel požadovat dodání oběda v pozdějším čase, nejpozději do 13,00 hodin),
* večeře teplé včetně 2. večeře: Po, Út, Čt, Pá v 16,30 - 16,50 hodin,
* studené večeře včetně 2. večeře: St, So, Ne, svátky: 13,45 - 14,00 hodin

1. strava pro zaměstnance a ostatní strávníky, dodavatel zajistí výdej jídel

* v pracovní dny, tj. pondělí až pátek – 11,30 – 13,00 hodin, od 13,00 do 13,15 výdej do jídlonosičů
* v sobotu, neděli a ve svátek – 12,00 – 12,30 hodin, od 12,30 do 12:35 výdej do jídlonosičů
* v pracovní dny mají možnost zaměstnanci si odnést oběd z jídelny v běžné výdejní době v jednorázovém transportním obalu, který zajistí dodavatel na vlastní náklady (počet max. 40 ks denně)
* strava se podává v jídelně pro zaměstnance, na oddělení MJIP, ARO, DIP, DIOP, operační sály, porodní sál si zadavatel ponechává možnost nechat si dodavatelem dodat stravu spolu se stravou pro pacienty v tabletech barevně odlišených a řádně označených

1. svoz tabletů a přepravních skříní zajistí dodavatel, tablet na oddělení zůstává min. 45 - 60 minut

* po snídani do 8,30 hodin
* po obědě do 13,00 hodin
* po večeři do 18,00 hodin

# Způsob a časové vymezení objednávání stravy

1. Objednávání stravy pro zaměstnance a ostatní strávníky:

Objednávání a odhlašování bude probíhat pomocí elektronického objednávkového systému dodavatele včetně čipových karet. Systém objednávek bude možný jak prostřednictvím webové aplikace přístupné na internetu, tak objednáním přes čipové karty přímo v místnosti jídelny, a to alespoň s časovým předstihem dvou týdnů. Objednávky a odhlášení stravy je možné provést nejpozději den předem do 13:30 hodin.

1. Objednávání stravy pro pacienty:
2. na snídani je strava zpracována elektronicky do 04,00 hod. příslušného dne;
3. na oběd je zpracována strava elektronicky do 08,00 hod. příslušného dne, po 08,00 hod. je možnost doobjednání náhradní stravy elektronicky e-mailem, případně telefonicky. Náhradní strava za oběd je polévka a pečivo;
4. na večeři je zpracována strava elektronicky do 12,00 hod. příslušného dne, náhradní strava za teplou večeři je kaše, za studenou večeři jogurt a pečivo;
5. náhradní strava vždy respektuje naordinovanou dietu lékařem;
6. mimořádné přídavky, jejichž složení je ordinováno lékařem a suroviny pro nápojový režim jsou expedovány podle požadavků oddělení prostřednictvím objednávkového systému.

# Technické podmínky

### Seznam zdravotnických lůžkových stanic, pro které požaduje zadavatel zajistit a dodat pacientskou stravu a předpokládaný maximální počet stravovacích jednotek:

|  |  |
| --- | --- |
| **Pracoviště** | **Předpokládaný počet SJ** |
| Psychiatrie (PSYCH) | 25 |
| LDN + Sociální lůžka (SL) | 26+9 |
| Ortopedie (ORT) | 21 |
| Chirurgie A (CHIR A) | 24 |
| Chirurgie B (CHIR B) | 20 |
| Gynekologie (GYN) | 18 |
| Porodnice (POR) | 19 |
| Dětské A (DO A) | 16 |
| Dětské B (DO B) | 16 |
| ARO | 5 |
| MJIP | 11 |
| DIP, DIOP | 10 |
| Interna A (INT A) | 22 |
| Interna B (INT B) | 24 |
| Dialýza – amb. pracoviště | 1 |
| Neurologie (NEUR) | 24 |

Na pracovišti Dialýzy:

1. se dodává studená strava ve formě obložených baget nebo balíčků dle objednávky – každodenně při snídani (cca 20 – 30 ks),
2. u pacienta hospitalizovaného v KN se strava v době probíhající dialýzy odváží v tabletu a v transportním termoboxu přímo na pracoviště dialýzy (viz. tabulka výše).
3. Dodavatel bude zajišťovat celotýdenní teplé pokrmy (obědy, večeře) v minimálním rozsahu teplé obědy vždy a teplé večeře v Po, Út, Čt a Pá a studené večeře ve St, So, Ne a svátky.
4. Dodávka snídaní a teplých pokrmů pro pacienty bude provedena formou tabletu (termoizolační kazeta, ve které je uloženo porcelánové nádobí s pokrmy a příbor) v přepravních skříních nebo v případě studených večeří formou samostatného balíčku uloženého v uzavíratelných dezinfikovatelných přepravkách označených oddělením. V případě hlášené izolace u pacienta je strava dovážena v jednorázovém termoizolačním plastovém nádobí včetně jednorázového příboru, které je na oddělení likvidováno jako infekční odpad.
5. Rozvoz a svoz expedičních nádob mimo monoblok (pracoviště DIP, DIOP, LDN, sociální lůžka, psychiatrie a dialýza) bude probíhat plně v režii na náklady dodavatele podle zadavatelem schváleného časového „Harmonogramu výdeje a rozvozu stravy“ a v souladu s režimem podávání pacientské stravy. Transportní skříně jsou uzamčené proti vniknutí nepovolané osoby.

**Časový harmonogram výdeje a rozvozu stravy**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hodina výdeje:** | **SNÍDANĚ** | |
| **7:00 hod** | **PSYCH + LDN + DIALÝZA + DIP + DIOP** | |
| **7:05 hod** | **ORT + CHIR** | |
| **7:10 hod** | **GYN + POR** | |
| **7:15 hod** | **DO** | |
| **7:20 hod** | **ARO + MJIP + INT + NEUR** | |
| Do **8:30** hod kompletní návrat nádobí včetně kartiček s dietami a vždy ve středu výdej surovin na nápoje (dle úterní objednávky) | | |
| **Hodina výdeje:** | | **OBĚD** |
| **11:30 hod** | | **PSYCH + LDN + DIALÝZA + DIP + DIOP** |
| **11:35 hod** | | **ORT + CHIR** |
| **11:40 hod** | | **GYN + POR** |
| **11:45 hod** | | **DO** |
| **11:50 hod** | | **ARO + MJIP + INT + NEUR** |
| Do **13:00** hod kompletní návrat nádobí včetně kartiček s dietami a výdej studené večeře (ST-SO-NE + svátky) a II. večeře v době 13:45 – 14:00 hod | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Hodina výdeje:** | **TEPLÁ vEČEŘE** |
| **16:30 hod** | **PSYCH + LDN + DIALÝZA + DIP + DIOP** |
| **16:35 hod** | **ORT + CHIR** |
| **16:40 hod** | **GYN + POR** |
| **16:45 hod** | **DO** |
| **16:50 hod** | **ARO + MJIP + INT + NEUR** |
| Do **18:00** hod kompletní návrat nádobí včetně kartiček s dietami | |

1. Převzetí transportních skříní nebo plastových nádob zdravotnickým personálem od dodavatele proběhne v předávacím prostoru spojovací chodby před kuchyní. Personál KN zajistí transport a distribuci stravy na jednotlivá lůžková oddělení monobloku. Transportní skříně jsou uzamčené proti vniknutí nepovolané osoby.
2. Hotové pokrmy se transportují na lůžková oddělení nejdéle do 2 hodin od dohotovení pokrmu a okamžitě se podávají (nejdéle však do 4 hodin od dohotovení). Transportní skříně nebo plastové nádoby musí být udržovány v čistotě, pravidelně se čistí a dezinfikují, což zajišťuje dodavatel v rámci HACCP.
3. Předpokládaný uvedený počet diet vychází z aktuální situace. V průběhu plnění veřejné zakázky se počet diet může lišit v závislosti na vzniklých potřebách zadavatele ve smyslu navýšení či snížení počtu diet. Uvedený počet diet nelze ze strany dodavatele právně vymáhat.

# Požadavky na zajištění stravy pro pacienty

1. Receptury pro pacienty musí být zpracovány s ohledem na **dietní systém Klatovské nemocnice**, a.s., který je pro dodavatele závazný **(viz. Příloha ZD č. 1B)**.
2. Jídelníček pro pacienty zpracovává nutriční terapeut zadavatele.

Zadavatel poskytuje dodavateli **3 vzorové denní jídelní lístky pro pacienty (viz. Příloha ZD č. 1C)**.Zadavatel si vyhrazuje právo aktualizace jídelních lístků podle potřeby.

1. Dodavatel je povinen v průběhu plnění veřejné zakázky pravidelně předkládat zadavateli ke schválení receptury nemocničnímu dietologovi nebo jím pověřenému nutričnímu terapeutovi.
2. Jeden ošetřovací (stravovací) den obsahuje stravu pro pacienty ve složení:

* snídaně včetně dopolední přesnídávky a včetně odpolední svačiny,
* oběd,
* večeře, včetně 2. večeře (pouze u speciálních diet),
* přídavky k dietám ordinované lékařem dle potřeb pacienta.

1. Jednotlivé expedované pokrmy musí být označenydruhem diety dle zavedeného systému identifikace diety.

Balené studené večeře (včetně balíčků na dialýzu) jsou označeny štítkem s údaji, obsahujícími číslo diety, dobu spotřeby a teplotu skladování.

1. K celodenní dietě bude dostávat každý pacient denně ke každému pokrmu čaj, který bude připravován v nápojových automatech nebo v elektrických ohřívačích vody dodaných dodavatelem na lůžkovém oddělení z černého nebo ovocného čaje, šťávy, cukru a citrónky, které dodavatel zajistí. Suroviny na přípravu nápojů budou dodávány na lůžkovou stanici v rámci dodávky diet. Příděl čaje na celý týden bude dodáván společně se snídaní jedenkrát týdně, a to vždy ve středu. V případě, že by byl příděl surovin na přípravu nápojů vyčerpán, může dojít ze strany zdravotnického personálu k dodatečné objednávce.
2. Čajová dieta (C) + nutriční enterální výživa (NEV) budou v objednávkovém systému evidovány pouze pro potřebu zdravotnického personálu k zadání diety u pacienta. U čajové diety je pacientovi podáván čaj, který je standardně vařený pro celé oddělení.
3. Náklady na čajovou dietu (C) jsou zahrnuty do nákladů na stravovací jednotku. Čajová dieta není zahrnuta do celkových počtů diet.
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.

# Objednávání a dodávka stravy pro pacienty

1. Dodavatel zajistí zpracování a distribuci denních jídelních lístků stravy pro pacienty v minimálním jednodenním předstihu na lůžková oddělení.
2. Objednávání pacientských diet a přídavků provádí zdravotnický personál zadavatele prostřednictvím objednávkového systému a nemocničního informačního systému AKORD, se kterým musí být objednávkový systém dodavatele kompatibilní. Další upřesnění počtu a typu objednaných diet po uzávěrce programu provádí zdravotnický pracovník elektronicky (emailem).

Uzávěrky do 04,00 hod. snídaně, do 08,00 hod. oběd a do 12,00 hod. večeře.

1. Elektronicky odeslané objednávky diet slouží jako základní podklad pro fakturaci. Výpočet fakturační částky tvoří samostatný souhrnný počet snídaní, obědů a večeří x jednotková cena pro snídani, oběd a večeři dle definovaných druhů jídel, přídavků a diet.
2. Dodavatel je povinen archivovat, pro případ kontroly, jídelní lístky, žádanky na stravu a dodatečné hlášení žádanky na stravu po dobu 5 let.
3. ROZVOZ - SVOZ transportních skříní nebo plastových nádobmusí proběhnout za dodržení všech hygienicko-epidemiologických podmínek a HACCAP v co nejkratší době.
4. 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.
5. 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.
6. Teplá strava bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu s příborem uloženém v transportních skříních.
7. 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.
8. 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.

# Stravování zaměstnanců a ostatních strávníků

1. Dodavatel zajistí přímý výdej obědů v jídelně**,** která je součástí budovy stravovacího provozu.
2. V nabídce stravování zaměstnanců a ostatních strávníků musí být 5 pokrmů, z toho min.:

* 1 bezmasý pokrm
* 1 šetřící dietní pokrm
* 1 minutka (individuální cena)

včetně polévky a nápoje (sladký a nesladký čaj, ovocný nápoj), případně studené nápoje.

1. Individuální cena za minutku je tvořena cenou za standardní zaměstnaneckou stravovací jednotkou (ZSJ) a příplatkem ve výši max. 8,70 Kč bez DPH, který je hrazen zaměstnancem zadavatele.
2. Zadavatel požaduje zavedení salátového bufetu (zeleninový i ovocný), v minimálním rozsahu 4 druhy na den. Bufet bude součástí ZSJ.
3. Dodavatel zajistí pro zaznamenávání připomínek strávníků „Knihu přání a stížností“ a umístí ji na volně přístupné místo do jídelny. Zadavatel pověřuje nutričního terapeuta OLV jako zástupce KN pro kontrolu kvality, hygieny a bezpečnosti pokrmu.
4. Zadavatel si vyhrazuje právo provést kontrolu smluvních služeb dodavatele.
5. Dodavatel je povinen v rámci nabídky předložit **tři vzorové** týdenní **jídelní lístky pro zaměstnance.**
6. Dodavatel je povinen zajistit pravidelnou půlroční obměnu jídelních lístků pro zaměstnance. Stejný druh jídla se bude v jídelníčku opakovat nejdříve za 2 kalendářní měsíce.

# Příprava stravy pro strávníky (třetí osoby)

1. Zadavatel povoluje dodavateli v prostorách kuchyně a na gastrotechnice zadavatele připravovat stravu pro strávníky (třetí osoby) stravující se mimo prostory KN.
2. Dodavatel se zavazuje odvést zadavateli za každé prodané jídlo třetí osobě 3 Kč bez DPH a to na základě faktury (daňového dokladu) vystavené zadavatelem dle podkladů zpracovaných měsíčně odpovědným pracovníkem dodavatele. Zadavatel si vyhrazuje právo v rámci kontrol externích dodavatelských služeb provést kontrolu počtu vydaných jídel třetím osobám.

# Provozní a související činnosti

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 svénákladya 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. Doplňování 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

1. Dietní systém Klatovské nemocnice, a.s.
2. Jídelníčky pro pacienty