

Technická specifikace plnění

Dodavatel se při přípravě stravy pro žáky a zaměstnance Základní školy Kolín II., Kmochova 943, příspěvková organizace (dále jen „ZŠ Kmochova“), zavazuje dodržovat mimo jiné následující právní předpisy a z nich vyplývající povinnosti:

- vyhlášku Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů („vyhláška o školním stravování“);
- vyhlášku Ministerstva financí č. 296/2022 Sb., o nákladech na stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, ve znění pozdějších předpisů;
- vyhlášku Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů;
- nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, ve znění pozdějších předpisů.

I. Časový harmonogram plnění

1. Dodavatel zajistí dodávku teplých pokrmů (obědy) ve školní dny, tj. 5 dní v týdnu vyjma sobot, nedělí, školních prázdnin, státem uznaných svátků a ředitelského volna.
2. Stravu pro žáky a zaměstnance dodavatel doveze do výdejního místa objednatele na adrese Slovenská 1040, 280 02 Kolín 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 pracovní den po předání stravy objednateli na daný den. Výdej jídel si zajistí objednatel svými zaměstnanci.
3. Dodavatel garantuje zajištění náhradního stravování v případě nemožnosti zajistit výrobu, přípravu a dovoz obědů z důvodu havárie, epidemie apod. O zajištění náhradního stravování je dodavatele povinen objednatel informovat do 09.30 příslušného dne a náhradní stravování je povinen dodat do 10.30 příslušného dne.

II. Technické podmínky

1. Žáci a zaměstnanci objednávají stravu dle interních předpisů objednatele
2. Objednatel 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 na kontaktní adresu uvedenou ve smlouvě.
3. Žáci a zaměstnanci odhlašují stravu dle interních předpisů objednatele.
4. Objednatel 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.
5. Žákovské a zaměstnanecké obědy budou dodávány na výdejní místo objednatele na adrese Slovenská 1040, 280 02 Kolín.
6. Předpokládaný denní objem dodávaných žákovských obědů je 330 a předpokládaný denní objem dodávaných zaměstnaneckých obědů je 50. Z celkového maximálního počtu dodávaných žákovských obědů musí dodavatel být připraven zajistit bezlepkovou dietu pro 10 žáků denně.
7. Objednatel není povinen odebírat předpokládaný denní objem jídel. Předpokládaný denní objem jídel je pouze orientační, stanovený na základě dlouhodobého průměru a

předpokládaného vývoje budoucí situace. Skutečný denní objem jídel bude stanoven vždy dle objednávek stravy na jednotlivé dny v závislosti na vzniklých potřebách objednatele.

III. Tvorba jídelníčku

1. Návrh jídelníčku obsahující polévku, 2 hlavní pokrmy (označené jako č. 1 a č. 2), nápoj a doplněk (ovoce nebo zelenina nebo dezert) odešle dodavatel objednateli ke kontrole a schválení nejpozději 10 dnů před aktuálním zveřejněním dle bodu 3 tohoto článku. Doplněk je součástí menu jen tehdy, když je to nutné z důvodu naplnění spotřebního koše, cca. 2-3 x týdně.
2. Objednatel vrátí schválený návrh jídelníčku nejpozději do 3 dnů od obdržení návrhu jídelníčku.
3. Dodavatel zajistí vyhotovení a odeslání jídelníčku (včetně uvedení alergenů a uvedení gramáže) v elektronické podobě ve formě a formátu určeném objednatelem na kontaktní e-mailovou adresu uvedenou ve smlouvě, a to vždy nejpozději 5 pracovních dnů před začátkem následujícího měsíce.
4. Dodavatel garantuje obměny jídelníčku, a to 100 % hlavních jídel v rámci nabídky každý měsíc.
5. První návrh jídelníčku bude zaslán objednateli do 10 pracovních dnů od podpisu smlouvy.

IV. Požadavky na dodávané obědy pro žáky a zaměstnance

1. Dodavatel bude připravovat jídla dle receptur pro školní stravování v souladu s požadovanými hodnotami spotřebního koše potravin stanovenými pro příslušnou věkovou kategorii vyhláškou o školním stravování. Dodavatel se zavazuje dodržovat výživové a finanční normy stanovené vyhláškou o školním stravování.
2. Oběd žáků i zaměstnanců se skládá z polévky, hlavního jídla, nápoje a doplňku (ovoce nebo zelenina nebo dezert). Doplněk je součástí menu jen tehdy, když je to nutné z důvodu naplnění spotřebního koše, cca. 2-3 x týdně.
3. Dodávané obědy musí odpovídat zásadám zdravé a nutričně vyvážené stravy.
4. Dodavatel je povinen pravidelně 1x měsíčně předkládat objednateli plnění tzv. spotřebního koše.

V. Provozní a související činnosti

1. Stravu bude dodavatel vařit a připravovat ve vlastních prostorách a s vlastními zaměstnanci denně čerstvou, v souladu s platnou legislativou a požadavky objednatele.
2. Dodavatel zajistí na vlastní náklady dovoz stravy a odvoz ve vlastních přepravních nádobách. Dodavatel je povinen používat k přepravě hotových jídel pouze předepsané a vyhovující obaly či přepravní nádoby.
3. Dodavatel zajistí použití takových gastronádob, které udržují teplotu jídla nad 70 °C.
4. Mytí přepravních nádob zajišťuje dodavatel na své náklady a v souladu s hygienickými předpisy pro stravovací služby při dodržení zásad osobní a provozní hygieny.
5. Dovož a odvoz přepravních nádob bude probíhat plně v režii na náklady dodavatele podle objednatelem schváleného časového harmonogramu.
6. Převzetí přepravních nádob od dodavatele proběhne v předávacím prostoru dle harmonogramu sjednaného s objednatelem.
7. Objednatel si vyhrazuje právo provést kontrolu smluvních služeb dodavatele a provést kontrolu provozovny dodavatele z hlediska plnění hygienických a dalších souvisejících předpisů.