

Příloha č. 1 k Výzvě a zadávacím podmínkám

Podrobná specifikace předmětu veřejné zakázky „Zajištění stravování pro KS ČSÚ v Hradci Králové“

1. Zadavatel požaduje dodávku teplých a studených pokrmů (obědů) do objektu ČSÚ – Krajské správy ČSÚ v Hradci Králové v tomto rozsahu a za těchto podmínek:

- denní dodávka jídel v pracovní dny v počtu cca 25 obědů;
- přepravní obaly pro přepravu pokrmů dá k dispozici zadavatel;
- zadavatel požaduje denní dodávku v rozsahu: 1 polévku, 2 hlavní jídla – jedno teplé a jedno studené (zeleninový nebo jiný salát ve velikosti porce odpovídající velikosti porce hlavního jídla), 2 dcl nápoje (slazený a neslazený čaj);
- jednou týdně možnost výběru 1 sladkého teplého jídla;
- dodaná jídla nevyrábět z polotovarů;
- zadavatel upřesní počet objednaných jídel předchozí pracovní den do 10:30 hod.;
- do předposledního dne předchozího týdne předá uchazeč zadavateli denní rozpis jídel na následující týden;
- zadavatel požaduje, aby teplota pokrmu po dobu přepravy byla nejméně 65 °C, tak aby teplota při výdeji jídla strážníkovi dosahovala alespoň 63 °C;
- uchazeč zodpovídá za stanovenou kvalitu a zdravotní nezávadnost pokrmů po celou dobu od zhotovení až po výdej pokrmu strážníkovi;

2. Výdej obědů v pondělí až pátek ve výdejně jídel v přízemí KS ČSÚ v Hradci Králové bude od 11:00 do 12:30 hodin. Uchazeč bude v objektu ČSÚ zajišťovat stravování pouze pro zaměstnance zadavatele bez možnosti jiného využití prostor a technologií.

3. Převzetí a výdej pokrmů strážníkovi bude personálně zajištěn dodavatelem v prostorách objednatel v budově KS ČSÚ Hradec Králové na adrese: Myslivečkova 914, 500 03 Hradec Králové
3. Zaměstnanec dodavatele bude kromě převzetí a výdeje obědů zajišťovat i mytí nádobí v průmyslové myčce a úklid prostoru kuchyně, přičemž úklidové a mycí prostředky bude zajišťovat na své náklady zadavatel.

4. Cena oběda tedy zahrnuje:

- dopravu do KS ČSÚ;
- mzdu zaměstnance dodavatele, který bude zajišťovat převzetí/výdej obědů, mytí nádobí v průmyslové myčce a úklid prostor kuchyně;
- 1 polévku;
- 1 hlavní jídlo;
- 2 dcl nápoje;

Základní požadavky na gramáže jídel:

Polévky	0,33 l za tepla
Masa s kostí	180 g v syrovém stavu
Masa bez kostí	120 g v syrovém stavu
Drůbež s kostí	220 g v syrovém stavu
Drůbež bez kostí	120 g v syrovém stavu
Uzená masa	120 g v syrovém stavu
Mletá masa	100g v syrovém stavu
Sýr na smažení /smažený sýr	120 g v syrovém stavu
Zelenina na smažení (květák, brokolice, celer, apod.)	150 g v syrovém stavu
Ryby	130 až 200 g v syrovém stavu
Sladká jídla	350 g za tepla
Těstovinová jídla	350 g za tepla
Omáčka	150 ml
Šťáva k masu	150 ml
Zelí	120 g za tepla
Špenát	120 g za tepla
Brambor vařený	200 g za tepla
Bramborová kaše	200 g za tepla
Brambor smažený (hranolky, krokety, restované, americké brambory, apod.)	150 g za tepla
Knedlíky houskové	200 g za tepla
Knedlíky bramborové	200 g za tepla
Rýže dušená	160 g za tepla
Luštěniny	300 g za tepla
Saláty přílohové	150 až 250 g podle druhové zeleniny
Saláty – hlavní jídlo	350 g
Kompoty	100 g