

Příloha č. 1 Smlouvy o poskytování závodního stravování

SPECIFIKACE ROZSAHU A PODMÍNEK POSKYTOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB

Předmětem plnění smlouvy je zajištění stravovacích služeb, tj. závodního stravování spolu se zajištěním přípravy a prodeje doplňkových jídel za nákupní cenu spotřebovaných surovin. Součástí předmětu plnění 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.

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 sídle objednatele,
- výdej jídel – obědů přímo v sídle objednatele,
- likvidace zbytků jídel, mytí nádobí, úklid místa plnění a jeho dezinfekce
- jídla, případně s výjimkou moučníků, musí být připravována v prostorách kuchyně objednatele v 1.PP objektu Skalka vlastními silami provozovatele

Závodní stravování

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

- 1 druh polévky (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 v době obědů alespoň 5 druhů zeleninových salátů se dvěma druhy dresinku, a to za nákupní cenu spotřebovaných surovin.

Provozovatel zajistí 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.

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. Provozovatel je povinen předložit ke schválení jídelní lístek pověřenému zaměstnanci objednatele minimálně tři dny před vyvěšením daného jídelního lístku na intranetu. V jídelním lístku bude uvedena gramáž jednotlivých jídel. Provozovatel je povinen dodržet gramáž a složení jednotlivých jídel dle Knihy receptur, která tvoří přílohu č. 6 této smlouvy (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 objednatele), bude uchazeč povinen dodržet gramáž a složení podle jídel podobných, která jsou v Knize receptur uvedena.

Provozovatel je povinen zařadit do jídelníčku konkrétní druh jídla na základě žádosti pověřeného zaměstnance objednatele.

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 obědů:

Výdej jídel je od 11:30 hodin do 14:00 hodin v pracovních dnech. Jídla budou vydávána prostřednictvím výdejních linek. Obsluha bude provádět porcování na talíře nebo 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 objednatel. 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 ohlášených obědů. Objednané jídlo, jehož objednávka nebude stornována do 09:00 hodin 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 objednateli 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 strážník 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.

Provozovatel 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.). Provozovatel 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. Objednatel doporučuje užívat škrabku brambor, která je v prostorách varny instalována.

Důležité je chutné, kvalitní a esteticky upravené jídlo. Kontrola bude probíhat pověřeným zaměstnancem objednatele, resp. stravovací komisí. Provozovatel je povinen zavést knihu stížností, na které musí pravidelně reagovat a odpovídat. Provozovatel je povinen stížnosti v pravidelných intervalech přeposílat stravovací komisi objednatele.

Příprava a prodej doplňkových jídel

Předmětem plnění provozovatele je 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 v týdnu jiný
- chlebíčky, 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 (15 porcí polévek, 15 ks chlebíčků, 20 ks obložených chlebů, 10 ks zákusků) denně.

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 hodin každý pracovní den. Prodej doplňkových jídel bude realizován v prostorách jídelny objednatele.

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

Další podmínky poskytování stravovacích služeb

Objednatel přenechává majetek státu (nezbytné nebytové prostory a nezbytný movitý majetek) do dočasného užívání provozovateli, a to výhradně za účelem plnění závazků podle této smlouvy.

Provozovatel je povinen užívat prostory a zařízení, které převezme po uzavření této smlouvy od objednatele nebo jím pověřené osoby prostory k zajištění stravovacích služeb, způsobem řádného hospodáře.

Provozovatel je 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 objednatel. Provozovatel je povinen důsledně dbát na hygienu provozu v jídelně. Provozovatel zajistí, aby nebylo nádobí, příbory a tácy špinavé či v nedostatečném počtu.