

1. Minimální rozsah katalogu

Výběr sortimentu - jde o požadavek na minimální rozsah katalogu

- Nabídka sortimentu jídel a nápojů dle CTRG katalogu.
- Min. 6 druhů (studených snídaní, přesnídávek a studených obědů).
- Min. 6 druhů teplých snídaní.
- Min. 6 druhů teplých jídel od každého uvedeného druhu masa (hovězí, vepřové, drůbeží).
- Min. 4 variace teplých jídel ze skopového masa.
- Min. 4 variace teplých jídel ze sladkovodních ryb.
- Min. 4 variace teplých jídel z mořských ryb a mořských plodů.
- Výběr z minimálně 6 typů od každého sortimentu předkrmů, zákusků, krájených ovocných a zeleninových misek.
- Výběr z minimálně dvou variant mís z čerstvého krájeného ovoce, které budou určeny pro 4 - 6 osob.
- Výběr z minimálně dvou variant sýrových mís, které budou určeny pro 4 - 6 osob.
- Výběr z minimálně dvou variant mís z čerstvé krájené zeleniny, které budou určeny pro 4 - 6 osob.
- Výběr z minimálně 6 druhů chlebíčků, plněných i otevřených toastů a kanapek.
- Výběr z minimálně 5 druhů pečiva včetně tmavého.
- Zajištění drobného sortimentu (oplatky, bonbony, oříšky, jogurty atd.).
- Zabezpečení dodávky nealkoholických a alkoholických nápojů, kávy, čaje, ledových kostek do nápojů a suchého ledu podle objednávky.
- Zabezpečení denního tisku v minimálním rozsahu 4 druhů.
- Zabezpečení objednávky jednorázového vybavení (plastové vidličky, nože, lžice, lžičky, plastové talíře, plastové misky na polévku, hrnky na teplé nápoje, kelímky na chlazené nápoje o objemu 0,3l, 0,2l, 0,05l, papírové ubrousky atd.).
- Jednorázové nádobí bude vyrobeno z materiálu určeného pro styk s potravinami (vyhl. č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů, a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami).

2. Požadavky na službu – catering

- Dodávka objednaného sortimentu na palubu v určeném čase.
- Objednávání cateringu standardně v časovém předstihu minimálně dvou dnů. Ve výjimečných případech realizace objednávky do 24 hodin od doručení objednávky, bez zvláštního příplatku za tuto flexibilitu (maximální flexibilita při změnách dodávky).
- Možnost stornování objednávky i vrácení nepoužitého zboží zpět poskytovateli, mimo potravin s krátkodobou trvanlivostí (tj. potravin se standardní dobou použitelnosti či trvanlivostí kratší než 72 hodin), bez zvláštního příplatku či storno poplatku.
- Zajištění dopravy cateringu vozidly k tomu určenými na každý zabezpečovaný let na základě objednávky.
- Dodavatel je povinen ke každé dodávce uvést váhu dodaného sortimentu.
- Po přiletu odvoz vozíků a přepravních boxů s nádobím.

- Zabezpečení vizuální a rentgenové kontroly jak dodávaného cateringu, tak i vozidel a jejich bezplatné zapečetění pro zajištění bezpečnosti přepravovaných ústavních činitelů (resp. dalších osob), před opuštěním SRA zóny dodavatele (zabezpečená oblast výrobního závodu poskytovatele).
- Uzavřeno pojištění odpovědnosti dodavatele za škody způsobené třetí osobě (min. ve výši 20 mil. Kč, popř. ekvivalentní částky v cizí měně), takové pojištění se musí vztahovat minimálně na škody na letecké technice a újmu na zdraví.
- Možnost kontroly provozovny poskytovatele a přípravy cateringu ze strany objednatele v oblasti hygieny, včetně možnosti odběru kontrolních vzorků za účelem ověření jakosti a zdravotní nezávadnosti; při odběru a uchování vzorků pokrmů se poskytovatel musí řídit přílohou č. 5 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, ve znění pozdějších předpisů.
- Dodavatel je povinen dodat na vyžádání v rámci služeb cateringu i tisk (zejména denní, min. MF Dnes, Lidové noviny, Hospodářské noviny, Právo), a to za ceny, za které tento tisk pořídil.
- Plnění za ceny dle vzorového koše, který je součástí hodnocení nabídek, resp. z cateringového katalogu. U položek z cateringového katalogu se musí jednat o ceny v místě a čase obvyklé, ne vyšší, než pro běžné zákazníky.
- Potraviny musí být vyrobeny v souladu s platnými legislativními předpisy a splňovat požadavky na mikrobiologická kritéria a označování.