

Podmínky pro provoz kantýny a pro zabezpečení stravování zaměstnanců

Základní pravidla a podmínky pro provoz kantýny:

- minimální denní provozní doba kantýny v pracovní dny, a to v čase 7:30 – 13:30
- výběr hlavních jídel bude na objednávku
- nabídka výběru minimálně ze tří hlavních jídel, z toho jedno jídlo bezmasé (slané nebo sladké), min. 2x do týdne a denně minimálně jeden druh obědového menu v max. ceně 100 Kč. vč. DPH
- garance smluvní ceny obědového menu pouze pro zaměstnance ÚHÚL a oficiální návštěvy
- přednostní stravování zaměstnanců a oficiálních návštěv ÚHÚL
- základní požadovaný sortiment zboží v kantýně:

Čerstvé pečivo
Lahůdkářské výrobky
Nápoje - voda sycená, nesycená, ochucená, neochucená, džus, nealko pivo
Saláty
Cukrovinky
Mléko - mléčné výrobky, jogurty, sýry
Masné výrobky - salám, šunka

Minimální gramáž základních potravin:

Nealkoholické nápoje každý den v nabídce.

Přílohy:

Brambory – 300g, knedlíky – 200g, rýže – 250g, těstoviny 200g, luštěniny – 400g

Hlavní jídlo:

maso bez kosti, syrová váha – 150g,

maso s kostí, syrová váha 180 g,

kuřecí stehno, syrová váha – 230-250 g,

ryba – 150g

Pronajímatel umožní stravování a využívání služeb kantýny i cizím osobám, které nejsou zaměstnanci pronajímatele.

Nájemce je povinen dodržovat předpisy pro veřejné stravování - vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Jídla budou přepravovány v gastronádobách uložených v termoboxech nebo obdobným způsobem v odpovídajícím technologickém vybavení, případně kombinací obou způsobů.