

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

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).

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 kostí	100 g po tepelné úpravě
Drůbež s kostí	150 g po tepelné úpravě
Drůbež bez kostí	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 grilovaná treska a boloňské špagety.

d) Doplňkový prodej v jídelně

- 1) Druhy kávy
 - espresso, cappuccino
 - servírování s mlékem na požádání strážníka
 - objednatel připouští možnost prodeje kávy v plechovce či papírové krabici
- 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