**Minimální technické požadavky[[1]](#footnote-1) na předmět plnění**

|  |  |
| --- | --- |
| Název zadávacího řízení na uzavření Rámcové dohody: | **Zajištění cateringových služeb pro akce konané v souvislosti s předsednictvím ČR v Radě EU v roce 2022** |
| **Část 1: Summit – Pražský hrad** | |

**Pražský Hrad – SUMMIT**

Popis akce:

Akce se bude konat v časovém termínu[[2]](#footnote-2) v měsíci září 2022 po dobu 1 až 2 dnů na Pražském hradě – adresa Hradčany, 119 08 Praha 1[[3]](#footnote-3). Součástí poskytované služby – zajištění cateringových služeb musí být také ostatní s tím související dodávky a proaktivní související jednání dodavatele, zejména příprava a dodávka jídel (pronájem cateringového mobiliáře, inventáře, příprava, výdej a úklid jídel, dekorace stolů - ubrusy, květiny, cedulky s názvy jídel v anglickém jazyce, seznamu alergenů doložitelných na vyžádání pro jednotlivá podávaná jídla atd.)[[4]](#footnote-4). Zajištění cateringu je požadováno s předpokládanou účastí hostů (účastníků) nejméně 500 osob a nejvíce pro 2000 osob[[5]](#footnote-5).

Zadavatel je oprávněn učinit bezplatnou redukci z počtu předpokládaných osob v souvislosti s objednaným cateringem bez účtování jakýchkoliv storno poplatků a penalizací, bude-li redukce oznámena písemně (e-mail) dodavateli nejpozději 10 dnů před termínem akce a pouze v maximální výši 20 % z výše uvedeného počtu osob.

Zadavatel požaduje zajištění následujících cateringových služeb dle jejich charakteru:

1. **Neomezená konzumace teplých a studených nápojů pro vedoucí delegací a delegáty v průběhu celého dne (na 1 účastníka)**:
   * voda perlivá a neperlivá;
   * výběr limonád;
   * výběr 3 druhů 100% džusů;
   * další nealkoholické nápoje;
   * káva z automatického zařízení na espresso (možnost volby různých druhů kávy na základě kávy espresso);
   * čaj (čaj pravý černý, zelený a čaj ovocný);
   * cukr, mléko/smetana, med (včelí).
2. **Neomezená konzumace teplých a studených nápojů pro ostatní personál a novináře v průběhu celého dne (na 1 účastníka)**:
   * voda perlivá a neperlivá;
   * 100% pomerančový džus;
   * káva z automatického zařízení na espresso (možnost volby různých druhů kávy na základě kávy espresso);
   * čaj (čaj pravý černý, zelený a čaj ovocný);
   * cukr, mléko/smetana.
3. **Neomezená konzumace alkoholických nápojů a nealkoholického piva v průběhu celého dne pro vedoucí a členy delegací (na 1 účastníka):**

* alkoholické pivo (typu výčepní pivo nebo ležák);
* nealkoholické pivo;
* víno bílé jakostní s přívlastkem;
* víno červené jakostní s přívlastkem;
* šumivé víno.

Dodavatel ve své nabídce uvede (nabídne) minimálně 2 druhy alkoholického piva a minimálně 1 druh nealkoholického piva. U každého druhu dodavatel uvede: značku piva, výrobce, druh piva a stupňovitost, obsah alkoholu.

Dodavatel ve své nabídce uvede (nabídne) minimálně 3 druhy bílých přívlastkových vín a 3 druhy červených přívlastkových vín, 2 druhy šumivých vín. U každého druhu vína dodavatel též uvede následující údaje: druh vína (odrůda), vinařství, ročník, obsah alkoholu, množství zbytkového cukru a kyseliny.

1. **Coffee break vip pro vedoucí delegací (představitelé vlád a států) na 1 účastníka:** bude servírován 2x v průběhu dne; bude podáváno:

* teplé a studené nápoje:
  + voda perlivá a neperlivá;
  + výběr limonád;
  + výběr 3 druhů 100% džusů;
  + další nealkoholické nápoje;
  + káva z automatického zařízení na espresso (možnost volby různých druhů kávy na základě kávy espresso);
  + čaj (čaj pravý černý, zelený a čaj ovocný), cukr, mléko (plnotučné)/smetana, med (včelí);
* slané občerstvení;
* sladké občerstvení;
* ovoce.

Dodavatel nabídne alespoň 3 druhy slaného a 3 druhy sladkého občerstvení a ovoce.

Minimální celková gramáž jídla na 1 osobu je 250 gramů (dále také jen g).

1. **Coffee break pro členy delegací na 1 účastníka:** bude servírován 2x v průběhu dne a bude podáváno:

* teplé a studené nápoje:
  + voda perlivá a neperlivá;
  + výběr limonád;
  + výběr 3 druhů 100% džusů;
  + další nealkoholické nápoje;
  + káva z automatického zařízení na espresso (možnost volby různých druhů kávy na základě kávy espresso);
  + čaj (možnost volby různých druhů čaje), cukr, mléko (plnotučné)/smetana, cukr;
* sladké občerstvení;

Dodavatel nabídne alespoň 2 druhy sladkého občerstvení.

Minimální celková gramáž jídla na 1 osobu je 250g.

1. **Coffee break pro obslužný personál a novináře na 1 účastníka:** bude servírován 2x v průběhu dne; bude podáváno:

* teplé a studené nápoje:
  + voda perlivá a neperlivá;
  + káva z automatického zařízení na espresso (možnost volby různých druhů kávy na základě kávy espresso);
  + čaj (možnost volby různých druhů čaje), cukr, mléko (plnotučné)/smetana, cukr.
* sladké občerstvení;

Dodavatel nabídne alespoň 2 druhy sladkého občerstvení.

Minimální celková gramáž jídla na 1 osobu je 200g.

Následující tabulka znázorňuje minimální kvalitativní požadavky na coffee breaky:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Položka (\*masným nebo rybím výrobkem se rozumí výrobek obsahující alespoň 95 % masa nebo ryby)** | **Minimální gramáž výrobku (uvedeno v gramech)** | **Požadovaný poměr hmotností popřípadě variant** |
| Chlebíček s masným výrobkem \* | 80 | pečivo max. 50 %, náplň min. 50 % |
| Chlebíček vegetariánský | 80 | pečivo max. 50 %, náplň min. 50 % |
| Bagel s masovým výrobkem | 100 | pečivo max. 50 %, náplň min. 50 % |
| Bagel s vegetariánským výrobkem | 100 | pečivo max. 50%, náplň min. 50 % |
| Wrap s masným nebo rybím výrobkem \* | 50 | těsto max. 40 %, náplň min. 60 % |
| Wrap s vegetariánským výrobkem | 50 | těsto max. 40 %, náplň min. 60 % |
| Bageta s masným výrobkem \* | 100 | pečivo max. 45 %, náplň min. 55 % |
| Bageta vegetariánská | 100 | pečivo max. 45 %, náplň min. 55 % |
| Kanapka s masným výrobkem \* | 25 | základ z pečiva či těsta max. 50 %, náplň min. 60 % |
| Kanapka vegetariánská | 25 | základ z pečiva či těsta max. 50 %, náplň min. 60 % |
| Ovoce kusové | 50 | alespoň 5 druhů ovoce |
| Sladké pečivo z litého těsta s náplní | 50 | pečivo max. 60 %, náplň min. 40 % |
| Sladké pečivo z pečeného těsta s náplní | 50 | pečivo max. 60 %, náplň min. 40 % |
| Krém s ovocem | 50 | krém max. 70 %, ovoce min. 30 % |
| Sladký koláč se sezónním ovocem | 50 | koláč max. 50 %, náplň min. 50 % |

1. **Servírovaný oběd pro vedoucí delegací (představitelé států a vlád) na 1 účastníka:** Servírovaný oběd zahrnuje 5-ti chodové degustační menu obsahující nejméně:

* studený předkrm;
* teplý předkrm;
* polévka;
* hlavní chod;
* sladký dezert nebo variaci sýrů;
* degustační menu bude servírováno včetně vinného párování a nabídky nealkoholických nápojů.

Minimální gramáž servírovaného oběda na 1 osobu je 500g.

Dodavatel nabídne alespoň 3 vzorová menu, z nichž bude alespoň jedna varianta vegetariánská.

Následující tabulka znázorňuje minimální kvalitativní požadavky pro servírovaný oběd:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Položka** (\* masným nebo rybím výrobkem se rozumí výrobek obsahující alespoň 95 % masa nebo ryby). | **Minimální gramáž výrobku (uvedeno v gramech)** | **Požadovaný poměr hmotností popřípadě variant** |
| Studený předkrm s masným nebo rybím výrobkem \* | 50 | min. 30 % masného výrobku |
| Studený předkrm ve vegetariánské variantě | 50 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Teplý předkrm s masným výrobkem \* | 100 | min. 30 % masného výrobku |
| Teplý předkrm vegetariánská varianta | 100 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Polévka zeleninová (vývar nebo krém) | 200 | vývar max. 70 %, zelenina min. 30 % |
| Polévka z masného či rybího výrobku\* | 200 | vývar max. 60 %, ryby či masného výrobku a zelenina min. 40 % |
| Hlavní chod s masným výrobkem \* | 250 | příloha max. 60 %, maso se zeleninou min. 40 % |
| Hlavní chod vegetariánská varianta | 250 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Dezert | 70 | min. 3 druhy |
| Ovoce | 70 | min. 5 druhů |
| Variace sýrů | 70 | min. 5 druhy výběrových sýrů - měkký, tvrdý, plísňový |

1. **Bufetový oběd pro členy delegací:** Bufetový oběd zahrnuje:

* předkrm (studený a teplý);
* polévka;
* hlavní chod (bílé maso, červené maso, ryba, vegetariánská varianta);
* výběr z několika příloh, salátů;
* dezerty a ovoce.

Minimální gramáž bufetového oběda pro člena delegace na 1 osobu je 500g.

Dodavatel nabídne alespoň 4 druhy předkrmů, 2 druhy polévek, alespoň 4 druhy hlavních chodů (bílé maso, červené maso, ryba, vegetariánská varianta); výběr z několika příloh, salátů; alespoň 2 druhy dezertů a 2 druhy ovoce.

Následující tabulka znázorňuje minimální kvalitativní požadavky pro bufetový oběd pro členy delegací:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Položka (\*** masným nebo rybím výrobkem se rozumí výrobek obsahující alespoň 95 % masa nebo ryby) | **Minimální gramáž výrobku (uvedeno v gramech)** | **Požadovaný poměr hmotností popřípadě variant** |
| Variace předkrmů s masným nebo rybím výrobkem \* | 100 | min. 30 % masného výrobku |
| Variace předkrmů ve vegetariánské variantě | 100 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Polévka zeleninová (vývar nebo krém) | 200 | vývar max. 70 %, zelenina min. 30 % |
| Polévka (masová nebo rybí) | 200 | vývar max. 60 %, ryby či masného výrobku a zelenina min. 40 % |
| Hlavní chod s masným výrobkem \* | 300 | příloha max. 60 %, maso se zeleninou min. 40 % |
| Hlavní chod ve vegetariánské variantě | 300 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Těstovinový salát s masným výrobkem \* | 150 | min. 30 % masného výrobku |
| Zeleninový salát | 150 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Pečivo kusové | 30 | minipečivo, světlé, tmavé, celozrnné |
| Přílohy | 100 | min. 4 druhy (z nichž min. 1 zeleninová a 1 bezlepková) |
| Ovoce | 50 | min. 2 druhy |

1. **Bufetový oběd pro obslužný personál a novináře**: Bufetový oběd zahrnuje:

* předkrm;
* hlavní chod s přílohou (z nichž alespoň 1 varianta musí být vegetariánská);
* dezert.

Minimální gramáž na 1 osobu je 400g.

Dodavatel nabídne alespoň 2 druhy předkrmů, 2 druhy hlavních chodů s přílohou (z nichž alespoň 1 varianta musí být vegetariánská), 2 druhy dezertů.

Následující tabulka znázorňuje minimální kvalitativní požadavky pro bufetový oběd pro obslužný personál a novináře:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Položka**\* masným nebo rybím výrobkem se rozumí výrobek obsahující alespoň 95 % masa nebo ryby. | **Minimální gramáž výrobku (uvedeno v gramech)** | **Požadovaný poměr hmotností popřípadě variant** |
| Alespoň 1 předkrm s masným nebo rybím výrobkem \* | 100 | max. 60 % přílohového výrobku, min 40 % masového výrobku |
| Alespoň 1 předkrm ve vegetariánské variantě | 100 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Polévka vývar, krémová, rybí, masová | 200 | tekutá složka max. 70 %, ostatní složky minimálně 30 % |
| Alespoň 1 hlavní chod s masným výrobkem z červeného nebo bílého masa \* | 250 | Max. 60 % nemasová příloha, min. 40 % masového výrobku |
| Alespoň 1 hlavní chod s vegetariánskou variantou | 300 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Zeleninový salát | 100 | zastoupení minimálně 3 druhů surovin |
| Pečivo kusové | 30 | světlé, tmavé, celozrnné |
| Přílohy | 100 | min. 2 druhy (z nichž min. 1 bezlepková) |
| Dezert | 150 | min. 2 druhy |

**GENERÁLNÍ (OBECNÉ) MINIMÁLNÍ TECHNICKÉ POŽADAVKY NA TZV.CATERING**

Zadavatel stanovuje dále své požadavky na tzv. catering a s tím spojené služby (cateringový inventář, výzdoba, rozmístění jídel a nápojů na stolech, oblečení obslužného personálu) takto:

Předmět tzv. cateringu: Předmětem požadované služby je zajištění realizace cateringových a s tím souvisejících služeb[[6]](#footnote-6) pro Summit prezidentů a předsedů vlád členských států EU v rámci předsednictví ČR v Radě EU v roce 2022.

Dodavatel cateringových služeb zajistí přípravu, dovoz, požadovaný výdej předmětu plnění v určeném místě a čase, v rozsahu dle objednávky každého jednotlivého odběratele dle specifikace v každé jednotlivé dílčí Objednávce. Součástí služby a celkové ceny bude i výzdoba prostor, zajištění obsluhy a úklid prostor po skončení akce. Nedílnou součástí služby i celkové ceny bude také veškerý inventář a popř. mobiliář, který bude dodavatel pro zajištění cateringových služeb potřebovat.

Dodané jídlo a nápoje budou splňovat požadavky na kvalitu a bezpečnost potravin dle platné legislativy ČR a EU. Dodavatel by primárně měl využívat sezónní a lokální suroviny a v minimálním rozsahu využívat jakýchkoliv instantních náhražek a dochucovadel (např. polévkové bujóny, nebude vůbec při přípravě používat glutamáty, konzervanty, umělá sladidla).

Dodavatel v rámci poskytované cateringové služby zajisti a realizuje také zejména:

* zajištění dostatečného počtu obslužného personálu[[7]](#footnote-7), s přihlédnutím k charakteru, účelu a zaměření akce a počtu účastníků. O počtu a složení tohoto personálu rozhoduje dodavatel veden svými dosavadními zkušenostmi profesionála v oboru, přičemž je povinen zajistit, aby obsluha hostů akce byla plynulá a na odpovídající úrovni;
* zajištění stolů pod občerstvení, grilu, čepovacího zařízení v místě pořádání akce, pokud to bude každé jednotlivá akce vyžadovat;
* zajištění dostatečného množství prostředků pro dezinfekci rukou, dezinfekce a papírové ručníky v místě poskytování tzv. cateringu;
* příprava cateringu včetně dovozu do místa plnění, obsluha baru, obsluha grilu;
* dovoz/odvoz a montáž/demontáž technického vybavení;
* zajištění nádob na sběr odpadu v dostatečném množství, odpadkové koše, popř. kontejner, včetně odvozu a likvidace odpadků.

Dodavatel se bude v místě konání každé akce CZ PRES 2022 nacházet v časovém předstihu tak, aby byly veškeré potřebné přípravy na akci provedeny řádné, včas a s dostatečným časovým předstihem.

Dodavatel je povinen zejména:

1. ukončit přípravu každé akce 30 min. před jejím započetím;
2. neprodleně odstranit nedostatky akce, na které pověřená osoba zadavatele upozorní;
3. nejpozději do 2 hodin od ukončení každé akce uvést prostory, ve kterých se konala akce, do původního stavu;

Dodavatel odpovídá za případné škody, které způsobí při plnění cateringových služeb v prostorách konání každé jednotlivé akce.

Zadavatel požaduje, aby nebylo pro potřeby cateringu používáno „jednorázové“ plastové nádobí (příbory, kelímky, tácky, míchátka apod.), nedohodnou-li se smluvní strany při plnění veřejné zakázky jinak (např. s přihlédnutím ke specifickým podmínkám určité části plnění). Dodavatel tento požadavek bere na vědomí a zavazuje se ho respektovat. Dodavatel pro výjimečný případ, že bude použito jednorázové nádobí a příbory, garantuje, že nádobí a příbory budou zhotoveny z ekologického a recyklovatelného materiálu.

Dodavatel je v provozovně (přípravna jídla skladové prostory), ze které bude jídlo pro akce CZ PRES 2022 dodáváno, povinen provádět pravidelnou deratizaci, dezinfekci, dezinsekci. Na žádost zadavatele předloží doklady osvědčující tyto skutečnosti. Dodavatel je povinen po dobu plnění Rámcové dohod disponovat alespoň 1 provozovnou s min. kapacitou kuchyně a přípravny na 500 porcí jídla denně. V této provozovně bude docházet k přípravě jídel pro akce CZ PRES 2022.

Dodavatel se zavazuje při své činnosti dodržovat veškeré hygienické, bakteriologické, požární a další bezpečnostní předpisy, předpisy vztahující se k předmětu této Rámcové dohody, jakož i předpisy BOZP, a to jak předpisy obecně závazné, tak předpisy vydané zadavatelem a pronajímatelem prostor, kde budou cateringové služby realizovány. Dodavatel plně zajistí, aby osoby, které budou plnit závazky plynoucí z této Rámcové dohody, byly držiteli zdravotního průkazu pro činnost, kterou budou v rámci plnění povinností dle Rámcové dohody vykonávat a byly proškoleny z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví na pracovišti. Dodavatel bude používat obalový a transportní materiál splňující hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy dle platné legislativy ČR a EU.

Zadavatel vyžaduje od dodavatelů v rámci jejich nabídek obecnou, stručnou informaci o počtu a pracovním zařazení obsluhujícího personálu včetně stručného popisu jeho činnosti a oblečení.

Dodavatel ve své nabídce dále navrhne a popíše květinovou a aranžérskou výzdobu rautových stolů a výdejních pultů, které budou dotvářet atmosféru a vyznění každé jednotlivé akce. Tento návrh bude doplněn o jednoduchý náčrtek rozmístění výzdoby, který bude tvořit samostatnou Přílohu nabídky účastníka zadávacího řízení. K návrhu výzdoby doloží také dodavatel fotografie ze svých již realizovaných aranžmá (např. z těch, které budou tvořit referenční zakázky). Výše uvedený návrh a popis výzdoby nebude předmětem hodnocení nabídek a bude sloužit pouze pro představu zadavatele o budoucím možném uspořádání konaných akcí z hlediska cateringu.

Dodavatel cateringových služeb zajistí likvidaci všech odpadů, které vzniknou během konání každé akce na vlastní náklady. Zadavatel poskytne dodavateli tzv. cateringových služeb gastro zázemí v objektech a prostorách, kde bude cateringová služba realizována.

Zadavatel je oprávněn průběžně kontrolovat a vyhodnocovat kvalitu a kvantitu dodávaných jídel a nápojů, a to dle kritérií, která byla stanovena v zadávací dokumentaci pro výběr dodavatele.

Zadavatel má právo kontroly přípravy a průběhu každé akce a prostřednictvím pověřených osob upozornit dodavatele na zjištěné nedostatky v přípravě či průběhu akce a požadovat jejich odstranění. Dodavatel je povinen neprodleně vyhovět takovému akutnímu požadavku pověřených osob zadavatele, přičemž vhodnost či potřebnost akutního požadavku (z pozice dodavatele) může být předmětem pozdějších jednání mezi smluvními stranami.

Požadavky zadavatele na obslužný personál dodavatele:

Obsluha musí být vždy oblečena ve stejnokroji.

Každý člen obsluhy bude splňovat následující kritéria pro oblečení:

1. černé polobotky se slabou podrážkou, které budou vždy čisté a vyleštěné;
2. černé ponožky s délkou nad kotníky;
3. černé společenské kalhoty, kalhotový kostým či ve variaci se sukní v délce min. ke kolenní jamce;
4. kožený černý pásek a společenské upínací spony;
5. bílá košile dopnutá všemi knoflíky;
6. kravata/šátek/motýlek jednotné barvy;
7. každý člen obsluhy musí náhradní košili a kravatu/šátek/motýlek pro případ potřeby (znečištění atd.);
8. pracovní zástěra s laclem nebo vestička a zástěra nebo rondon;
9. viditelný štítek se jménem a příjmením, funkcí a akreditačním badgem

Dodavatel také zajistí veškerý cateringový inventář potřebný, nezbytný a nutný k plnění veřejné zakázky, včetně techniky na zajištění přípravy (ohřevu) jídel a adekvátního servírování (skirting, cateringového vybavení).

Dodavatel k nabídce přiloží následující:

* popis nabízeného cateringu, surovin a souvisejících služeb (u každé jednotlivé položky dodavatel uvede přesný popis, gramáž);
* popis, gramáž, kvalitu a způsob podávání (např. servírováno obslužným personálem - číšníkem, popř. založeno na rautových stolech, atd.);
* počet a pracovní zařazení obslužného personálu dodavatele a velmi stručného popisu jednotlivých činností obslužného personálu (např. číšník, servírka, ochutnávač, servírující kuchař, manager distribuce cateringu, pracovník likvidace cateringu, uklízečka, řidič cateringového vozidla, technik atd.);
* popis a návrh oblečení personálu dle požadavků zadavatele obsažených v zadávací dokumentaci (může být doplněno např. fotografiemi);
* popis a návrh květinové, resp. aranžérskou výzdobu rautových stolů a použitých výdejních pultů z čerstvých řezaných či vzrostlých květin včetně návrhu rozmístění použité výzdoby;

1. specifikace předmětu plnění [↑](#footnote-ref-1)
2. bližší časové určení učiní zadavatel, okamžitě až bude známý přesný termín konání akce [↑](#footnote-ref-2)
3. [souřadnice](https://www.google.com/search?rlz=1C1GCEA_enCZ883CZ883&q=pra%C5%BEsk%C3%BD+hrad+sou%C5%99adnice&sa=X&ved=2ahUKEwjt25atgaz0AhVK_KQKHasSAAEQ6BMoAHoECGcQAg): 50°5′27,8″ s. š., 14°24′6″ v. d. [↑](#footnote-ref-3)
4. blíže a konkrétně vizte v textu níže – Minimální technické požadavky na tzv. catering [↑](#footnote-ref-4)
5. v Příloze E1 zadávací dokumentace – Kalkulace nabídkové je pro účely porovnání a hodnocení nabídek uveden modelový příklad [↑](#footnote-ref-5)
6. např. výzdoba a dekorace, dress code obslužného personálu atd. [↑](#footnote-ref-6)
7. dodavatel může specifikovat také popisem (případně fotodokumentací) oblečení personálu [↑](#footnote-ref-7)