

## POŽADOVANÉ TECHNICKÉ PARAMETRY

1. Příprava a dovoz cca 1100 obědů měsíčně pro zaměstnance SVÚ Olomouc v pracovních dnech.
2. Adjustace obědů do transportních nádob kompatibilních se systémem ohřevu a výdeje pokrmů na SVÚ Olomouc (doporučujeme osobní prohlídku systému. Prohlídka je možná v pracovních dnech od 10.00 do 14.00 hod.)
3. Oběd obsahuje polévku, výběr ze tří teplých jídel a jeden masový/zeleninový talíř, nápoj.
4. Dodavatel doručí obědy v transportních nádobách přímo do výdejní místnosti SVÚ Olomouc (dovoz je v ceně) v dohodnutém čase od 9.30 do 10.00 hod. Požadujeme dovoz jídel v teplém stavu. Dále zajistí mytí přepravních gastronádob.
5. Možnost změnit objednávku (počet i druh) pokrmu minimálně 24 hodin před dovozem obědu.
6. Nabídka pokrmů k výběru bude předložena minimálně týden předem.
7. Příprava pokrmů bude v souladu s příslušnými hygienickými předpisy.
8. V případě potřeby, schopnost dodávat teplé balené pokrmy, tak aby je pracovníci mohli konzumovat samostatně i mimo jídelnu a zabránilo se tím nadměrné koncentraci osob bez roušek (prevence COVID - 19).

9. Minimální gramáže jídel:

- polévka – 0,30 l
- brambory a bramborová kaše – 300 gramů
- rýže, těstoviny – 250 gramů
- knedlík houskový, bramborový – 200 gramů (5 ks)
- porce syrového masa bez kosti – 100 gramů
- porce syrového masa s kostí – 150 gramů
- knedlíky ovocné kynuté – 300 gramů

10. Dodavatel zajistí po celou dobu plnění veřejné zakázky plnění veškerých povinností vyplývajících z právních předpisů České republiky, zejména pak z předpisů pracovněprávních, předpisů z oblasti zaměstnanosti a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, a to vůči všem osobám, které se na plnění veřejné zakázky podílejí. Dále dodavatel zajistí při plnění veřejné zakázky veškeré povinnosti vyplývající z předpisů na ochranu životního prostředí. Plnění těchto povinností zajistí dodavatel i u svých poddodavatelů.