**Příloha č. 4.2 Podmínky poskytnutí služeb**

Na přípravě této přílohy se podílel externí dodavatel – společnost 100PROgastro s.r.o., Domažlická 1053/15, Praha 3, IČO: 03044378 (pan František Korál)

**Příloha –** **Podmínky poskytování služeb v jídelně a v bufetu**

1. **POŽADAVKY NA POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V JÍDELNĚ**
   * 1. **Požadavky na složení jídelníčku:**

Jídelní lístek musí obsahovat každý den 4 hlavní jídla (3 masová jídla a jedno bezmasé, 1 polévku a salátový bar (včetně čerstvého pečiva) a kusové ovoce (např. jablko).

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

|  |  |
| --- | --- |
| Polévky | 0,3 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 | 300 g v syrovém 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 |

**c) Tzv. „oblíbená jídla“**

smažený řízek, smažený sýr (obecně smažená jídla s rozdílem použitých surovin), bavorské vdolky, špekové knedlíky se zelím, svíčková na smetaně, španělský ptáček, pečená kachna, segedínský guláš, hovězí guláš, pečené kuře, moravský vrabec s knedlíkem a se zelím, smažená nebo grilované treska a boloňské špagety.

* + 1. **Doplňkový prodej v jídelně**

1. Druhy kávy

* espresso, cappuccino
* servírování s mlékem na požádání strávníka
* objednatel připouští možnost prodeje kávy v plechovce či papírové krabičce

1. Druhy čajů

* černý, zelený, ovocný, bylinkový – musí být hygienicky balený, po jedné porci

1. Alkoholické nápoje

* pivo
* červené a bílé víno v lahvích o objemu 0,2 l
* poskytovatel nesmí nabízet tzv. „tvrdý“ alkohol

1. Nealkoholické nápoje

* nealkoholické pivo
* perlivé i neperlivé vody, ochucené i neochucené
* limonády
* kolové nápoje

1. Další

- např. sušenky, slané pochutiny apod.

- čerstvé sladké zákusky (jablečný závin apod.)

**B. POŽADAVKY NA POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V BUFETU**

1. **Jídlo**

* čerstvé obložené chlebíčky
* čerstvé bagety či sendviče
* čerstvé těstovinové, ovocné a zeleninové saláty
* čerstvé sladké a slané pečivo, celozrnné pečivo
* čerstvé jogurty s müsli
* palačinky se sladkou nebo slanou náplní
* plněné tortilly
* hamburgery
* pizza
* čerstvé dezerty.(záviny, porcované dorty, koláče se sezonním ovocem apod.
* kusové ovoce (jablka, pomeranče, banány apod.)
* balené sušenky, slané pochutiny (slané tyčinky, ořechy apod.)

1. **Nápoje**
2. Druhy kávy

* espresso, espresso lungo, espresso macchiato, café latte macchiato, cappuccino
* sezónně ledová káva, frappé
* sezónně možné i jiné kávové speciality

Poskytovatel je povinen zajistit, aby káva byla připravována na profesionálním přístroji s minimálně 15 bary provozního tlaku, vždy s přípravou ze zrnkové kávy mleté bezprostředně před přípravou porce šálku kávy. V případě pákového stroje je nezbytné profesionální vyškolení baristy v přípravě kávy a obsluhy stroje.

1. Druhy čajů

* černý, zelený, ovocný, bylinkový – musí být hygienicky balený (sáčkovaný), po jedné porci

1. Alkoholické nápoje

* pivo v plechovkách
* červené a bílé víno v lahvích o objemu 0,2 l
* případně cider, radler
* poskytovatel nesmí nabízet tzv. „tvrdý“ alkohol

1. Nealkoholické nápoje

* nealkoholické pivo v plechovkách
* perlivé i neperlivé vody, ochucené i neochucené – primárně v PET lahvích o objemu zejm. 0,5 l nebo 1.5. l
* limonády – primárně v PET lahvích o objemu 0,5 l
* kolové nápoje – primárně v PET lahvích o objemu 0,5 l

1. **Další zboží**

* cigarety