

PŘÍLOHA č. 4.2 – Podmínky poskytnutí služeb

A. POŽADAVKY NA POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V JÍDELNĚ

a) 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), kompot či dezert.

Právě jedno ze čtyř hlavních jídel v rámci denní nabídky musí odpovídat některému z níže uvedených popisů typů jídla:

- 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. (např. kuře na paprice, segedínský guláš, hovězí pečeně s koprovou omáčkou 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; „fit“ jídlem bude 2x týdně salát, přičemž takové jídlo bude obsahovat zeleninovou složku, dále maso nebo sýr a/nebo přílohu v gramážích dle této přílohy smlouvy (např. rybí filé s bramborovou kaší, těstovinový salát s tuňákem apod.);
- 3) „výběrové“ jídlo - bude obsahovat maso a přílohu, přičemž suroviny budou zvoleny tak, že jedna nebo více hlavních surovin budou představovat suroviny neobvyklé, exotické či cenově méně dostupné (např.: jehněčí, telecí, chřest...) bez ohledu na aktuální roční dobu. Výběrovým jídlem jsou rovněž být typická jídla některé zahraniční kuchyně, která je poskytovatel povinen zařazovat alespoň jednou za tři měsíce.
- 4) vegetariánské jídlo – bezmasé jídlo, nejvýše jednou týdně jídlo sladké.

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

Polévky	0,25 l po tepelné úpravě
Maso s kostí	120 g po tepelné úpravě
Maso 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)	300 g v syrovém stavu
Nezeleninové složky salátu dohromady (zejm. maso, sýr, vejce, těstoviny apod.)	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

b) Doplnkový prodej v gastroprovozu a jídelně

- 1) Druhy kávy
 - espresso, cappuccino
 - servírování s mlékem na požádání strážníka
 - objednatel připouští možnost prodeje kávy v plechovce či papírové krabičce
- 2) Druhy čajů
 - černý, zelený, ovocný, bylinkový – musí být hygienicky balený, po jedné porci
- 3) Alkoholické nápoje
 - pivo
 - červené a bílé víno v lahvích o objemu 0,2 l
 - poskytovatel nesmí nabízet tzv. „tvrdý“ alkohol
- 4) Nealkoholické nápoje
 - nealkoholické pivo
 - perlivé i neperlivé vody, ochucené i neochucené
 - limonády
 - kolové nápoje
- 5) Další
 - např. sušenky, slané pochutiny apod.
 - čerstvé sladké zákusky (jablečný závin apod.)

B. POŽADAVKY NA POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V BUFETU

a) 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.)

b) Nápoje

1) 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.

2) Druhy čajů

- černý, zelený, ovocný, bylinkový – musí být hygienicky balený (sáčkováný), po jedné porci

3) 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

4) 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

c) Další zboží

- cigarety