

Specifikace kuchyněk, které jsou součástí oddělení 24, 25, 29, 32

a harmonogram jejich úklidu

1. Objednatel požaduje úklid kuchyněk, které jsou určené pro výdej stravy.

Kuchyňky se nacházejí v následujících prostorách:

- oddělení 24 - Gerontopsychiatrie – následná péče
- oddělení 25 - Léčebna dlouhodobě nemocných
- oddělení 29 - Gerontopsychiatrie – akutní péče
- oddělení 32 - Gerontopsychiatrie – akutní péče

2. Harmonogram úklidu kuchyněk

Po každém vydávání stravy musí být provedena dezinfekce pracovních ploch, včetně okolního obkladu a dezinfekce podlah. Strava se vydává pacientům čtyři krát denně.

a) Denně jsou požadovány následující úklidové činnosti:

- dezinfekční mytí podlah a výlevek,
- mytí povrchu pracovních ploch a lednic,
- otření klik a dveří v jejich okolí, mytí parapetů,
- otření židlí s omyvatelným povrchem,
- mytí mikrovlnné trouby, včetně vnitřku,
- mytí výrobníků horké vody, odkapávače na nádobí,
- mytí výhřevného vozíku, včetně vnitřků, min. 1 x denně je vyměňována voda ve vozíku,
- dezinfekční mytí umyvadel a dřezů, včetně baterií a obkladů, likvidace jednorázových hadříků a houbiček, výměna utěrek,
- vyprazdňování odpadkových košů na kuchyňce, výměna sáčků v koších, otření povrchu košů.

b) 1 x týdně jsou požadovány následující úklidové činnosti:

- dezinfekční mytí lednic, včetně vnitřků (dezinfekce Desam Solid),
- dezinfekční mytí umyvadel včetně sifonů a spodní strany umyvadla,
- dezinfekční mytí povrchů nábytku, kuchyňské linky z vnější strany, včetně dvířek,
- vytření a dezinfekce veškerých odkládacích polic,
- dezinfekční mytí obkladů,
- dezinfekční mytí varných konvic, termosek, výrobníků horké vody, včetně výpustných kohoutů. Odstranění vodního kamene kyselinou citronovou dle návodu na obale.
- dezinfekční mytí výdejních okének,
- dezinfekční mytí židlí s omyvatelným povrchem,
- dezinfekční mytí dveří včetně klik a zárubní,
- dezinfekční mytí odpadkových košů,
- dezinfekční mytí zásobníků na papírové ručníky, dávkovače mýdla, všech vypínačů.

c) 1 x měsíčně jsou požadovány následující úklidové činnosti:

- rozmrazování lednic, v případě potřeby ihned,
- čištění spár u obkladů a podlah. Vyčištění všech spár ve spojích mezi prahem dveří a okrajích podlahy,

- mytí radiátorů,
- odstranění pavučin, v případě potřeby ihned,

d) Pololetně jsou prováděny následující činnosti:

- mytí oken,
- mytí osvětlovacích těles,
- strojové čištění podlah.

3. Objednatel může požadovat úklidové služby nad rámec těch, které jsou uvedené v článku IV., odst. 4.2.2 této zadávací dokumentace. Dodavatel je povinen vykonat jakýkoliv další rozsah činností, který zajistí objednatelům požadovaný stav pořádku a čistoty specifikovaných prostor. O dosažení stavu pořádku a čistoty předmětných prostor rozhoduje výhradně objednatel a dodavatel je povinen se řídit jeho pokyny.

4. Stála služba pracovníků úklidu

Objednatel požaduje v kuchynkách trvalou přítomnost osob provádějících úklid v počtu a v čase tak, jak je to uvedeno v následující tabulce:

Požadavky na osoby a časy provádění úklidu

(tabulka č.1)

Umístění kuchyňky	Rozloha kuchyňky v m ²	Den úklidu		Čas úklidu	Počet hodin za 1 den	Požadovaný počet osob na pracovišti
Oddělení 24 přízemí	35,72	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1
Oddělení 24 patro	35,72	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1
Oddělení 25 přízemí	15,10	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1
Oddělení 25 patro	15,66	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1
Oddělení 29 přízemí	21,89	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1
Oddělení 29 patro	27,92	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1
Oddělení 32 přízemí	38,80	PO - PÁ	SO - NE	07:00 – 08:00 11:30 – 13:00 17:00 – 18:00	3,5	1

V Praze, 31.7.2018

MUDr. Martin Hollý, MBA
ředitel