**Příloha č. 1 – Specifikace předmětu plnění.**

Tato příloha stanovuje bližší popis požadovaných služeb zajišťovaných ze strany Poskytovatele:

1. Předložení minimálně měsíčního vzorového jídelního lístku.
2. Objednávání Předmětu plnění, tedy Stravy, provádí personál Objednatele na základě jídelního lístku, který je Poskytovatel povinen doručit Objednateli vždy nejpozději do středy týdne předcházejícího týdnu, na který se předmětný jídelní lístek vztahuje. Personál Objednatele provádí objednání Stravy s předstihem, a to nejpozději na následující den, prostřednictvím e-mailu nebo objednávkového systému Poskytovatele.
3. Distribuce Stravy do Místa plnění nejpozději do 11:00 hod.
4. Zajištění vhodného a bezpečného zabalení Stravy tak, aby byla připravena k výdeji a následné konzumaci v době od 11:00 do 14:00 hodin. Obaly musí splňovat hygienické požadavky a být uzpůsobeny k uchování kvality a teploty Stravy po dobu výdeje.

**Požadavky na zajištění obědů:**

Jídelní lístek musí obsahovat každý den 3 hlavní jídla (2 masová jídla a jedno bezmasé a 1 polévku)

Právě jedno ze tří hlavních jídel v rámci denní nabídky musí odpovídat některému z níže uvedených popisů typů jídla (tj. denní nabídka bude vždy obsahovat 1 klasické jídlo, 1 fit jídlo a 1 bezmasé jídlo):

1. „klasické“ jídlo – bude obsahovat maso a přílohu, přičemž suroviny a jejich úprava budou zvoleny tak, aby výsledné jídlo bylo poskládané z jedné či více kaloricky bohatých hlavních surovin zahrnující obvykle (avšak nikoli výhradně) knedlíky, smažené složky jídla, omáčky apod.
2. „fit“ jídlo – bude obsahovat maso a přílohu, přičemž suroviny a jejich úprava budou zvoleny tak, aby výsledné jídlo bylo odlehčené, poskládané z jedné či více kaloricky méně bohatých hlavních surovin;
3. vegetariánské jídlo – bezmasé jídlo, nejvýše jednou týdně jídlo sladké.

Minimální požadovaná gramáž vybraných složek jídel s maximální 5% váhovou odchylkou z jedné porce:

|  |  |
| --- | --- |
| Polévky | 0,25 l po tepelné úpravě |
| Masa s kostí | 120 g po tepelné úpravě |
| Masa bez kosti | 100 g po tepelné úpravě |
| Drůbež s kostí | 150 g po tepelné úpravě |
| Drůbež bez kosti | 100 g po tepelné úpravě |
| Mletá masa | 130 g po tepelné úpravě |
| Uzená masa | 100 g po tepelné úpravě |
| Rybí filé a filety | 100 g po tepelné úpravě |
| Ryba v celku | 170 g po tepelné úpravě |
| Sladká jídla | 350 g po tepelné úpravě |
| Brambor vařený | 200 g po tepelné úpravě |
| Bramborová kaše | 250 g po tepelné úpravě |
| Knedlíky houskové | 160 g po tepelné úpravě |
| Knedlíky bramborové | 160 g po tepelné úpravě |
| Rýže dušená | 180 g po tepelné úpravě |
| Tepelně upravená zelenina (např. zelenina julienne, bruselská kapusta apod.) | 150 g po tepelné úpravě |
| Luštěniny | 250 g po tepelné úpravě |
| Saláty (ve smyslu zeleninové složky salátu coby hlavního jídla)  Nezeleninové složky salátu dohromady (zejm. maso, sýr, vejce, těstoviny apod.) | 300 g v syrovém stavu  200 g v hotovém stavu |
| Těstoviny | 200 g po tepelné úpravě |
| Sýr na smažení (smažený sýr) | 120 g v syrovém stavu |
| Zelenina na smažení (smažený květák, smažená brokolice, smažený celer) | 150 g v syrovém stavu |
| Těstovinová jídla a jídla z brambor a rýže (např. francouzské brambory, rizota, šunko-fleky apod.) | 350g po tepelné úpravě |
| Omáčka | 200 ml |
| Šťáva k masu | 100 ml |
| Zelí | 120 g po tepelné úpravě |
| Špenát | 120 g po tepelné úpravě |
| Brambor smažený (hranolky, krokety, rösti, americké brambory apod.) | 150 g po tepelné úpravě |
| Smažené maso bez kosti (řízek) | 140 g po tepelné úpravě |
| Smažená ryba (filé) | 140 g po tepelné úpravě |