

4 TECHNICKÉ PODMÍNKY

4.1 Předmětem plnění veřejné zakázky je zajištění závodního stravování spolu se zajištěním přípravy a prodeje doplňkových jídel. Součástí předmětu plnění této veřejné zakázky jsou také všechny činnosti spojené s výrobou jídel a čištěním a udržováním prostor a zařízení pro jejich přípravu a výdej, tedy zejména čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu jídel, nástrojů a zařízení použitého pro přípravu jídel, dodávka odpovídajícího počtu ubrousků a dle specifikace uvedené dále.

4.2 Služba zajištění stravovacích služeb zahrnuje tyto činnosti:

- nákup potravin,
- nákup režijního materiálu (čisticí, mycí a dezinfekční prostředky, ubrousky, obalový materiál),
- přípravu čerstvých hotových jídel, a to v místě plnění veřejné zakázky,
- výdej jídel – obědů přímo v místě plnění veřejné zakázky,
- likvidace zbytků jídel, mytí nádobí, úklid místa plnění veřejné zakázky a jeho dezinfekce
- jídla musí být vařena v prostorách kuchyně zadavatele v - 1.PP objektu Skalka

Povinným plněním uchazeče bude příprava a výdej jídel během každého pracovního dne od 11:30 hod do 14:00 hod v tomto rozsahu:

- 1 polévka (každý den v týdnu jiný druh) – cena je zahrnuta do kalkulace ceny jídla,
- 5 druhů hotových hlavních jídel, z toho vždy 1 jídlo tzv. nadstandardní (masové jídlo – minutky apod.) a 4 jídla tzv. standardní,
- dvě ze standardních jídel budou vždy masová, jedno bude vždy bezmasé, a jedno studené
- jedno bezmasé jídlo v týdnu bude sladké,
- u tzv. nadstandardního jídla bude vždy uveden obsah surovin a gramáž
- dvakrát týdně bude podáván dezert, jehož cena bude zahrnuta do kalkulace ceny jídla, a to 1x týdně ovoce a 1x týdně sladký moučník, zákusek apod.
- formou salátového bufetu bude podáváno denně alespoň 5 druhů zeleninových salátů se dvěma druhy dresinku, a to za nákupní cenu spotřebovaných surovin.

Zadavatel požaduje vizuální způsob nabídky jídel v místě plnění (jeho výdeje). Denní nabídka jídel bude naservírována na talíře a vystavena ve skleněné vitrině v jídelně – prezentace vzorových porcí.

Jídla, případně s výjimkou moučníků, budou připravovány uchazečem v místě plnění veřejné zakázky. Jídelní lístek bude sestaven a zveřejněn na intranetu 3 týdny dopředu, v jídelně bude zveřejněn v listinné podobě na 14 dnů dopředu. Střídání jednotlivých druhů jídel musí být zajištěno alespoň v minimálním měsíčním cyklu. Uchazeč je povinen předložit ke schválení jídelní lístek pověřenému zaměstnanci zadavatele minimálně tři dny před vyvěšením daného jídelního lístku na intranetu. V jídelním lístku bude uvedena gramáž jednotlivých jídel. Uchazeč bude povinen dodržet gramáž a složení jednotlivých jídel dle Knihy receptur, která tvoří přílohu č. 6 této Zadávací dokumentace (dále jen „Kniha receptur“). V případě jídel, která nejsou v Knize receptur uvedena (např. v případě konání speciálních akcí – zabijačkový týden, týden asijské kuchyně apod., které musí být předem projednány s pověřeným pracovníkem zadavatele), bude uchazeč povinen dodržet gramáž a složení podle jídel podobných, která jsou v Knize receptur uvedena. Uchazeč bude povinen zařadit do jídelníčku konkrétní druh jídla na základě žádosti pověřeného zaměstnance zadavatele.

Pět druhů hlavních jídel bude připravováno ve 2 cenových hladinách

1. cenová hladina – 1. Jídlo-nadstandard, maximální cena surovin 44 Kč bez DPH, maximální cena za ostatní náklady 19 Kč bez DPH.
2. cenová hladina – 2., 3., 4. a 5. jídlo standardní, z toho jedno studené jídlo a jedno bezmasé jídlo, maximální cena surovin 34 Kč bez DPH, maximální cena za ostatní náklady 19 Kč bez DPH.

Nápoje k jídlu

- čaj slazený, neslazený
- studená pitná voda z barelu

Ceny nápojů budou zahrnuty do kalkulace ceny jídla.

Výdej jídel - obědů:

Výdej jídel - obědů je od 11:30 hodin do 14:00 hodin v pracovních dnech. Jídla budou vydávána prostřednictvím výdejních linek. Obsluha bude provádět porcování na talíře a polévkové misky a podávat je přes hygienický zákryt přímo strážníkovi.

Objednávání jídel:

Stravování bude probíhat formou objednávkového systému pomocí čipových karet. Objednávkový systém musí být kompatibilní s čipovými kartami **EM4102**, které využívá zadavatel. V současnosti je v provozu systém, kdy zaměstnanci zadavatele si na uvedené čipové karty, které jim umožňují vstup do budovy, mohou "nabít" finanční kredit a na jeho základě objednávat a následně i odebírat a hradit jídlo v závodní jídelně. Zadavatel požaduje, aby takovýto systém byl i nadále zachován. Objednání jídel těmito kartami bude možno realizovat nejpozději v den vydání do 9:00 hodin s tím, že při objednávce do 9:00 v den vydání nemusí být zajištěn výběr z plného menu, ale pouze z odhlášených obědů. Objednané jídlo, jehož objednávka nebude stornována do 09. 00 hod. dne výdeje, se při měsíčním vyúčtování považuje za jídlo skutečně odebrané. Provozovatel se zavazuje na své náklady zajistit technické a programové vybavení související s objednáváním obědů. Servisní poplatky za výpočetní techniku a software hradí provozovatel. Provozovatel má povinnost předat každý den ČSÚ textový soubor v elektronické podobě, který bude obsahovat informaci o konzumaci každého zaměstnance ČSÚ.

Předpokládaný počet strážníků

Předpokládaný počet strážníků je 450 (průměrný počet strážníků) za den.

Další podmínky

Pokud nebude zaměstnanec konzumovat oběd v jídelně, může si ho odnést prostřednictvím „menu boxů“, které si zakoupí na vlastní náklady nebo prostřednictvím vlastních jídelních nosičů, a to za běžnou cenu oběda, na kterou má nárok.

Uchazeč je povinen ze zdravotního i ekonomického hlediska využívat sezónní zeleniny (květák, špenát, brokolice, ledový salát, okurky, rajčata, brambory, apod.) a sezónního ovoce (jablka, hrušky, meruňky, broskve apod.). Uchazeč je povinen maximálně využívat čerstvé suroviny při přípravě jídel a pouze v minimálním rozsahu využívat instantních náhražek potravin a dochucovadel jako jsou např. polévkové bujony apod.

Zadavatel doporučuje užívat škrabku brambor, která je v prostorách varny instalována.

Důležité je chutné, kvalitní a esteticky upravené jídlo. Kontrola bude probíhat pověřeným zaměstnancem zadavatele. Uchazeč bude mít povinnost zavést knihu stížností, na kterou musí pravidelně reagovat a odpovídat. Uchazeč bude stížnosti v pravidelných intervalech přeposílat pověřenému pracovníkovi zadavatele.

4.3 Příprava a prodej doplňkových jídel

Předmětem plnění této veřejné zakázky bude i příprava a prodej doplňkových jídel, a to za nákupní cenu spotřebovaných surovin. Tyto služby zahrnují přípravu a prodej snídaňových a svačinových doplňkových jídel.

Minimální rozsah snídaňových a svačinových doplňkových jídel:

- 1 druh polévky, každý den jiný
- chlebičky, obložené chleby, bagety,
- teplá uzenina,
- mléčné dezerty (tvarohové, jogurtové),

vše v dostatečném množství s tím, že průměrný počet konzumentů snídaňových a svačinových doplňkových jídel je cca 60 denně (15 porcí polévek, 15 ks chlebiček, 20 ks obložených chlebů, 10 ks zákusků).

Doba prodeje doplňkových snídaňových a svačinových jídel bude probíhat mimo dobu výdeje obědů, tedy od 8:00 do 11:00 hod. a od 14:00 do 15:00 hod. každý pracovní den. Prodej doplňkových jídel bude realizován v prostorách jídelny.

Uchazeč je povinen připravovat pouze tolik jídel, kolik bude s určitou rezervou spotřebováno pro zadavatele, nikoliv jídla navíc pro svoji spotřebu.

4.4 Další podmínky

4.4.1 Jídla, s případnou výjimkou moučníků, musí být připravována v kuchyni a dalších vyčleněných prostorech k zajištění stravování vlastními silami uchazeče. Zadavatel přenechává majetek státu (nezbytné nebytové prostory a nezbytný movitý majetek) bezúplatně do dočasného užívání vybranému uchazeči, a to výhradně k plnění závazků podle smlouvy o poskytování závodního stravování. S majetkem, který zadavatel přenechá vybranému uchazeči do užívání, se mohou uchazeči seznámit během prohlídky místa plnění. Stravovací provoz - technická zpráva tvoří včetně popisků přílohu č. 5 zadávací dokumentace.

4.4.2 Uchazeč převezme po uzavření smlouvy uvedené v příloze č. 4 podpisem předávacího protokolu od zadavatele nebo jím pověřené osoby prostory a zařízení potřebné k zajištění sjednaných služeb představující předmět veřejné zakázky, které je povinen užívat způsobem řádného hospodáře.

4.4.3 Uchazeč bude povinen na své náklady zajistit mytí nádobí, udržování čistoty, řádný odvoz použitých olejů a pravidelný odvoz směsného odpadu k odpadním nádobám, jejichž vyprázdnění a čištění zajišťuje zadavatel. Uchazeč je povinen důsledně dbát na hygienu provozu v jídelně. Uchazeč zajistí, aby nebylo nádobí, příbory a tácy špinavé či v nedostatečném počtu.