

Technické podmínky**1. Prostory a vybavení**

1.1. Prostory – viz půdorys

1.2. Vybavení – viz příloha č. 2 zadávací dokumentace

2. Požadavky na nabídku jídel a skladbu jídelního lístku

- 2.1. Dodavatel je povinen při sestavování jídelních lístků dodržovat zásadu neopakování stejného jídla vč. polévek během čtyř po sobě jdoucích týdnů, tj. 20. pracovních dnů.
- 2.2. Poskytovatel každý pracovní den zabezpečí různorodou nabídku nejméně tří hlavních jídel (kategorie standard z toho 1 bezmasé jídlo nebo obědový salát). Mimo to zajistí nabídku jednoho druhu polévky, ochuceného/neochuceného nápoje 0,2l. Každé obědové menu se bude skládat z těchto částí: polévka, hlavní jídlo, ochucený/neochucený nápoj.
- 2.3. Obědové menu bude nabízeno v maximálních jednotkových cenách dle nabídky dodavatele ve veřejné zakázce.
- 2.4. Dodavatel umožní zaměstnancům zadavatele, na základě předem stanoveného jídelního lístku, objednávání:
- Polévka - 1 druh
 - Hlavní jídlo - 3 druhy hlavních jídel, ve skladbě:
 - Hlavní jídlo – kategorie standard č. 1, 2
 - Hlavní jídlo – kategorie standard – bezmasé / salát č. 3
 - Nápoj – 2 druhy – 1x neslazený/1x slazený

V jednotkové ceně u všech hlavních jídel bude zahrnuta i cena polévky a nápoje.

Hlavní jídlo - kategorie standard

Jídla s běžnou standardní kvalitou, klasická hotová jídla apod.

Dodavatel bude na vlastní náklady zajišťovat a v jídelně doplňovat ochucovadla jídel (jako sůl, pepř, polévkové koření, ocet, olivový olej apod.), menážky, ubrousky, párátko; alespoň jedenkrát v jídelně pak olivový olej, ovocný ocet, dressing, kečup apod. Náklady s tímto spojené budou promítnuty do ceny zajišťovaných služeb.

3. Požadavky zadavatele na přípravu jídel

- 3.1. Porce stravy budou podávány minimálně v gramážích uvedených níže:
Stravovací norma – gramáže základních surovin:

Polévka	330 ml
Masa v syrovém stavu	
Maso vepřové, hovězí, dále neuvedené (bez kosti)	100 g
Maso drůbeží bez kosti	120 g
Maso drůbeží s kostí	250 g
Rybí maso	120 g
Náhražka masa (tofu, robi, sójové maso, tempeh apod.)	100 g
Maso u jídel kategorie premium (bez kosti)	150 g
Maso mleté	100 g

Bezmasá hlavní jídla např:	
Bramborák	350 g
Lečo zeleninové	300 g
Mozeček květákový	200 g
Rizoto	350 g
Zeleninový karbanátek	200 g
Žampiony	200 g
Přílohy	
Brambory vařené	300 g
Bramboráčky 5 ks	250 g
Hranolky, krokety, americké brambory	200 g
Kaše bramborová	250 g
Knedlík bramborový 5 ks	250 g
Knedlík houskový 5 ks	200 g
Luštěniny	300 g
Rýže	200 g
Kuskus	200 g
Bulgur	200 g
Salát bramborový	250 g
Těstoviny	250 g
Zelenina čerstvá	250 g
Zelenina dušená	200 g
Špagety	300 g
Ostatní	
Sladké jídlo	350 g
Obědový zeleninový salát (kategorii racio)	400 g
Zeleninový salát malý	200 g
Omáčky	200 g
Kapusta, špenát	200 g
Zelí dušené	250 g
Chléb 2 ks	100 g
Kompot	100 g

- 3.2. Všechna podávaná jídla musí být zhotovena v den výdeje s výjimkou těch, u nichž to vylučuje jejich povaha či zpracování. V budově sídla zadavatele budou jídla finálně připravena pro výdej (případně připraveny zeleninové saláty). Zadavatel zcela vylučuje dodávku hotových jídel mražených, či chlazených, instantních nebo uvařených z polotovarů, a pouze před výdejem ohříváných.
- 3.3. Příprava pokrmů musí probíhat s ohledem na moderní trendy v gastronomických službách. Při přípravě menu musí poskytovatel dbát na pestrost stravy se zřetelem na přiměřenou časovou obměnu připravovaných druhů jídel, dále na zásady racionální výživy, nutriční hodnoty a vyváženost výživových hodnot.

4. Objednávání jídel

- 4.1. Zadavatel požaduje, aby dodavatel umožnil zaměstnancům zadavatele elektronické objednávání a rušení obědů přes elektronický objednávkový systém dostupný na internetovém portále.
- 4.2. Elektronický objednávkový systém musí umožnit objednávání a rušení obědů minimálně do 13.00 hod. předchozího pracovního dne v rozsahu jídelničky zveřejněného na internetovém portálu min. 1 kalendářní týden dopředu.

- 4.3. Elektronický objednávkový systém musí umožnit komplexní řízení provozu závodního stravování, včetně volby stravy z nabízených druhů a variant jídel, evidence počtu objednávek, vyúčtování objednávek a výdeje stravy v jídelně.
- 4.4. Bližší specifikace požadavků zadavatele na elektronický objednávkový systém: Zadavatel v současné době provozuje stravovací systém CARDPAY, od společnosti COMINFO, a.s.. Tento systém využívá karty s čipem Mifare. Stávající systém umožňuje:
- Vytvoření minimálně čtyř skupin, pro různé výše dotací stravy zaměstnavatelem.
- U každého zaměstnance zařazeného do jednotlivé skupiny sleduje:
- počet odebraných jednotlivých typů hlavních jídel
- Zaměstnanec s dotací zaměstnavatele může objednat pouze jedno hlavní jídlo za den (jídlo s dotací od zaměstnavatele).
 - Z objednávkového systému je možné vyhotovit výstup - Přehled odebraných jídel (přehled odběru konkrétních typů jídel za každého zaměstnance).
 - počet odebraných jednotlivých typů jídel zaměstnancem v daném období,
 - cena za odebraná jídla zaměstnancem celkem (ceny v jednotlivých skupinách budou ve spolupráci se Zadavatelem nadefinovány – podle výše dotace).
 - Pro každou skupinu zaměstnanců je prováděna samostatná fakturace. Pro účely fakturace je vyhotoven ke každé skupině zaměstnanců Souhrnný přehled.

Objednávkový systém umožňuje:

- Zaměstnanci zadavatele mají k objednávkovému systému přístup přes webové rozhraní, kde mají uvedené možnosti:
 - Přehled jídelního lístku na týden dopředu
 - Objednání stravy minimálně na týden dopředu
 - Rušení stravy
 - Vložení do burzy – v odběrový den
 - Objednání z burzy – v odběrový den
 - Přehled odebraných a neodebraných jídel v příslušném měsíci
- Přístup do webového rozhraní zaměstnanců objednatele je pomocí převzetí identifikace zaměstnanců ze systému objednatele – Autentizace probíhá pomocí SSO (single-sing-on).
- Synchronizace uživatelů objednatele probíhá min. 1x denně pomocí LDAPs
- Identifikace zaměstnanců a objednaných jídel při výdeji obědů probíhá pomocí identifikační karty u jednotlivých jídelních stolů.
- Pokud zaměstnanec zadavatele nemá identifikační kartu, obsluha jídelny je schopna vydat objednanou stravu jiným způsobem

Zadavatel požaduje plné využívání uvedených funkcionalit tohoto systému.

Zadavatel zajistí proškolení dodavatele na používání tohoto systému.

5. Požadavky na výdej jídel a dodržování hygienických a jiných předpisů

- Dodavatel zajistí výdej jídel svými pracovníky včetně obsluhy potřebného zařízení v každý pracovní den, pondělí – pátek, v čase min. od 11.00 do 13.30 hod. v sídle zadavatele, objednaných na základě individuálních objednávek zaměstnanců zadavatele z elektronického objednávkového systému.
- Dodavatel zajistí mytí a úklid nádobí a mytí a úklid kuchyňského zařízení užívaného k přípravě a výdeji jídel.
- Dodavatel zajistí pravidelný úklid výdejny, zázemí a jídelny.

Příloha č. 1

- 5.4. Revize a opravy kuchyňského zařízení ve vlastnictví zadavatele zajišťuje zadavatel.
- 5.5. Dodržování hygienických předpisů a předpisů BOZP a PO je podrobně uvedeno ve smlouvě o zajištění stravování.
- 5.6. Dodavatel bude dodržovat Domovní řád objektu č.p. 21.