Príloha č.11: Pitný režim

1. Úspešný uchádzač zabezpečí vhodné zariadenie určené na prípravu teplých nápojov v množstve umožňujúcom, aby bol dodržaný Diétny systém verejného obstarávateľa uvedený v Prílohe č. 10 týchto súťažných podkladov.
2. Pod zabezpečením pitného režimu sa na účely týchto súťažných podkladov rozumie zabezpečenie nápoja ku každému pokrmu v množstve 0,2 l na osobu. (Nápoj musí byť vhodný pre pacientov na základe určenej diétnej liečby pacienta), ďalej zabezpečenie čaju k liekom pre pacientov. Suroviny na prípravu nápojov si zabezpečí úspešný uchádzač, ako aj samotnú prípravu nápojov. Pitný režim bude zabezpečovať úspešný uchádzač spoločne s distribúciou stravy pre pacientov (po výdaj hotových pokrmov z výdajne stravy, odkiaľ už bude pacientska strava prevážaná na jednotlivé pavilóny zamestnancom verejného obstarávateľa.
3. Úspešný uchádzač znáša všetky náklady spojené s prípravou nápojov (spotreba vody, elektrickej energie, osobné náklady apod.). Samotnú prepravu nápojov z výdajne stravy na jednotlivé oddelenia realizuje Verejný obstarávateľ.
4. Úspešný uchádzač je povinný preukázateľne zaškoliť zamestnancov verejného obstarávateľa, poskytnúť pomocné prostriedky na prípravu nápojov a vykonávať údržbu/servis zariadení a pravidelnú mesačnú sanitu v súlade so sanitačným plánom. Úspešný uchádzač vedie povinnú dokumentáciu o vykonanej sanite v súlade s plánom HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT), čiže Analýza nebezpečenstiev a kritické kontrolné body (ďalej ako „HACCP“). Dennú sanitu podľa sanitačného plánu vykonávajú zodpovední zamestnanci verejného obstarávateľa a o vykonanej sanite vedú povinnú dokumentáciu v súlade s plánom HACCP.
5. Za zabezpečenie pitného režimu podľa týchto súťažných podkladov sa považuje poskytnutie surovín pre prípravu 0,2 l nápoja ku každému jedlu pacienta a k zamestnaneckému jedlu.
6. Postup stanovenia týždenného nároku na suroviny:
7. Počet vydaných porcií jedál pre pacientov za týždeň \* 0,2 l = týždenný nárok v litroch na nasledujúce obdobie.
8. Zároveň platí, že za porciu jedla pre pacientov sa považujú raňajky, desiata, obed, olovrant, večera a prípadne druhá večera (týka sa diéty č. 9, 9 N a 9 ML). Celkový nárok v litroch bude následne rozdelený podľa platného jedálnička na jednotlivé druhy nápojov podľa sortimentu a diétneho obmedzenia.
9. Úspešný uchádzač sa zaväzuje 1x za kvartálne obdobie vykonať prepočet týždenných nárokov na suroviny na základe priemerného počtu vydaných porcií za predchádzajúce kvartálne obdobie. Výpočet bude slúžiť ako podklad pre dodávku surovín na nasledujúce kvartálne obdobie.
10. Podrobná špecifikácia zariadenia na prepravu nápojov: (z centrálnej kuchyne na oddelenia):

Úspešný uchádzač zabezpečí 15 ks termosov s rúčkami na prepravu nápojov, pričom:

• 10 ks bude mať objem min. 15 litrov a max. 20 litrov a

• 5 ks bude mať objem min. 5 litrov litrov a max. 10 litrov.

Termosy musia byť celonerezové so zosilnenou izoláciou a izolačnými vlastnosťami / dvojplášťové izolované vyhotovenie/, vrátane horného veka, ktoré je zabezpečené silikónovým tesnením. Termos musí byť uzatvárateľný sponami, pre dokonalé tesnenie. Dno termosu musí byť zaopatrené gumovým návlekom pre náročnejšie prevozy