# OPIS PREDMETU ZÁKAZKY

Zabezpečeniekomplexných stravovacích služieb pre potreby Fakultnej nemocnice s poliklinikou F.D. Roosevelta Banská Bystrica,

Predmet zákazky nie je možné rozdeliť na časti vzhľadom na charakter, funkcionalitu a komplexnosť predmetu zákazky, ktorý predstavuje komplexnú službu pre potreby verejného obstarávateľa.

Súčasťou predmetu zákazky je:

* výroba, príprava a podávanie stravy pre pacientov
* transport stravy na jednotlivé lôžkové oddelenia verejného obstarávateľa
* výroba, príprava a podávanie stravy  zamestnancom v priestoroch stravovacej prevádzky a na oddelenia
* mechanizmus objednávania, poskytovania, distribúcie, evidencie objednanej a odobratej stravy a jej zúčtovania (elektronický systém)

Lehota plnenia: poskytovanie stravovacích služieb po dobu 24 mesiacov

Nebytové priestory a technologické vybavenie stravovacej prevádzky budú v prípade záujmu, úspešnému uchádzačovi verejného obstarávania poskytnuté do užívania na základe Zmluvy o nájme nebytových priestorov.

**Definície a pojmy :**

**Diéta**  je kontrolovaný príjem pokrmov a tekutín za účelom udržania alebo zlepšenia zdravotného stavu , prípadne na diagnostický účel. Diéty sú charakterizované podľa obsahu energie a zastúpenia jednotlivých živín , spôsobom prípravy stravy ( technológie ) , prípadne ich fyzikálnymi vlastnosťami ( textúra pokrmu ).

**Fortifikovaná strava** je strava/ diéta s prídavkom energie alebo jednotlivých makronutrientov i mikronutrientov ( napr. v podobe vajec, cukru, srvátková bielkovina).

**Chod** je pokrm alebo sústava pokrmov, ktoré sa zvyčajne konzumujú ako jedna súčasť denného jedla ( napr. obeda).

**Pokrm** je potravinaalebo viac potravín , ktoré sú ku konzumácií upravené určitým spôsobom. V praxi sa kombinuje niekoľko pokrmov a konzumujú sa spoločne ako zostava pokrmov , ktorá sa zjednodušene označuje ako chod.

**Jedlo** pre pacienta je denná stravná dávka ( sústava chodov ) , ktoré pacient konzumuje v určitú dennú dobu. Jedlo pozostáva z raňajok, desiaty, obeda, olovrantu, večere , príp. druhej večera.

**Jedálny lístok** je stravovací plán pre jednotlivé diéty alebo záznam konzumovanej stravy v definovanom časovom intervale. , ktorý špecifikuje skladbu pokrmov . Jedálny lístok vychádza z Diétneho systému , jeho skladba zodpovedá charakteristike diét, definovanému množstvu energie a jednotlivých živín .

**Diétny systém** súbor diét , ktorý je záväzný a v klinickej praxi slúži pre zjednodušenie správnej indikácie –ordinácie diét a výdaj stravy.

**Nutričná podpora** je súbor výživových opatrení s cieľompozitívneho ovplyvnenia zdravotného stavu pacienta.

**Sipping** je tekutá alebo krémová enterálna výživasdefinovaným zložením , ktorú pacient prijíma ústami.

**Nutričný skríning** proces identifikácie pacientov v  nutričnom riziku alebo riziku malnutrície ( podvýživy).

**Elektronickým systémom objednávania stravy**  rozumie sa elektronický systém objednávania pacientskej a zamestnaneckej stravy cez zamestnanecké karty/čipy a internet/intranet.

**Stravovacie služby** znamenajú výrobu a dodávku jedál pre zamestnanecké a pacientske stravovanie v rozsahu stanovenom v opise predmetu zákazky, ďalej služby zabezpečenia pitného režimu pre zamestnancov a pacientov, dodávky potravinových doplnkov.

Stravovanie pre pacientov a zamestnancov bude poskytované v rozsahu a súlade :

* predpísaných diét podľa Metodickému pokynu MZ SR č. 719/92-C [Odporúčané zásady stravovania úprava diétneho systému]
* Záväzným opatrením MZ SR č. 1685/1998-A [Zabezpečenie liečebnej výživy chorých - Vestník MZ SR čiastka 17-18]
* Odborným usmernením č. 168/2006 [Organizácia klinickej výživy - Vestník MZ SR, čiastka 48-51]
* s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania
* v zmysle Potravinového kódexu SR pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP ako „Správna výrobná prax“
* Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín
* Zákon NR SR č.355/2007 Z.z o ochrane , podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov
* Zákon NR SR č. 578/2004 Z. z. o poskytovateľoch zdravotnej starostlivosti , zdravotníckych pracovníkoch, stavovských organizáciách v zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov
* Zákon NR SR 576/2004 Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
* Nariadenie vlády SR č. 296/2010 Z.z. o odbornej spôsobilosti na výkon zdravotníckeho povolania , spôsobe ďalšieho vzdelávania zdravotníckych pracovníkov, sústave špecializačných odborov a sústave certifikovaných pracovných činností
* s Vyhláškou Ministerstva hospodárstva SR č. 473/2011 Z.z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o predaji životne dôležitých výrobkov alebo životne dôležitých tovarov s využitím mimoriadnych regulačných opatrení a odberných oprávnení, zák. č. 179/2011 Z.z. o hospodárskej mobilizácií a o zmene a doplnení zák. č. 387/2002 Z.z. o riadení štátu v krízových situáciách mimo času vojny a vojnového stavu v znení neskorších predpisov, a to počas krízovej situácie a pri vyhlásení mimoriadnych regulačných opatrení počas krízovej situácie.

**Stravovacie služby pre pacientov**

Poskytovateľ je povinný zabezpečiť :

* prípravu, distribúciu a dodanie dennej stravnej dávky pre pacientov , pričom strava pre pacientov musí zodpovedať výživovým potrebám, zdravotnému stavu a plánovanej liečebnej starostlivosti pacientov v rozsahu a v súlade so záväznými predpismi súvisiacimi s poskytovaním liečebnej výživy v zdravotníckom zariadení. Jej príprava musí vychádzať z Diétneho systému, musí spĺňať nutričnú charakteristiku pre jednotlivé diéty v rámci celkovej energie,  jednotlivých živín a charakteristiku diét **Príloha č. 1** Diétny systém pre nemocnice , Zoznam diét)..
* na prípravu stravy používať prvotriedne suroviny v súlade so  Zákonom č. 152/1996 Z.z. o potravinách v platnom znení a Potravinovým kódexom
* expedíciu a dopravu liečebnej výživy pre pacientov na miesto určenia ( **príloha č. 2** Rozvoz stravy-monobloky) a SNA

Jedlo /denná stravná dávka / pacienta pozostáva z  5 -6 jedál : raňajky, desiata, obed, olovrant , večera , u niektorých typov diét druhá večera.

Raňajky / desiata / olovrant

* Denné podávanie rôznych druhov viaczrnného chleba a pečiva podľa typu diét
* Minimálne 2x týždenne zaradenie rôznych druhov sladkého pečiva, s výnimkou pečiva obsahujúceho mastné krémy. Vhodné druhy sladkého pečiva: vianočka, bábovka, lúpačka, brioška, záviny – orechový, makový, tvarohový, jablkový. Nežiaduce je podávanie dopekaného pečiva.
* Balené kravské a rastlinné maslo (v prípade podávania *rastlinných masiel* preferovať tukovú nátierku s nízkym obsahom tuku – 35% s pridanými rastlinnými sterolmi)
* Minimálna gramáž nátierok – 70g
* Surová sezónna zelenina ako doplnok k suchej strave podľa typu diét ( raňajkám, suchej večeri ) podávaná vcelku 1x denne
* Ovocie minimálne 1x denne
* Šunka výberová ( bravčová, hydinová ) – podiel mäsa  musí obsahovať najmenej 13 percent čistých svalových bielkovín. Neobsahuje vlákninu, škrob ani rastlinné bielkoviny) a iné kvalitné mäkké mäsové výrobky

Šaláty / kompóty / obloha

* Čerstvé zeleninové šaláty k hlavnému jedlu zaradiť minimálne 3x týždenne, podľa typu diét (nežiaduce je dochucovanie umelými sladidlami, pokiaľ sa nejedná o diabetickú diétu )

Požadované gramáže (netto)

* Šalát 100g
* Kompót 100g
* Zeleninová obloha 100g

Príloha k pokrmom

* nežiaduce je zaradenie instantnej kaše
* Zaradenie chleba k prívarkom
* Rôzne druhy príloh, podľa typu pokrmu

Bezmäsité pokrmy

* Pri pokrmoch ako sú nátierky z vajec preferovať čerstvé slepačie vajcia
* Vajce ako samostatný pokrm možno podávať maximálne 2x týždenne
* Zaraďovať max. 1-2x týždenne sladké hlavné jedlá (nákypy, žemľovka, šúľance,palacinky

pirohy ale aj kysnuté jedlá .

Šťavy / omáčky / prívarky

* Primerané zahustenie šťavy / omáčky / prívarku
* Primerané dochucovanie šťavy / omáčky / prívarku, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov (t. z. nežiaduce je podávanie instantných omáčok)

Mäsité pokrmy:

* Príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných chudých druhov mäsa (nežiaduce sú mastné druhy mäsa, ako aj šľachovité mäso)
* Minimálne 4x týždenne podávať mäso vo forme plátkov, vo forme kociek maximálne 2x za týždeň,
* Minimálne 1x týždenne podávať hovädzie mäso ( vo forme plátkov , príp. kociek , striedať )
* Minimálne 5x týždenne podávať jedlo z hydiny. V prípade hydiny sú žiadané prsia, kalibrované stehná, štvrte s kosťou (nežiaduce sú plátky / rezne pripravované z vykosteného hydinového mäsa )
* Mäso vo forme kociek / mleté mäso podávať počas týždňa maximálne 2x
* Minimálne 1x týždenne podávať pokrm z rýb – rybie filé a iné vhodné
* Mäsové pokrmy z mletého mäsa sa požadujú jedine z čerstvého mäsa (nežiaduce sú polotovary ako mäsové guľky, mletý rezeň a pod.)

Požadované minimálne gramáže mäsa v surovom stave:

* Červené mäso bez kosti min. 100g
* Červené mäso s kosťou min. 120g
* Hydinové mäso bez kosti min. 100g
* Kalibrované kuracie stehno min. 240g
* Čerstvé ryby min. 120g
* Mrazené ryby min. 120g

Polievky

* Minimálne 1x týždenne zaradenie polievky s obsahom mäsa
* Minimálne 1x týždenne zaradenie strukovinovej polievky
* Podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. ½
* Primerané zahustenie polievok
* Primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov (t. z. nežiaduce je podávanie instantných polievok)
* Príprava bujónu pre diéty jedine z čerstvých potravín (nežiaduca je príprava z polotovarov)

Súčasťou dennej stravnej dávky je pitný režim pre pacientov , ktorý zahŕňa  mliečny/ kávovinový nápoj a čajový nápoj ( podľa typu diét ) podávaný počas dňa. Požaduje sa striedanie rôznych druhov čajov, s výnimkou zázvorového. Na dochucovanie je potrebné zabezpečiť cukor, citrovit a pod. Minimálne 4x týždenne dodanie teplého mliečneho nápoja. Termonádoby na nápoje- dvojplášťové výrobníky horúcej vody - je povinný zabezpečiť dodávateľ stravy, taktiež aj ich servis a údržbu . Preferované sú termonádoby- dvojplášťové výrobníky horúcej vody s výpustom v objeme 15-20 litrov.

Za účelom zabezpečenia požadovanej kvality, pri poskytovaní liečebnej výživy pre pacientov, budú počas lehoty plnenia k dispozícii nutričné terapeutky u verejného obstarávateľa , tak aj u poskytovateľa.

Nutričné terapeutky budú pôsobiť vo vzájomnej  súčinnosti pri poskytovaní služby. Práva povinnosti nutričných terapeutiek sa spravujú predovšetkým podľa **Prílohy č. 3.**

Nutričné terapeutky budú vykonávať odborný dozor nad prípravou a výdajom jedál ( liečebnej výživy pre pacientov ) a nad dodržiavaním podmienok hygienicko – epidemiologického režimu stravovacej prevádzky vrátane prevencie nozokomiálnych nákaz, spolupracovať pri zavádzaní nových diétnych režimov – nutrične definovanej tekutej výživy .

V prípade indikácie bielkovinových prídavkov pre pacientov, poskytovateľ zabezpečí ponuku bielkovinových prídavkov v rozsahu a sortimente podľa špecifikácie v **Prílohe č.4**. Uvedenú ponuku, sa po vzájomnej dohode zaväzuje , v prípade potreby, rozšíriť o ďalší sortiment.

Poskytovateľ sa zaväzuje zabezpečiť objednávanie stravy/diét formou elektronického objednávania stravy , ktorý obsahuje objednávanie stravy jednotlivých denných jedál, zmeny stravy, zrušenie objednávky, objednanie prídavkov, zaznamenávanie individuálnych požiadaviek do poznámok, kopírovanie objednávok na nasledujúce dni, zobrazovanie histórie.

Pri objednávaní liečebnej výživy/diét, ktoré nie sú uvedené v zozname diét, resp. je ich potrebné bližšie špecifikovať, sa poskytovateľ zaväzuje, že takúto objednávku bude môcť verejný obstarávateľ zadefinovať formou poznámky pri mene pacienta v elektronickom objednávkovom systéme. Na základe takto zadanej objednávky zabezpečí/ vyhotoví poskytovateľ vhodnú liečebnú výživu / stravovací plán v zmysle uvedených špecifikácií.

Poskytovateľ sa zaväzuje zabezpečiť výdaj pokrmov pre pacientov formou tabletového systému , pri zachovaní kvality a teploty podávaného pokrmu v súlade s hygienicko-epidemiologickými predpismi platnými pre poskytovanie stravovania v zdravotníckych zariadeniach.

Pripravovaná strava pre pacientov bude porciovaná do tabletov podľa druhu diét s priloženým identifikačným lístkom pacienta , na ktorom musí byť meno pacienta, číslo diéty , nákladové stredisko oddelenia s vyznačením denného chodu/ stravnej dávky. Strava v tabletovom systéme na jednotlivé oddelenia musí byť expedovaná v uzamknutých prepravných vozíkoch/ kontajneroch kompatibilných k tabletu. Prepravné vozíky, termoporty a tabletový systém sú v réžii poskytovateľa.

Hotové pokrmy musia byť distribuované na jednotlivé oddelenia tak, aby medzi výdajom z kuchyne na oddelenie a podaním pokrmu pacientovi nebolo časové rozpätie dlhšie ako 30 minút. Limitné časy objednávok a záväzné intervaly pre dodávku pokrmov na jednotlivé lôžkové oddelenia sú uvedené v **prílohe č. 5** ( Limitné časy objednávok pacientskej stravy ).

Každý kontajner so stravou na jednotlivé lôžkové oddelenia musí byť označený dodacím listom s názvom príslušnej ošetrovacej jednotky a počtom a štruktúrou expedovaných diét . Na dodacom liste musí byť zaznamenaný počet zaslaných komponentov tabletu ( napr. polievková miska, tanier, kompótová miska, atď.) , ktorého správnosť musia odsúhlasiť ako strana verejného obstarávateľa, tak strana poskytovateľa svojím podpisom. Dodací list slúži ako odovzdávací protokol za stranu dodávateľa stravy a preberajúcej strany -  konkrétnej ošetrovacej jednotky.

Distribúciu stravy pre pacientov na jednotlivé lôžkové oddelenia bude zabezpečovať verejný obstarávateľ a to nasledovne. Pracovník vnútronemocničnej dopravy obsluhujúci ťahacie zariadenie (za prítomnosti pracovníka zo strany poskytovateľa) prevezie kontajnery so stravou ( kontajjnery si zabezpečuje vo vlastnej réžii poskytovateľ ) k výťahom pod monobloky lôžkových oddelení spojovacou chodbou na -2 poschodí.

Rozvoz stravy pre pacientov na jednotlivé lôžkové oddelenia vo výťahu bude zabezpečovaný vo vlastnej réžii pracovníkom poskytovateľa. Pracovník vnútronemocničnej dopravy zodpovedá za včasný a riadny prevoz kontajnerov so stravou za podmienok dodržania bezpečného maximálneho počtu kontajnerov ťahaných ťahačom, ktorých funkčnosť zabezpečí verejný obstarávateľ v zmysle odporúčaní výrobcu ( 3-4 ks).

Výdaj stravy pre pacientov hospitalizovaných na oddeleniach SNA ( Starý nemocničný areál) zabezpečí vo vlastnej réžii poskytovateľ, pričom pokrmy budú porciované a prevážané v termoportoch , pri dodržaní všetkých hygienických požiadaviek , vo vhodnom dopravnom prostriedku, ktorý zodpovedá danému účelu a podmienkam stanoveným v zákone č. 183/2023 Z.z. o dopravných prostriedkoch a prepravných prostriedkoch používaných na prepravu skaziteľných potravína o zmene a doplnení niektorých zákonov ( **príloha č. 6** Expedícia pokrmov na oddelenia SNA ) .

V prípade požiadavky zo strany verejného obstarávateľa na  zabezpečenie balenej stravy pre pacientov v ekologických baleniach , z dôvodu mimoriadneho hygienicko-epidemiologického režimu, sa poskytovateľ zaväzuje o dodanie takto balenej stravy, pričom jednorazový obal bude hradený zvlášť.

Poskytovateľ zabezpečí pre jednotlivé diéty zostavenie jedálneho lístka na 21 dní ( 3 týždne ) , pričom pri plánovaní jedálneho lístka sa musí riadiť zásadami platného Diétneho systému a praktickými odporučeniami zostavovania jedálneho lístka . Jedálny lístok musí byť zverejnený na schválenie/ odsúhlasenie verejnému obstarávateľovi *najmenej* 7 dní vopred.

Priemerná odchýlka v množstve energie a živín od hodnôt deklarovaných v Diétnom systéme sa pohybuje maximálne v rozpätí od 5-10% v rámci jedného týždňa. Pri výbere potravín musí byť zohľadnená ich kvalita. V jedálnom lístku musia byť uvedené povinné údaje v zmysle informácie o alergénoch.

Poskytovateľ je povinný pravidelne poskytovať verejnému obstarávateľovi nutričné hodnoty pokrmov jednotlivých diét štruktúrované: v rámci dňa- zvlášť za jednotlivé chody ( raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru a druhú večeru ), v rámci dňa - sumárne za všetky počas dňa a priemerné hodnoty jedálneho lístka za 7 dní .

Poskytovateľ sa zaväzuje, že v jedálnom lístku bude suchá večera maximálne3 x ( ideálne 2x) *v priebehu týždňa / 7 dní/ , nikdy nie viac ako dva po sebe nasledujúce dni.*

*Poskytovateľ sa zaväzuje 1x ročne vykonať u pacientov dotazníkovú anketu spokojnosti so stravou, pričom pri opakovane zachytených významných nedostatkoch a pripomienkach k strave prehodnotí vykonanie zmien v jedálnom lístku*.

Poskytovateľ v rámci schvaľovania jedálneho lístka , alebo jeho zmien, predloží receptúry jednotlivých jedál v jedálnom lístku uvedených. Pokiaľ jedálny lístok spĺňa zásady v zmysle výberu pokrmov a kvality jednotlivých potravín , zodpovedá požiadavkám jednotlivých diét a popisu v Diétnom systéme, zaväzuje sa verejný obstarávateľ k jeho schváleniu bez omeškania.

Poskytovateľ zabezpečí pre pacientov bez diétneho obmedzenia možnosť výberu z dvoch základných diét - racionálnej, ktorej špecifikáciu popisuje  Diétny systém a diéty 3 FIT . Diéta 3 FIT musí byť plnohodnotná s optimálnym rozloženým nutrientov a vhodná k dlhodobému podávaniu. Musí spĺňať zásady zdravej výživy v zmysle vhodného zloženia tukov, obmedzenia jednoduchých sacharidov a kuchynskej soli, musí obsahovať vyšší podiel vlákniny, vitamínov , minerálov, antioxidačných látok. Požaduje sa, aby skladba jedálneho lístka mala antisklerotický charakter, bola vhodná v rámci primárnej a sekundárnej prevencii kardiovaskulárnych ochorení.

Pacientom s pozitívnym nutričným screeningom v nutričnom riziku , alebo pacientom so zvýšenou nutričnou potrebou ,na základe indikácie lekára a objednávky v stravovacom systéme, poskytovateľ zabezpečí v rámci dennej stravnej dávky prípravky na popíjanie- sipping . V prípade požiadavky na zvýšený energetický a nutričný príjem v strave bude toto zabezpečené fortifikáciou pokrmu .

Poskytovateľ zabezpečí pre hospitalizovaných pacientov tekutinovú doplnkovú diétu , ktorej zloženie zaradených potravín bude zodpovedať stravnej jednotke štandardnej diéty. *Diéta je uvedená v priloženom zozname diét* a musí byť objednávaná zo strany verejného obstarávateľa štandardným spôsobom cez elektronický objednávkový systém . Zloženie jednotlivých tekutých potravinových položiek , z ktorých bude diéta pozostávať, bude predmetom dohody medzi verejným obstarávateľom a poskytovateľom.

V prípade požiadavky verejného obstarávateľa na prípravu individuálnej stravy na základe indikácie lekára, mimo dohodnutý jedálny lístok a  Diétny systém ,predloží verejný obstarávateľ včas potrebné rozpisy jedál, pričom  poskytovateľ sa zaväzuje splniť túto požiadavku bez omeškania, pokiaľ táto termínom alebo rozsahom nevybočuje zo štandardných prevádzkových činností.

**Stravovacie služby pre zamestnancov**

Poskytovateľ stravy bude zabezpečovať prípravu, distribúciu a výdaj Zamestnaneckých jedál pre zamestnancov zamestnaných v Nemocnici.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť prípravu, distribúciu, výdaj a dodanie Zamestnaneckých jedál najmenej v rozsahu, ktorý je uvedený v **Prílohe č. 7.**

V jedálnom lístku pri názve jedla musí poskytovateľ uvádzať jeho hmotnosť v stave surovom/po tepenej úprave ,  zoznam jeho základných surovín a uviesť alergény, ktoré jedlo obsahuje.

Jedlá musia byť pripravované v súlade s platnou legislatívou z kvalitných prvotriednych surovín, musia sa podávať čerstvé. Poskytovateľ zabezpečí, že jedlá budú pripravované s dôslednosťou na zachovanie maximálneho množstva vitamínov a výživných látok, bez použitia instantných polotovarov, podľa možností s uprednostnením lokálnych potravín.

Poskytovateľ sa ďalej zaväzuje :

* v  ponuke jedál v maximálnej miere využívať sezónne potraviny ( najmä v lete široký sortiment zeleniny surovej i varenej vo forme omáčok, prívarkov, zeleniny dusenej, resp. upravovanej na pare, atď ).
* v priebehu 2 týždňov neopakovať rovnaké jedlo ( s výnimkou , ak o to požiada objednávateľ)
* všetky pripravované pokrmy a nápoje musia vyhovovať ustanoveniam potravinového kódexu SR a ostatným všeobecne platným právnym predpisom v SR
* pri výrobe pokrmov musí byť zabezpečená ich zdravotná neškodnosť a nutrične vyvážený sortiment pokrmov

Poskytovateľ je povinný vyškoliť na svoje náklady všetkých svojich zamestnancov v oblasti hygieny, techniky varenia , obsluhy technologických zariadení a pod.

Poskytovateľ sa zaväzuje, že pracovná neschopnosť, dovolenka a iné druhy absencie jeho zamestnancov neovplyvnia rozsah a kvalitu poskytovania stravovacích služieb podľa tejto zmluvy. V prípade neprítomnosti zamestnanca poskytovateľa, tento bezodkladne nehradí neprítomnosť zamestnanca inou pracovnou silou na zachovanie kvality, plynulosti , prípravy a výdaja stravy.

Poskytovateľ zodpovedá za to, že bude zamestnávať osoby, ktoré majú zdravotnú a odbornú spôsobilosť na prípravu a výdaj stravy.

Poskytovateľ sa zaväzuje vykonávať práce odborne a zdravotne spôsobilými osobami na výkon epidemiologicko-závažných činností :

1. viesť evidenciu a kontrolu platnosti zdravotných preukazov zamestnancov vykonávajúcich epidemiologicko-závažné činnosti
2. vylúčiť z pracovného procesu osoby, ktoré nespĺňajú požiadavky na odbornú a zdravotnú spôsobilosť v súvislosti s výkonom epidemiologicko-závažných činností
3. zabezpečiť pre svojich zamestnancov primeraný zdravotný dohľad v zmysle §30ods.1 písm. a) a písm. b.)zákona NR SR č.355/2007 Z.z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Poskytovateľ sa zaväzuje strpieť a umožniť vykonanie kontroly kvality, kvantity, technológie prípravy jedál a hygieny stravovacou komisiou a vybranými zamestnancami objednávateľa. V prípade , ak verejný obstarávateľ zistí pri kontrole porušenie tejto zmluvy zo strany poskytovateľa, vyhotoví na mieste zápis, v prípade potreby fotodokumentáciu a doručí ich bezodkladne poskytovateľovi, aby sa k zápisu mohol vyjadriť a urobiť potrebnú nápravu v lehote dohodnutej s objednávateľom. Kontroly sa vykonávajú za účasti zamestnanca povereného za stranu poskytovateľa, ktorý svojím podpisom v zápise potvrdí zistenia.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť počas Doby trvania tejto Zmluvy prípravu, distribúciu a výdaj zamestnaneckých jedál pre zamestnancov zamestnaných v Nemocnici v množstve podľa objednávok realizovaných  prostredníctvom elektronického systému

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť 1 (jedno) Zamestnanecké jedlo denne (obed) pre zamestnancov zamestnaných v Nemocnici. V prípade, ak by mali zamestnanci v zmysle Právnych predpisov nárok na ďalšie jedlo počas dňa je Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť 2 ( dve ) Zamestnanecké jedlá denne (obed a večeru) pre zamestnancov zamestnaných v Nemocnici a to na základe objednávok realizovaných elektronickým systémom.

Poskytovateľ stravy je povinný zabezpečiť poskytovanie diétnej stravy pre zamestnancov na základe odporúčania lekára a zdravotných obmedzení a to pre diéty : s obmedzením tuku č. 4, s obmezením zvyškov č. 5, , diabetickú č. 9, neslanú č. 10,s prísnym obmedzením tuku č. 4S, bezlepkovú- Blp . Diétna strava bude pripravovaná v rámci stravy pre pacientov podľa aktuálneho jedálneho lístka na daný deň.

Poskytovateľ zabezpečí zverejnenie jedálnych lístkov minimálne 21 dní vopred ( štandardného aj diétneho).

Zamestnanci verejného obstarávateľa sú oprávnení objednať si jedlo z ponuky jedálneho lístka najneskôr do 8:00 hod v deň, v ktorom sa jedlo bude podávať, avšak len základné menu č.1.

Poskytovateľ zabezpečí možnosť objednania zamestnaneckého obeda zamestnancovi v službe, ktorý sa nemôže dostaviť na obed do jedálne s možnosťou výberu výdajne – zamestnanecká jedáleň, príp. oddelenie , na ktorom sa zamestnanec nachádza / pracuje .

Na Oddelenie centrálnych operačných sál a centrálnej sterilizácie a Oddelenie zákrokových sál a robotickej chirurgie poskytovateľ zabezpečí výdaj obedov do tabletov , ktoré budú distribuované v kontajneroch na spomínané oddelenia. Tablet bude vyznačený identifikačným lístkom s nákladovým strediskom , menom stravníka a objednaným jedlom. Zároveň poskytovateľ zabezpečí zaslanie zoznamu s počtom zaslaných jedál.

Výdaj obedov a večerí zasielaných na lôžkové oddelenia je poskytovateľ povinný zabezpečiť do jednorázových obalov, ktoré idú na ťarchu zamestnanca za dodržania požadovaných hygienických noriem. Súčasťou takto expedovaného pokrmu je identifikačný lístok s  menom stravníka, označením výdajného miesta a názvom pokrmu.

Týždenné menu musí zodpovedať zásadám racionálnej výživy , čo do množstva a kvality jedla zodpovedať štandardom stravovania zaužívaný v Slovenskej republike. Preferovaná je strava domáceho typu.

Šťavy / omáčky / prívarky

* Primerané zahustenie šťavy / omáčky / prívarky
* Primerané dochucovanie šťavy / omáčky / prívarku, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov (t. z. nežiaduce je podávanie instantných omáčok)

Polievky

* Minimálne 1x týždenne zaradenie polievky s obsahom mäsa, príp. údeniny
* Minimálne 1x týždenne zaradenie strukovinovej polievky
* Podiel čerstvej zeleniny v polievkach min. ½
* Primerané zahustenie polievok
* Primerané dochucovanie polievok, s vylúčením dehydrovaných základov a hotových pokrmov (t. z. nežiaduce je podávanie instantných polievok)
* Príprava bujónu pre diéty jedine z čerstvých potravín (nežiaduca je príprav z polotovarov)

Mäsité pokrmy:

* Príprava pokrmov z kvalitných a dobre spracovaných chudých druhov mäsa

(u plátkového mäsa a rezňov nie je žiaduce mastné / šľachovité mäso )

* Minimálne 4x týždenne podávať mäso vo forme plátkov
* Minimálne 1x týždenne podávať hovädzie mäso ( vo forme plátkov, príp.kociek-striedať )
* Minimálne 5x týždenne podávať jedlo z hydiny. V prípade hydiny sú žiadané prsia , kalibrované stehná, štvrte s kosťou. Na plátky a rezne nevyužívať vykostené kuracie stehná.
* Minimálne 1x týždenne podávať pokrm z rýb – rybie filé
* Mäsové pokrmy z mletého mäsa sa požadujú jedine z čerstvého mäsa (nežiaduce sú polotovary ako mäsové guľky, mletý rezeň a pod.)

Požadované minimálne gramáže mäsa v surovom stave:

* Červené mäso bez kosti min. 120g
* Červené mäso s kosťou min. 150g
* Hydinové mäso bez kosti min. 120g
* Kalibrované kuracie stehno min. 240g
* Čerstvé ryby min. 120g
* Mrazené ryby min. 120g

Príloha k pokrmom

* Nežiaduce je zaradenie polotovarov ako e instantná kaša a pod.)
* Zaradenie chleba k prívarkom
* Rôzne druhy príloh, podľa typu pokrmu

Bezmäsité pokrmy

* Vajce ako samostatný pokrm možno podávať maximálne 2x týždenne
* Zaraďovať max. 1-2x týždenne sladké hlavné jedlá (nákypy, žemľovka, šúľance, pirohy ale aj kysnuté jedlá )

**Objednávanie jedál prostredníctvom elektronického systému**

Za účelom zabezpečeniakomplexných stravovacích služieb pre potreby Fakultnej nemocnice s poliklinikou F.D. Roosevelta Banská Bystrica Poskytovateľ stravy uskutoční technologické úpravy umožňujúce objednávanie Jedál pre pacientov hospitalizovaných v Nemocnici prostredníctvom centrálneho stravovacieho systému so zberom objednávok elektronicky prostredníctvom komunikácie cez internet / intranet.

Poskytovateľ stravy uskutoční technologické úpravy umožňujúce objednávanie Zamestnaneckých jedál pre zamestnancov zamestnaných v Nemocnici prostredníctvom centrálneho stravovacieho systému so zberom objednávok elektronicky prostredníctvom komunikácie cez internet / intranet na dotykových zariadeniach nainštalovaných Poskytovateľ stravy na jeho náklady priamo v jedálenských zariadeniach.

Požiadavky na elektronický systém objednávania stravy pre zamestnancov a pre pacientov tvoria **Prílohu č.8**.

Verejný obstarávateľ je povinný pri objednávaní stravy v zmysle tejto Zmluvy využívať Centrálny stravovací systém.

V prípade, ak z akéhokoľvek dôvodu nebude možné uskutočniť objednanie Jedál pre pacientov a/alebo Zamestnaneckých jedál prostredníctvom elektronického systému (napr. z dôvodu výpadku el. energie, internetového pripojenia a pod.), zmluvné strany sa zaväzujú bezodkladne dohodnúť náhradný spôsob objednávania jedál pre pacientov a/alebo Zamestnaneckých jedál, tak aby bolo zabezpečené riadne poskytovanie Stravovacích Služieb.

**Poskytovateľ je povinný :**

* Zabezpečiť dostatočný počet personálu pri príprave a výdaji liečebnej výživy a zamestnaneckej stravy tak, aby nedochádzalo k omeškaniu s výdajom jedla,
* Na prípravu jedál používať prvotriedne suroviny
* Zabezpečiť, aby sa jedlá v  jedálnom lístku neopakovali po dobu 21 dní
* Dodržiavať zásady správnej výrobnej praxe v zariadení spoločného stravovania podľa systému HACCP / Hazard Analysis and Critical Control Points- Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné/ ochranné body ).
* Pripravovať pokrmy a nápoje v súlade s ustanoveniami potravinového kódexu SR a ostatnými všeobecne záväznými právnymi predpismi platnými v SR. Pri výrobe pokrmov musí byť zabezpečená ich zdravotná neškodnosť a nutrične vyvážený sortiment pokrmov .
* Vyškoliť svojich zamestancov v oblasti hygieny a technológie prípravy liečebnej výživy pre pacientov
* Predmet plnenia (rozsah služby a sortimentná skladba) je podmienený vydaním súhlasného stanoviska príslušného Regionálneho úradu verejného zdravotníctva.
* Všetky suroviny potrebné pre plnenie predmetu zákazky si Poskytovateľ zabezpečí na vlastné náklady.
* Poskytovateľ zabezpečí likvidáciu odpadu (potravinových zvyškov) vznikajúceho pri poskytovaní Služieb.
* vybavenie (taniere, príbory, soľničky, poháre, tácky, zariadenia na výdaj nápojov, naberačky, misy na polievky a iné) na zabezpečenie prevádzky zabezpečí poskytovateľ
* Vybavenie na prípravu, výdaj a distribúciu jedál, napr. tablety, taniere, misky, výhrevné vozíky, kontajnery na rozvoz stravy a pod. zabezpečí poskytovateľ

**Zabezpečenie povinnosti v oblasti hygienickách predpisov**

1. Poskytovateľ sa zaväzuje vykonávať práce s odborne a zdravotne spôsobilými osobami na výkon predmetu zmluvy a je povinný :

* viesť evidenciu a kontrolu platnosti preukazov zamestnancov vykonávajpcich predmet zmluvy,
* vylúčiť z pracovného procesu osoby , ktoré nespĺňajú požiadavky na odbornú a zdravotnú spôsobilosť
* zabezpečiť pre svojich zamestnancov primeraný zdravotný dohľad v zmysle § 30 ods.1 písm. a.) a písm. b.) zákona NR SR č.355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

1. Poskytovateľ sa zaväzuje strpieť a umožniť vykonanie kontroly kvality, kvantity , technológie prípravy jedál a hygieny Stravovacou komisiou a vybranými zamestnancami verejného obstarávateľa. V prípade , ak verejný obstarávateľ zistí pri kontrole porušenie tejto zmluvy zo strany poskytovateľa, vyhotoví na mieste zápis, príp. fotodokumentáciu a doručí ich bezodkladne poskytovateľovi na vyjadrenie a prijatie nápravných opatrení v dohodnutej lehote s verejným obstarávateľom. Kontroly sa vykonávajú za účasti zamestnanca zo strany poskytovateľa, ktorý svojím podpisom v zápise potvrdí zistenia.
2. Poskytovateľ preberá zodpovednosť za dodržiavanie hygienických a legislatívnych štandardov a predpisov vo vzťahu k orgánom štátnej správy - RÚVZ a inšpektorátu práce.
3. Poskytovateľ zodpovedá za riadne dodržiavanie hygienických predpisov a používanie hygienických pomôcok ( napr. povinné nosenie pokrývok hlavy, príp. rúšok/masiek ) u všetkých osôb, ktoré sa zúčastňujú prípravy a výdaja pokrmov a nápojov .

**Osobitné podmienky:**

* Verejný obstarávateľ súhlasí s tým, aby úspešný uchádzač poskytoval stravovacie služby aj tretím osobám s podmienkou, že prednostne poskytne tieto služby v plnom rozsahu verejnému obstarávateľovi.
* Úspešný uchádzač berie na vedomie, že v súlade s ust. § 28 ods. 1 zákona č. 311/2001 Z. z. Zákonník práce v znení neskorších predpisov (ďalej len „Zákonník práce“) s tým, že pri prechode stravovacích služieb prechádzajú na úspešného uchádzača aj práva a povinnosti z pracovnoprávnych vzťahov, ak osobitný zákon neustanoví inak.

**Dokumentárne požiadavky pre predmet zákazky:**

* Uchádzač preukáže, že má k dispozícii na plnenie zákazky minimálne 3 nutričných terapeutov, ktorí sú oprávnení vykonávať zdravotnícke povolanie v zmysle Nariadenia vlády č. 296/2010 Z. z. o odbornej spôsobilosti na výkon zdravotníckeho povolania, spôsobe ďalšieho vzdelávania zdravotníckych pracovníkov, sústave špecializačných odborov a sústave certifikovaných pracovných činností alebo ekvivalentného predpisu.

Na preukázanie verejným obstarávateľom stanovenej požiadavky uchádzač predloží:

- kópiou dokladu o získaní odbornej spôsobilosti podľa § 26 nariadenia 296/2010 Z. z. každého nutričného terapeuta

- doklad/prehlásenie jednotlivých nutričných terapeutov, že budú k dispozícii na plnenie zákazky Prehlásenie musí zároveň obsahovať meno, priezvisko, funkciu, získanú odbornú kvalifikáciu a prax.

* Uchádzač preukáže, že má k dispozícii na plnenie zákazky minimálne 5 kuchárov s výučným listom a praxou v odbore

Na preukázanie verejným obstarávateľom stanovenej požiadavky uchádzač predloží:

* kópiou výučného listu každého kuchára
* doklad/prehlásenie jednotlivých kuchárov, že budú k dispozícii na plnenie zákazky. Prehlásenie musí zároveň obsahovať meno, priezvisko, funkciu, získanú odbornú kvalifikáciu a prax.
* Uchádzač preukáže, že disponuje aspoň jedným motorovým vozidlom, ktoré je hygienicky spôsobilé na prepravu stravy v súlade so zákonom č. 183/2023 Z.z. o dopravných prostriedkoch a prepravných prostriedkoch používaných na prepravu skaziteľných potravín a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Na preukázanie verejným obstarávateľom stanovenej požiadavky uchádzač predloží kópiu osvedčenie o vykonaní skúšky technického overenia v súlade s vyššie uvedenou legislatívou

* Uchádzač preukáže, že disponuje systémom/licenciou k systému, ktorým zabezpečí elektronické objednávanie stravy pre pacientov a zamestnancov verejného obstarávateľa

Na preukázanie verejným obstarávateľom stanovenej požiadavky uchádzač predloží:

Oprávnenie- licenciu a link na internetovú / intranetovú aplikáciu, ktorou zabezpečí elektronické objednávanie stravy pre pacientov a zamestnancov verejného obstarávateľa (ČV alebo iný relevantný doklad, napr. Objednávka, faktúra).

**Energie:**

Za predpokladu, že úspešných uchádzač bude na plnenie predmetu zmluvy využívať na základe osobitnej zmluvy o nájme nebytové priestory verejného obstarávateľa, všetky základné druhy dodávaných energií (elektrická energia, zemný plyn, voda) budú merané, mesačne odpisované,  vyhodnocované a verejným obstarávateľom fakturované uchádzačovi podľa ich skutočnej spotreby

**Požiadavky ŽP:**

* Udržiavanie čistoty a poriadku v priestoroch stravovacích služieb a k ním prislúchajúcich priestoroch,
* Dopĺňanie hygienických potrieb do sociálnych zariadení pre stravníkov,
* Vypracovanie čistiacich plánov zberných nádob a ich okolia v interných a externých priestoroch a ich dodržiavanie pre trvalé udržanie čistoty a poriadku – miestnosť pre biologický odpad, zberné kontajnery,
* Na vlastné náklady zabezpečiť interné zberné nádoby na odpad s označením,
* Zabezpečenie odberateľa pre likvidáciu biologického odpadu (zvyškov jedál),
* Dodržiavanie zákona č. 223/2001 Z.z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých predpisov

Obchodné meno uchádzača: .............................................................. *(doplní uchádzač)*

Sídlo alebo miesto podnikania uchádzača: ........................................ *(doplní uchádzač)*

IČO uchádzača: .................................................................................. *(doplní uchádzač)*

V.........................................., dňa ..........................

...........................................................................

meno a priezvisko štatutárneho zástupcu

podpis a pečiatka uchádzača

**Prílohy k Opisu predmetu zákazky:**

Príloha č.1 Diétny systém pre nemocnice,

Príloha č.2 Rozvoz stravy - monobloky,

Príloha č.3 Práva a povinnosti nutričných terapeutiek verejného obstarávateľa,

Príloha č.4 Zoznam bielkovinových prídavkov,

Príloha č.5 Limitné časy objednávok pacientskej stravy, Limitné intervaly dodávky stravy na oddelenia, Príloha č.6 Expedícia pokrmov na oddelenia SNA (Starý nemocničný areál),

Príloha č.7 Rozsah prípravy, distribúcie, výdaja a dodania zamestnaneckej stravy,

Príloha č.8 Požiadavky na elektronický systém objednávania stravy.