

SPECIFIKACE SLUŽBY

1. Požadovaná služba

Zabezpečit pro strážníky Vojenského útvaru 1841 Rakovník, včetně příslušníků organizačních celků ve stravovací péči VÚ 1841 Rakovník, Dukelských hrdinů 1267, PSČ 269 02 službu stravování na období od 1. 1. 2022 do 31. 12. 2025 pro jednotlivé kategorie strážníků:

- a) vojáci ve služebním poměru (dále jen VZP) – závodní stravování (snížená úhrada) v souladu s vyhláškou č. 430/2001 Sb. a RMO č. 13/2019 Věstníku;
- b) zaměstnanci v pracovním poměru (dále jen o. z.) – závodní stravování (snížená úhrada) v souladu s vyhláškou č. 430/2001 Sb. a RMO č. 13/2019 Věstníku;
- c) vojáci ve služebním poměru s nárokem na bezplatný odběr stravy dle Vyhlášky MO č. 266/1999 Sb. a v souladu s normativním výnosem Ministerstva obrany č. 17/2017, o finančních hodnotách náležitostí potravin a krmiva a o finančních limitech pro hospodaření s materiálem v rezortu MO.

Požadovanou službou se rozumí příprava stravy v pracovních dnech v provozovně poskytovatele služby, následný dovoz a výdej do jednorázového nádobí dodaného objednatelem ve výdejně stravy objednatele, včetně poskytnutí personálu pro zabezpečení výdeje stravy. Součástí poskytované služby je mytí kuchyňského zařízení včetně kuchyňského náčiní a nádobí a úklid výdejny.

2. Předpokládané počty strážníků dle kategorií

Období	VZP	o. z.	Celkem
2022			125
2023			195
2024			268
2025			320

3. Předpokládané počty připravovaných jídel v jednotlivých letech

Období	Závodní stravování	Bezplatné stravování	Celkem
2022			27 750
2023			42 900
2024			59 496
2025			70 720
Celkem			200 866

Předpokládané počty jídel jsou stanoveny v závislosti na počtu pracovní dnů v roce bez započítání řádné dovolené VZP a o.z.

4. Výše stravní dávky dle kategorií strážníků:

Stravní dávka	Oběd (Kč)
základní	50

Výše stravní dávky je dána Normativním výnosem ministra obrany č. 17/2017 věstníku.

5. Skladba stravy:

V pracovní dny, takto:

- oběd pro závodní i bezplatné stravování: 1 druh polévky, 3 druhy základního jídla, z toho jedno základní jídlo charakteru ovocného nebo zeleninového talíře, pečivo, min. 0.3 l nápoje (léto - studený, zima - teplý), moučník nebo ovoce nebo kompot nebo salát.
- případné snížení počtu druhů základního jídla (např. z důvodu výrazného snížení počtu strážníku kvůli vojenskému cvičení) povoluje velitel VÚ 1841 Rakovník na základě žádosti.

6. Organizace zabezpečení stravování:

a) Jídelní lístek:

Dodavatel sestaví jídelní lístek na kalendářní týden, který předloží veliteli VÚ 1841Rakovník ke schválení 14 dní před jeho platností. Velitel v případě nesplnění podmínek dle smlouvy má oprávnění jídelní lístek neschválit a vrátit k přepracování do 3 dní. Schválený jídelní lístek vyvěsí minimálně 6 dní před jeho platností na určeném místě. Na jídelním lístku musí být u masitých jídel uvedena gramáž masa v syrovém stavu i po tepelné úpravě, u bezmasého jídla hmotnost či počet kusů; dále bude uveden obsah alergenů.

Dodavatel je povinen zpracovávat doklady podle vzoru „Rozpis cen připravovaných jídel“ a tento doklad nejpozději v den přípravy stravy viditelně umístit v jídelně k nahlédnutí strážníkům.

Dodavatel je povinen zabezpečit přípravu jídel odpovídajících stravním dávkám stanoveným Vyhláškou MO č. 266/1999 Sb., a Normativním výnosem MO č. 17/2017.

b) Kontrola poskytovaného stravování:

Objednatel je oprávněn v souladu s občanským zákoníkem (dále jen OZ) prostřednictvím pověřených pracovníků provádět průběžnou kontrolu plnění předmětu dohody. Kontrolu dokumentace k fakturovaným cenám může objednatel u dodavatele provést až do doby jednoho roku po zániku smluvního vztahu.

Kontrolní orgány pověřené objednatelem jsou oprávněné kontrolovat kvalitu a množství jídla včetně váhové kontroly jednotlivých porcí.

Dodavatel je povinen umožnit provádění kontroly dodržování všech obecně závazných právních předpisů, zejména v oblasti hygieny potravin, odpadů, ekologie, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožárních opatření, a k tomu umožnit vstup odpovědným orgánům AČR, pověřeným pracovníkům vojenských zdravotnických útvarů a příslušníkům vojenské veterinární služby ve věci hygieny potravin. Kopie protokolů provedených kontrol je dodavatel povinen předložit kontaktní osobě objednatele ve věcech technických do 2 pracovních dnů ode dne ukončení kontroly.

Pokud se nedostatky objektivně vyskytnou, dodavatel je povinen provést nápravu po dohodě s objednatelem.

- c) **Překážky v poskytování stravování:**
Objednatel je povinen minimálně 48 hodin předem informovat dodavatele o provozních, organizačních a dalších opatřeních, která mohou ovlivnit činnost, kterou zajišťuje dodavatel.
Dodavatel neprodleně informuje objednatele o výluce stravovacího provozu z důvodu zásahu „vyšší moci“ (např. výpadek elektrické energie, odstavení dodávky vody apod.) nebo v důsledku jiných objektivních a neopominutelných technicko – organizačních překážek. V takovém případě nebude strážníkům zabezpečena strava a objednatel nebude po dodavateli požadovat žádnou náhradu.
- d) **Objednávání stravy:**
Objednávání bude probíhat písemnou formou, kdy zástupce objednatele předloží dodavateli počty objednané stravy strážníků VÚ 1841 Rakovník každý čtvrtek.
- e) **Upřesnění počtu strážníků - u strážníků s nárokem na závodní stravování a bezplatný odběr stravy:**
- nejpozději ve čtvrtek do 08:00 h na následující týden;
 - nejpozději do 08:00 h příslušného pracovního dne je upřesní.

7. Požadavky na stravu

- 7.1. Složení obědů musí splnit podmínku vyváženého zastoupení všech energeticky a nutričně důležitých složek stravy ve smyslu vyhlášky MO č. 266/1999 Sb. (u bezplatného stravování VZP). Přípravu stravy zabezpečí poskytovatel z čerstvých nebo mražených potravin. Provozovatel může nakupovat polotovary, mražené maso pro poskytnutí služby dle této smlouvy jen se souhlasem objednatele.
- 7.2. Teplé obědy určené k přímé spotřebě musí být podávány bezprostředně po výrobě tak, aby nedošlo k narušení teplotního řetězce podávaného jídla (ve smyslu § 25 vyhl. MZ č. 137/2004 Sb. kde je tato hranice pro teplé jídlo + 60°C) a nelze je dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Jídla ve formě studených talířů musí být od výroby po celou dobu přepravy a před výdejem uchovávaná v chladu.
- 7.3. Odběr obědů bude prováděn v místě plnění - výdejně objednatele individuálně každým strážníkem. Strážník má nárok v průběhu pracovního dne na jeden oběd, výběr oběda provede na základě týdenního jídelního lístku. Výdejní doba obědů je stanovena objednatelem v „Řádu výdejny“ od 11.00 - 13.00 hod.
- 7.4. Poskytovatel odpovídá za včasnou přípravu obědů do přepravních nádob a za jejich normovaný výdej.

Zdeněk Krupka Digitálně podepsal
Zdeněk Krupka
Datum: 2021.11.12
14:36:35 +01'00'