

Nákup potravin v DNS

Miroslav Krotký DiS.

6.6.2024



Mini průzkum





Dynamický nákupní systém potravin NNH v číslech

Zavedení DNS v únoru 2020

23 různých výzev, dělení dle komodit a CPV kódů na 13 kategorií

Celkový počet výzev od roku 2020 je 635 za rok 2024 uskutečněno 75 výzev

Počet uzavřených smluv od roku 2020 je 2057 smluv, za rok 2024 je uzavřeno 215 smluv

Počet soutěžených položek cca 2500 = výrazná finanční úspora 10-20%

Uskutečněný nákup za 125 000 000 Kč

38 různých dodavatelů

Délka trvání uzavíraných rámcových smluv 1-6 měsíců

Skupina	interval v měsících
koloniál, nápoje, cukrovinky - ostatní,	4
vše čerstvé (maso, ryby, vejce, OZ)	1
uzeniny, mléčné, pečivo	2
obaly	6

Penalizace dodavatelů v rámci neudržitelnosti cen

Zveřejňování objednávek v registru smluv nad 50 000 Kč, v NNH automaticky

Výhody nákupů potravin pomocí DNS

- Oslovování nových dodavatelů
- Fixování cen na celé smluvní období
- Nákup dle jednotlivých položek
- Libovolná výměna položek
- Oslovování malých lokálních dodavatelů
- Zadávání sezonních potravin
- Poptávka BIO a certifikovaných potravin
- Podpora českých a regionálních potravin

Stanovení vhodného postupu pro nákup potravin v DNS

- **Kategorie DNS**

- Možnost nastavit dle jednotlivých tříd (4-8) CPV kódů, ale současně s ohledem na charakter trhu (dodavatelů)

- V Tender arena bohužel nejde kategorie měnit a rušit, takže doporučuji tvorbu kategorií důkladně promyslet

- **Forma hodnocení**

- Elektronické katalogy

- Elektronická aukce

- V NNH probíhá EA na jednotlivé položky v rámci dané kategorie. Nedochozí ke členění do potravinových košů z důvodu zajištění co možná nejširší hospodářské soutěže.

- **Negativum:** větší množství položek ve výzvě, možná chybovost

- **Pozitivum:** Větší zaangażovanost dodavatelů v elektronických aukcích, šance získat lepší ceny potravin

Komunikace!

- Zajistit dostatečné množství dodavatelů před spuštěním DNS
- Správně nadefinovat jednotlivé výzvy dle komodit a CPV kódů
- Připravit specifikace jednotlivých výrobků dle požadavků provozu a NT
- Zajistit variabilitu jednotlivých položek
- Včasné zadávat výzvy
- Včasné objednávání
- Oslovování dodavatelů 2. v pořadí
- Kontrola zboží dle specifikací a kvality u příjmu
- Nelze pokrýt 100% potravin dle potřeb zadavatele
- Změna velikosti balení od výrobců



Příklady specifikací potravin

- **Přesná specifikace** výrobku obsahující složení, požadavky na kvalitu, balení, velikost, barvivost např. u mleté papriky
- **Nedoporučuji** dlouhé rozepisování, dodavatelé podrobnosti nečtou a rádi cení levnější a nedostatečné variace poptávaných výrobků
- **Požadavek** na konkrétní hodnoty by měl být stanoven například minimálními případně maximálními hodnotami určité složky výrobku

➤ **Příklady z praxe Nemocnice Na Homolce:**

Brambory-různé typy kartáčovaných hlíz 50+, varného typu A, odrůdy-Belana, Bernina, Agria, místní nebo regionální potravina z krátkého dodavatelského řetězce

Jablka červená, odrůda Gala, skládaná, velikost kusu 150-180 g cena za 1 kg, místní nebo regionální potravina z krátkého dodavatelského řetězce

Máslo balení 250g obsah mléčného tuku min. 81% cena za 1ks

Vejce čerstvá z chovu v ekologickém zemědělství (BIO), jakost třídy A, velikost L

Porovnání kalkulace receptu s cenami surovin získanými nákupem v DNS a běžným nákupem

Cena jedné porce s DNS 25,08 Kč = o 8,35 Kč méně

Cena jedné porce běžným nákupem 33,43 Kč

Recept kalkulace

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	M J	Středisko	Sklad
Telecí blanket s krémovou omáč	T121	2	10	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství
C	C	10 ks

	Množství	Přídělené položky	Množství	Cena	Cena/po
Telecí	900 g	Telecí plec bez kosti	0,9 kg	197,91	19,791
Mrkev	300 g	Mrkev	0,3 kg	4,69308	0,469308
Celer	300 g	Celer bulva	0,3 kg	4,602	0,4602
Petržel	200 g	Petržel	0,2 kg	7,178	0,7178
Sůl	20 g	Sůl jedlá	0,02 kg	0,112	0,0112
Mouka hladká	50 g	Mouka hladká	0,05 kg	0,61865	0,061865
Smetana 33%	200 g	Šlehačka min.30% tuku	0,2 ks	13,70318	1,370318
Rýže	900 g	Rýže bílá (1kg; 5kg)	0,9 kg	19,60416	1,960416
Olej	100 g	Olej slunečnicový	0,11 l	2,405	0,2405

Celková cena za celkové množství receptu

250,83 Kč

Celková cena za 1 porci receptu

25,08 Kč

Recept kalkulace

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	M J	Středisko	Sklad
Telecí blanket s krémovou omáč	T121	2	10	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství
C	C	10 ks

	Množství	Přídělené položky	Množství	Cena	Cena/po
Telecí	900 g	Telecí plec bez kosti	0,9 kg	254,169	25,4169
Mrkev	300 g	Mrkev	0,3 kg	5,91	0,591
Celer	300 g	Celer bulva	0,3 kg	5,181	0,5181
Petržel	200 g	Petržel	0,2 kg	15,678	1,5678
Sůl	20 g	Sůl jedlá	0,02 kg	0,125	0,0125
Mouka hladká	50 g	Mouka hladká	0,05 kg	0,7655	0,07655
Smetana 33%	200 g	Šlehačka min.30% tuku	0,2 ks	20,138	2,0138
Rýže	900 g	Rýže bílá (1kg; 5kg)	0,9 kg	28,206	2,8206
Olej	100 g	Olej slunečnicový	0,11 l	4,12	0,412

Celková cena za celkové množství receptu

334,29 Kč

Celková cena za 1 porci receptu

33,43 Kč

Příklad finanční úspory za rok u 500 vydaných porcí za den

$$500 \times 8,35 = 4\,175 \text{ Kč den}$$

$$4\,175 \times 365 \text{ dnů} = 1\,523\,875 \text{ Kč rok}$$

8,35 Kč = 1ks



Nadšení a motivace

Spolupráce OVZ a stravovací provoz

Dodržování ZZVZ

Zbožiznalství - pro přípravu aukcí, příjem zboží a naskladnění

Předběžné plánování nákupů s NT a šéfkuchařem

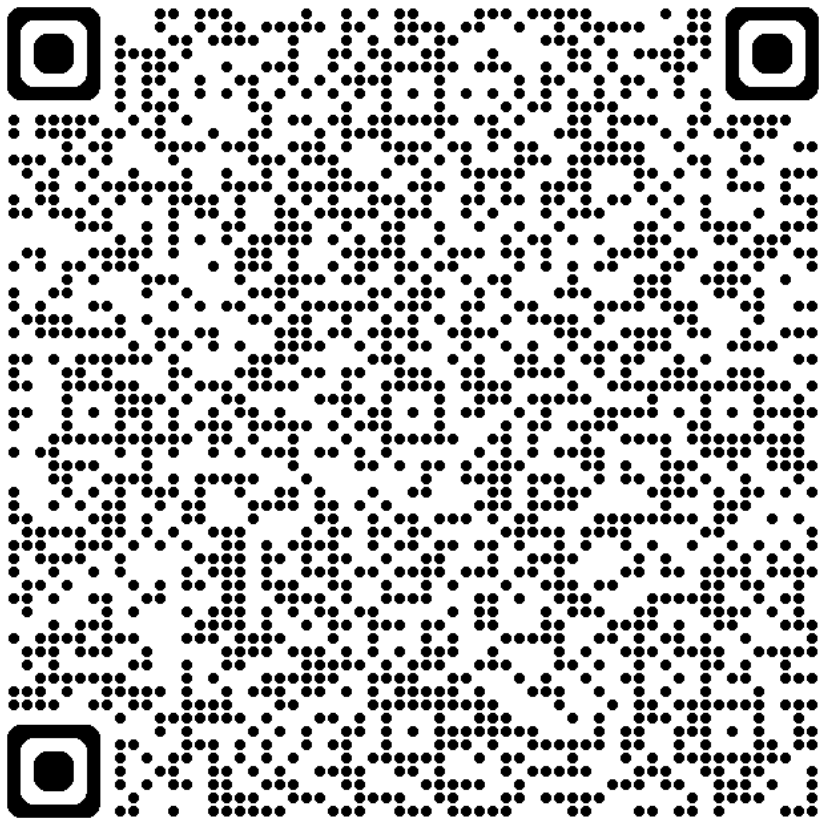
Sdílení zkušeností

Aktivní spolupráce s dodavateli

Skladové hospodářství



Doporučení ministerstva zdravotnictví Pro nákupy potravin do stravovacích provozů nemocnic



Děkuji za pozornost

HI