Příloha č. 1b – Specifikace služeb pro Domažlickou nemocnici

**Specifikace služeb pro Domažlickou nemocnici**

Předmětem veřejné zakázky je uzavření smlouvy na 120 měsíců k zabezpečení stravovacích služeb (léčebné výživy) pro pacienty, zaměstnance a ostatní strávníky v souladu s platnou legislativou a jakostními normami.

Domažlická nemocnice, a.s. má aktuálně kapacitu 200 lůžek a 433 zaměstnanců.

Příprava jídel pro pacienty a zaměstnance Domažlické 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 poskytovatele zodpovídá za dodržení požadavků a norem a prověřuje kvalitu a nutriční hodnotu připravované stravy pro pacienty i zaměstnance. Jídelníčky pro pacienty i zaměstnance vytváří nutriční terapeut poskytovatele.

1. **Časový harmonogram denního plnění**
2. **Strava pro pacienty**

V průběhu pracovního týdne:

Snídaně – výdej probíhá od 7:00 – 7:30 hod.; vrácení zbytků a obalů od 7:45 – 8:30 hod.

Oběd – výdej oběda probíhá od 11:00 – 11:30 hod.; vrácení zbytků a tabletů od 12:00 – 12:45 hod.

Večeře – výdej večeří probíhá v 15:30 – 16:00 hod.; vrácení zbytků a obalů ve stejný den do 17:30 hod.

O víkendu:

Snídaně – výdej probíhá od 7:00 – 7:30 hod.; vrácení zbytků a obalů od 7:45 – 8:30 hod.

Oběd – výdej oběda probíhá od 11:00 – 11:30 hod.; vrácení zbytků a tabletů od 12:00 – 12:45 hod.

Večeře – výdej večeří probíhá v 12:30 – 13:00; vrácení zbytků a obalů ve stejný den do 17:30 hod.

1. **Strava pro zaměstnance a ostatní strávníky**

Poskytovatel zajistí výdej jídel, včetně výdeje do opakovaně použitelných obalů:

* v pracovní dny, tj. pondělí až pátek – 11,30 – 13,00 hodin
* v sobotu, neděli a ve svátek – 12,00 – 12,30 hodin
* v pracovní dny mají možnost zaměstnanci si odnést oběd z jídelny v běžné výdejní době v opakovaně použitelném obalu, který zajistí Poskytovatel na vlastní náklady

Výdej jídel pro CSS Domažlice, Vital life a DDÚ se řídí smlouvami uzavřenými mezi Objednatelem a těmito subjekty.

**2. Způsob a časové vymezení objednávání stravy**

1. Objednávání stravy pro zaměstnance a ostatní strávníky:

Objednávání a odhlašování bude probíhat pomocí elektronického objednávkového systému poskytovatele 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 pracovní den předem do 13:30 hodin.

2. Objednávání stravy pro pacienty:

a) na snídani se strava objednává elektronicky do 04,00 hod. příslušného dne;

b) na oběd se strava objednává elektronicky do 08,00 hod. příslušného dne, od 08,00 hod. do 10,30 hod je možnost doobjednání náhradní stravy za teplou večeři elektronicky. Náhradní strava za oběd je polévka a pečivo;

c) na večeři se strava objednává elektronicky do 12,00 hod. příslušného dne, od 12,00 do 15,30 je možnost doobjednání náhradní stravy elektronicky. Náhradní strava za teplou večeři je kaše;

d) náhradní strava vždy respektuje naordinovanou dietu lékařem;

e) mimořádné přídavky, jejichž složení je ordinováno lékařem a suroviny pro nápojový režim jsou expedovány podle požadavků oddělení prostřednictvím objednávkového systému.

3. Distribuci tabletových vozíků s tablety na jednotlivá oddělení budou zajišťovat zaměstnanci objednatele. Poskytovatel je povinen připravit stravu tak, aby mohla být distribuována 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.

**3. Technické podmínky**

1. Poskytovatel 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.

2. 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.

3. Převzetí transportních skříní nebo plastových nádob zdravotnickým personálem od poskytovatele proběhne v předávacím prostoru spojovací chodby před kuchyní. Personál DN zajistí transport a distribuci stravy na jednotlivá lůžková oddělení. Transportní skříně jsou uzamčené proti vniknutí nepovolané osoby.

4. 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 poskytovatel v rámci HACCP.

5. 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 poskytovatele právně vymáhat.

**4. Požadavky na zajištění stravy pro pacienty**

1. Receptury pro pacienty musí být zpracovány s ohledem na dietní systém Domažlické nemocnice, a.s., který je pro poskytovatele závazný (viz. Příloha ZD č. 2c).

2. Jídelníček pro pacienty zpracovává nutriční terapeut poskytovatele.

4. Jeden ošetřovací (stravovací) den obsahuje stravu pro pacienty ve složení:

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

5. Jednotlivé expedované pokrmy musí být označeny druhem 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.

6. K celodenní dietě bude dostávat každý pacient denně ke každému pokrmu čaj, který bude připravován v nápojových automatech nebo v elektrických ohřívačích vody dodaných poskytovatelem na lůžkovém oddělení z černého nebo ovocného čaje, šťávy, cukru a citrónky, které poskytovatel 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.

7. 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.

8. Náklady na čajovou dietu (C) jsou zahrnuty do nákladů na stravovací jednotku. Čajová dieta není zahrnuta do celkových počtů diet.

9. 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.

**5. Objednávání a dodávka stravy pro pacienty**

1. Poskytovatel zajistí dostupnost denních jídelních lístků stravy pro pacienty v elektronickém objednávkovém systému v minimálním jednodenním předstihu.

2. Objednávání pacientských diet a přídavků provádí zdravotnický personál zadavatele prostřednictvím objednávkového systému poskytovatele.

Další upřesnění počtu a typu objednaných diet po uzávěrce programu provádí zdravotnický pracovník v elektronickém objednávkovém systému, a to v případě obědů do 10,00 hod. a v případě teplé večeře do 14,30 hod.

3. 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.

4. ROZVOZ - SVOZ transportních skříní nebo plastových nádob musí proběhnout za dodržení všech hygienicko-epidemiologických podmínek a HACCAP v co nejkratší době.

5. Za zajištění dostatečného počtu tabletů (včetně nádobí a příborů) a za hospodaření s ním odpovídá poskytovatel**.** 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.

7. Pečivo musí být podávané na talíři v tabletu. Dopolední i odpolední svačina bude expedována společně se snídaní na lůžkové oddělení v uzavíratelných dezinfikovatelných přepravkách a uložena v k tomu určené chladničce.

8. Teplá strava bude na talíři (misce) v uzavřeném tabletu s příborem uloženém v transportních skříních.

9. 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.

10. Poskytovatel zajistí na žádost objednatele v dostatečném množství přídavky v rozsahu minimálně dle seznamu, který tvoří Přílohu č. 4 ZD.

**6. Stravování zaměstnanců a ostatních strávníků**

1. Poskytovatel zajistí přímý výdej obědů v jídelně**,** která je součástí budovy stravovacího provozu.

2. V nabídce stravování zaměstnanců a ostatních strávníků musí být

Výběr ve dnech po – pá:

* Polévka 1 druh
* Hlavní jídlo 3 druhy z toho jedno bezmasité
* Výběrový pokrm

Výběr ve dnech sobota, neděle a státní svátky:

* Polévka 1 druh
* Hlavní jídlo 2 druhy z toho jedno bezmasité

Součástí ZSJ musí být vhodný zeleninový či ovocný salát, nebo vhodný doplněk. Součástí ZSJ je rovněž nápoj v množství 0,2 litrů na jedno jídlo. Dodávku nápojů lze realizovat dodáním odpovídajícího množství náplní do nápojových automatů.

Požadavky na minimální gramáž tvoří Přílohu č. 3 ZD.

3. Poskytovatel 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 poskytovatele.

**7. Příprava stravy pro strávníky (třetí osoby)**

1. Zadavatel povoluje poskytovateli v prostorách kuchyně a na gastrotechnice zadavatele připravovat stravu pro strávníky (třetí osoby) stravující se mimo prostory KN.

2. Výdej stravy pro CSS Domažlice, DDÚ a Vital Life probíhá v souladu se smlouvami s těmito subjekty.

**8. Provozní a související činnosti**

1. Nádobí a zbytky z pokrmů budou posílány po každém jídle zpět do kuchyně k další likvidaci poskytovatelem.

2. Uložení a likvidaci biologicky rozložitelného odpadu, tzn. zbytků potravin, musí poskytovatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.

3. Uložení a likvidaci separovaného komunálního, plastového, skleněného, papírového a kovového odpadu musí poskytovatel na své náklady zajistit v souladu s platnými právní předpisy.

4. Deratizaci a dezinfekci užívaných prostor zajistí poskytovatel na vlastní náklady.

5. Mytí expedičního nádobí, obalů a přepravních nádob a skříní zajišťuje poskytovatel 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 poskytovatel 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 poskytovatel na vlastní náklady na základě vlastního systému kontrol, kterým prokáže způsob a kompletnost přebíraného nádobí na oddělení. V případě, že poskytovatel v rámci kontroly objednateli doloží (viz odst. 11.6. Přílohy č. 6b Smlouva o zajištění stravovacích služeb), že nádobí nebylo řádně vráceno, zajistí objednatel jeho dodatečné vrácení. Pokud to není možné, zajistí objednatel doplnění nádobí na vlastní náklady.

8. Poskytovatel zajistí jednoho odpovědného zaměstnance, který bude přítomen na pracovišti a bude mít pověření jednat jménem poskytovatele se zadavatelem.