

Technické specifikace

Příprava stravy pro žáky a zaměstnance Základní školy, Praha 9 – Kyje, Šimanovská 16, příspěvková organizace (dále jen ZŠ Šimanovská), se řídí platnými právními předpisy, zejména zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, nařízením Evropského parlamentu a rady č. 853/2004 o hygieně potravy a vyhláškou 107/2005 Sb. o školním stravování, vše ve znění pozdějších předpisů.

Dodavatel zodpovídá za dodržení požadavků, norem a plnění spotřebního koše a dále prověřuje kvalitu a hodnotu připravované stravy pro žáky i zaměstnance. Jídelníčky pro žáky vytváří dodavatel.

X. Časový harmonogram denního plnění:

Stravu pro žáky a zaměstnance dodavatel doveze do výdejního místa zadavatele na adrese Šimanovská 16, 198 00 Praha 9 – Kyje nejpozději do 10.30 hodin daného dne, ve vlastních přepravních nádobách k těmto účelům určených. Odvoz přepravních nádob z výdejního místa zajistí dodavatel na své náklady následující den po předání stravy objednateli na daný den. Výdej jídel si zajistí zadavatel svými zaměstnanci.

XI. Způsob a časové vymezení objednávání stravy

1. Objednávání stravy pro žáky a zaměstnance:

Žáci a zaměstnanci objednávají stravu dle interních předpisů zadavatele.

Zadavatel se zavazuje zasílat dodavateli sumář předpokladu odebraných obědů a počty jednotlivých druhů obědů pro žáky a zaměstnance vždy nejpozději do 12.00 hod předcházejícího dne elektronickou poštou.

2. Odhlašování stravy pro žáky a zaměstnance:

Žáci a zaměstnanci odhlašují stravu dle interních předpisů zadavatele.

Zadavatel se zavazuje nahlásit případnou změnu v počtu odebraných obědů (odběr oběda lze zrušit pouze z důvodu nemoci) nejpozději do 8.00 hod. daného dne telefonicky či elektronickou poštou.

XII. Technické podmínky

1. Výdejní místo, pro které požaduje zadavatel zajistit a dodat žákovskou a zaměstnaneckou stravu je na adrese Šimanovská 16, 198 00 Praha 9 Kyje a předpokládaný maximální počet žákovských obědů je 430 a zaměstnaneckých obědů je 45. Oběd se skládá z polévky, hlavního jídla, nápoje a doplňku (ovoce nebo zelenina nebo dezert).
2. Dodavatel bude zajišťovat celotýdenní teplé pokrmy (obědy) 5 dní v týdnu vyjma sobot, nedělí, školních prázdnin, státem uznaných svátků a ředitelského volna.

3. Dovoz a odvoz přepravních nádob bude probíhat plně v režii na náklady dodavatele podle zadavatelem schváleného časového harmonogramu.
4. Převzetí přepravních nádob od dodavatele proběhne v předávacím prostoru dle harmonogramu sjednaného se zadavatelem.
5. Přepravní nádoby musí být udržovány v čistotě, pravidelně se čistit, což zajišťuje dodavatel.
6. Předpokládaný uvedený počet obědů vychází z aktuální situace. V průběhu plnění veřejné zakázky se počet stravovacích jednotek může lišit v závislosti na vzniklých potřebách zadavatele ve smyslu navýšení či snížení počtu obědů pro žáky a zaměstnance.

XIII. Požadavky na zajištění stravy žáky a zaměstnance

1. Receptury pro žáky a zaměstnance musí být zpracovány s ohledem na **výživové a finanční normativy stanovené Vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování** ve znění pozdějších předpisů, která je pro dodavatele závazná.
2. Stravovací služby musí odpovídat zásadám zdravé výživy.
3. Zadavatel si vyhrazuje právo aktualizace jídelních lístků podle potřeby.
4. Dodavatel je povinen v průběhu plnění veřejné zakázky pravidelně 1x měsíčně předkládat zadavateli plnění tzv. spotřebního koše.

XIV. Stravování žáků a zaměstnanců

1. Dodavatel zajistí dovoz a předání obědů do výdejen zadavatele ve vlastních přepravních nádobách.
2. V nabídce stravování žáků a zaměstnanců musí být vždy polévka, ... hlavní pokrmy (označené jako č.1 a č.2), , nápoj a doplněk (ovoce nebo zelenina nebo dezert). Součástí nabídky musí být bezlepková dieta pro maximum 20 žáků.
3. Zadavatel vyžaduje garanci obměny jídelníčku a to 100% hlavních jídel v rámci nabídky každý měsíc.
4. Dodavatel zajistí vyhotovení a odeslání jídelníčku (včetně uvedení alergenů a uvedení gramáže) na zadavatelem písemně určenou e-mailovou adresu, a to v elektronické podobě ve formě a formátu určeném zadavatelem.
5. Jídelníček na následující pracovní týden bude k dispozici žákům a zaměstnancům vždy nejpozději v úterý do 12:00 hod. předcházejícího týdne.
6. Jídelníček odešle dodavatel zadavateli ke kontrole a schválení nejpozději 10 dnů před aktuálním zveřejněním (viz. bod 5).
7. Stravu bude dodavatel vařit a připravovat ve vlastních prostorách a s vlastními zaměstnanci denně čerstvou v souladu s platnou legislativou a v souladu s požadavky na stravu nutričně vyváženou.
8. Zadavatel si vyhrazuje právo provést kontrolu smluvních služeb dodavatele a provést kontrolu provozovny dodavatele z hlediska plnění hygienických a dalších souvisejících předpisů.
9. Dodavatel je povinen v rámci nabídky předložit **dva ukázkové týdenní jídelní lístky pro žáky a zaměstnance.**

XV. Provozní a související činnosti

1. Mytí přepravních nádob zajišťuje dodavatel na své náklady a v souladu s hygienickými předpisy pro stravovací služby při dodržení zásad osobní a provozní hygieny.
2. Dodavatel zajistí na vlastní náklady odvoz přepravních nádob.

Nabídková cena - zpracování

Položka	Jednotková cena za nákup potravin bez DPH* ¹⁾	Průměrný denní počet obědů	Sazba DPH	Celková cena bez DPH za 5 měsíců 96 škol. dní	Celková cena včetně DPH za 5 měsíců 96 škol. dní
Oběd žák 7-11 let* ³⁾	27,83 Kč	208	15	555.709,44 Kč	639.066,- Kč
Oběd žák 11-14 let* ³⁾	29,57 Kč	160	15	454.195,20 Kč	522.324,- Kč
Oběd žák 15 let* ³⁾	31,30 Kč	28	15	84.134,40 Kč	96.755,- Kč
Položka	Jednotková cena za stravu potravin bez DPH* ²⁾	Průměrný denní počet obědů	Sazba DPH Sazba DPH	Celková cena bez DPH za 5 měsíců	Celková cena včetně DPH za 5 měsíců
Zaměstnanci	65,22 Kč	43	15	269.228,16 Kč	309.612,- Kč
Celková cena za 5 měsíců (96 škol. dní)				1.363.267,20 Kč	1.567.757,- Kč

*1) Jednotkové nabídkové ceny za nákup potravin pro výrobu obědů studentů musí být v souladu s Přílohou č. 2 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., ve znění platném ke dni podání nabídky a neobsahují režijní náklady a zisk, resp. dotovanou složku, jejíž úhrada a získání jde plně na vrub dodavatele.

*2) Jednotková cena poledního jídla (za stravu) pro zaměstnance školy je uvedena v plné výši (cena za nákup potravin, režijní náklady a zisk).

*3) U obědů žáků je třeba počítat 20 obědy bezlepkové diety, tj. cca 6 obědů na každou skupinu.