

## **Příloha č. 1: Detailní specifikace předmětu plnění**

Předmětem plnění je zajištění stravování pro zaměstnance ČHMÚ. 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, nástrojů a použitého zařízení, dodávka odpovídajícího počtu ubrousků a dle specifikace uvedené dále. Úklid během výdeje jídel je povinností na straně dodavatele. Čištění prostoru jídelny je povinností objednatele.

Obědy budou připravovány v provozovně dodavatele a dováženy do místa plnění. Místo plnění je na adrese „Na Šabatce 17, 143 06 Praha 4 – Komořany“ v rámci zajištění výdeje musí být plnění zajištěno i na adrese „Gen. Šišky 942, 142 00 Praha 4 – Libuš“. Poskytovatel zajistí výdej jídel na obou adresách.

Jídelní lístek bude sestaven a zveřejněn na intranetu (interní síti objednatele) 10 pracovních dnů dopředu, v jídelně bude zveřejněn v listinné podobě na 7 dnů dopředu.

Střídání jednotlivých druhů jídel musí být zajištěno alespoň v minimálním měsíčním cyklu. V jídelním lístku bude uvedena gramáž jednotlivých jídel. Poskytovatel bude povinen dodržet gramáž a složení jednotlivých jídel dle vzoru uvedeného v příloze č. 3 smlouvy. Poskytovatel bude povinen zařadit do jídelníčku konkrétní druh jídla na základě žádosti pověřeného zaměstnance objednatele.

### **Komplexní zajištění stravování strážníků objednatele**

Služby komplexního zajištění stravování pro zaměstnance ve stravovacím zařízení objednatele zahrnují zejména tyto činnosti:

- a) nákup potravin;
- b) nákup režijního materiálu (čisticí, mycí a dezinfekční prostředky, ubrousky, obalový materiál, sůl, pepř, cukr apod.);
- c) příprava stravy v provozovně dodavatele a převoz a výdej stravy přímo v místě plnění předmětu smlouvy
- d) likvidace zbytků jídel, mytí nádobí a úklid a dezinfekce v pronajatých prostorech souvisejících se zajištěním stravování.

Poskytovatel je povinen zajistit služby stravování v pracovní dny pondělí až pátek minimálně v provozní době výdej obědů od 11:00 hodin do 13:00 hodin v pracovních dnech. Jídla budou vydávána prostřednictvím výdejních linek. Obsluha bude provádět servírování na talíře a polévkové misky a podávat je přes hygienický zákryt přímo strážníkovi.

- 1 polévka (každý den v týdnu jiný druh, min. 200 ml)
- 3 druhy hotových hlavních jídel (1 výběrové jídlo, 1 jídlo 1. kategorie a 1 jídlo 2. kategorie)
- 1 z třech druhů hlavních jídel musí být vždy bezmasé/bezlepkové
- 
- 1 ze třech druhů hlavních jídel bude nadstandardní jídlo s uvedením obsahu surovin a gramáže (např. minutková kuchyně s vyšší vstupní hodnotou surovin – kategorie výběrové jídlo)
- Min. 1 ze třech druhů hlavních jídel bude masové
- 1 jídlo bude studené – salát (čerstvý zeleninový salát zejména ze sezónní zeleniny)
- minimálně 1 x týdně bude v jídelním lístku uvedeno sladké jídlo
- Nápoj v době výdeje jídel zdarma (např. čaj nebo voda, postmix)

- **1. kategorie:**

moučné a sladké pokrmy

luštěninové pokrmy bez uzeniny nebo masa

rizota různého charakteru, pokud bude součástí maso, pak v hmotnosti min. 100 g v syrovém stavu

zeleninové pokrmy vařené, dušené a pečené, ne smažené

ostatní bezmasé pokrmy

pokrmy bez smažených příloh

- **2. kategorie:**

masité pokrmy s hmotností masa min. 130 g v syrovém stavu z běžných druhů mas

(např. vepřová plec, hovězí přední na kostky, kuřecí stehenní plátek, směsi mas, hovězí kýta na plátky, vepřová pečeně na plátky, vepřová kýta na plátky, vepřová krkovice, zvěřina)

pokrmy s uzeným vepřovým masem, uzeninou nebo se sýrem

pokrmy z mletých mas

pokrmy z rybího filé

pokrmy z masových drobů

smažené zeleninové pokrmy (např. smažený květák)

těstovinové/rýžové pokrmy s přidáním sýra, masa, ryb, oliv apod.

pokrmy z drůbeže (husa nebo kachna s hmotností 200 g s kostí v syrovém stavu, krůtí prsa, kuřecí prsní plátek)

pokrmy z kvalitnějších ryb např. filé HOKI, losos (váha 150 g v syrovém stavu)

- **Výběrové jídlo:**

masité pokrmy s hmotností min. 200 g masa v syrovém stavu (např. hovězí roštěnec, vepřová pečeně, vepřová kýta, vepřová panenka, zvěřina, telecí maso)

pokrmy z drůbeže (kuřecí nebo krůtí plátek s hmotností min. 200 g v syrovém stavu, husa nebo kachna s hmotností min. 350 g s kostí v syrovém stavu)

pokrmy z kvalitních ryb např. hejk, pstruh, aljašská treska, losos steak, mořská štika, tilapie, tmavá treska, losos medailonky, losos filé bez kůže (váha min. 200 g v syrovém stavu)

pokrmy se zeleninovou přílohou nebo se smaženou přílohou

V rámci nabízených jídel bude zavedeno 1 lehké jídlo, např. králík, drůbeží maso vařené nebo dušené, zeleninová jídla bez uzenin, ryby (nesmí být smažené) a dále 1 vegetariánské jídlo.

Všechna jídla budou oceněna v pevné kombinaci jídlo-příloha (alespoň 2 varianty příloh). Jídla budou nabízena s možností volné kombinace dle výše uvedeného bez doplatku.



### **Gramáž příloh**

Příloha min. gramáž	
Brambory vařené	200 g
Brambory opečené	200 g
Bramborový salát	200 g
Bramborové knedlíky	200 g
Bramborová kaše	200 g
Nastavovaná kaše	250 g
Jihočeská lepenice	250 g
Houskové knedlíky	160 g
Rýže	200 g
Těstoviny	200 g
Luštěniny	200 g
Chlupaté knedlíky (halušky)	200 g
Zelenina jako příloha	200 g
Smažené přílohy	150 g

### **Doplňkový prodej**

Rozhodne-li se poskytovatel že v prostorách bude realizovat doplňkový prodej zboží nad rámec předmětu plnění smlouvy, platí, že v jídelně, ani v žádné jiné části nebytového prostoru nesmí být poskytovatelem prodávány tabákové výrobky, alkoholické nápoje a umístovány či provozovány výherní automaty či jiná loterijní zařízení.

### **Evidence poskytnutých služeb a objednávání jídel**

Poskytovatel se zavazuje vést evidenci poskytnutých služeb prostřednictvím zaměstnaneckých karet v rámci kreditního systému ve stravovacím systému Aktion.NEXT.

Objednatel za účelem vedení evidence poskytnutých služeb poskytovateli předá nejpozději ke dni podpisu smlouvy Metodiku ke stravovacímu systému objednatele, obsahující detailní popis fungování systému Aktion.NEXT. Zároveň objednatel zajistí na své vlastní náklady proškolení odpovědného zástupce poskytovatele na používání stravovacího systému objednatele.

Objednávání jídel, z plného menu na konkrétní den, bude možno realizovat nejpozději do 13:00 hod v den předcházející dni požadovaného výdeje. V den výdeje lze objednat jídlo do 09:00 hod buď jen z omezeného sortimentu dvou jídel, které z denního jídelníčku určí dodavatel nebo z odhlášených obědů na tento den. Objednané jídlo, jehož objednávka nebude stornována do 13:00 hod. dne výdeje, se při měsíčním vyúčtování považuje za jídlo skutečně odebrané. Technické a programové vybavení související s objednávaním obědů zajistí objednatel. Servisní poplatky za výpočetní techniku a software hradí objednatel. Poskytovatel má povinnost předat každý den objednateli textový soubor v elektronické podobě, který bude obsahovat informaci o konzumaci každého zaměstnance objednatele.

Poskytovatel je povinen zaměstnancům objednatele poskytnout možnost výběru místa výdeje obědu, tedy zdali bude oběd vydán ve výdejně nacházející se na adrese Na Šabatce 17, 143 06 Praha 4 – Komořany nebo ve výdejně nacházející se na adrese Gen. Šišky 942, 142 00 Praha 4 – Libuš.

Poskytovatel musí být schopen vydat oběd i strážníkovi, který nebude mít objednáno. V takovém případě není poskytovatel povinen garantovat výběr hotového jídla, ale je povinen garantovat schopnost vydání hotového jídla.

#### **Předpokládaný počet vydaných hlavních jídel**

Objednatel na základě současného počtu zaměstnanců objednatele předpokládá denní odběr cca 150 + 50 (průměrný počet strážníků) za den. Předpokládaný počet 150 strážníků se týká místa plnění Na Šabatce 17, 143 06 Praha 4 – Komořany a předpokládaný počet 50 strážníků se týká místa plnění Gen. Šišky 942, 142 00 Praha 4 – Libuš. Počet odebraných hlavních jídel měsíčně objednatel žádným způsobem negarantuje ani za něj jinak neodpovídá.

#### **Další podmínky**

Poskytovatel je povinen garantovat zajištění vydávání obědů i v případě nefunkčnosti stravovacího systému z důvodu výpadku proudu či jiných příčin, které mají za následek nefunkčnost stravovacího systému.

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. Předávané menu boxy s jídlem budou v zatavené podobě. Menu boxy a přístroj na zatavení poskytuje na své náklady objednatel.

Poskytovatel je povinen využívat sezónní zeleniny (květák, špenát, brokolice, ledový salát, okurky, rajčata, brambory apod.) a sezónního ovoce (jablka, hrušky, meruňky, broskve apod.). Poskytovatel 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.

Poskytovatel se bude pravidelně 1 x měsíčně scházet se zástupci objednatele a řešit kvalitu poskytovaného plnění, případně další věcné připomínky k realizaci smlouvy.

Poskytovatel převezme po uzavření smlouvy uvedené podpisem předávacího protokolu od objednatele nebo jím pověřené osoby prostory a zařízení potřebné k zajištění sjednaných služeb představující předmět smlouvy, které je povinen užívat způsobem řádného hospodáře.

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

*V Praze 26. 4. 21*

