**6. Vybavení kuchyně, příprava jídel:**

|  |  |
| --- | --- |
| Mikrovlnná trouba | 1 ks |
| Termos nerez 20l | 9 ks |
| Termos nerez 10l | 3 ks |
| Termos nerez 5l | 4 ks |
| Zástěna nerez | 1 ks |
| Hrnec nerez | 1 ks |
| Vana výdejní | 2 ks |
| Koš na talíře | 2 ks |
| Konvice | 1 ks |
| Chladící vitrina | 1 ks |
| Změkčovač vody | 1 ks |
| Myčka nádobí SILANOS A670 | 1 ks |
| Termoport AP 200 | 6 ks |
| Termoport AF 8 GN 1/1 | 2 ks |
| Talíře, přibory, skleničky |
| Kuchynský servis |

Dodavatel bude zajišťovat doplňování dochucovadel jídel a nápojů (tj. sůl, pepř, polévkové

koření, cukr) a dále ubrousky a párátka. Náklady s tímto spojené promítne do ceny služeb

spojených s plněním VZ.

**6. 1. Požadavky zadavatele na přípravu jídel**

Zadavatel požaduje, aby porce stravy byly podávány minimálně v gramážích uvedených níže.

Zadavatel požaduje, aby dodávaná hlavní jídla byla zhotovována ve stejný den jako je den jejich výdeje a to v provozovně dodavatele, v místě plnění bude pouze probíhat jejich finální příprava pro výdej, případně příprava zeleninových salátů. Zadavatel vylučuje dodávku hotových jídel mražených či chlazených, instantních n nebo uvařených z předvyrobených (průmyslových) polotovarů, a pouze před výdejem ohřívaných.

Jídla budou připravována podle receptur ve skladbě obvyklé s tím, že k jídlům, kde je to vhodné, bude podávána zelenina (čerstvá nebo sterilovaná), zeleninový salát, ovoce nebo kompot, toto bude uvedeno na jídelním lístku.

Automatickou součástí hlavního jídla bude též nápoj k jídlu (v teplé nebo studené formě dle venkovní teploty) čaj černý slazený a neslazený. Cena tohoto nápoje bude již zahrnuta v cenách jednotlivých variant hlavních jídel

Obědy musí být složeny z polévky, hlavního jídla (včetně oblohy) a nápoje, s možností výběru minimálně ze tří druhů jídel. Ve výběru ze tří a více druhů jídel musí být zahrnuta možnost výběru bezlepkového jídla. Zeleninové saláty budou připravené ze sezonní zeleniny a v zimě ze zeleniny tepelně upravené. Dále je kladen požadavek, aby zeleninový salát obsahoval bílkovinu. Zeleninový salát bude připraven k výdeji bez dresingu či nálev, který bude přichystám v samostatné míse či kelímku.

Zadavatel uvítá navíc volbu jednoho jídla, které svou cenou přesáhne maximální hodnotu požadovanou zadavatelem a to 70,- Kč/oběd. Uvedené jídlo bude dietní a zdravé.

Stravovací norma – gramáže porcí:

Položka: minimální množství v hotovém stavu / porce

Polévka 0,33 l

MASA

Maso vepřové, hovězí 100 g

Maso drůbeží 120 g

Maso mleté 120 g

Rybí prsty 5 ks

Rybí maso 120 g

BEZMASÁ JÍDLA

Bramborák 350 g

Lečo zeleninové 300 g

Mozeček květákový 220 g

Omeleta vaječná 160 g

Rizoto 350 g

PŘÍLOHY

Brambory vařené 300 g

Bramborák 250 g

Hranolky, krokety, americké brambory smažené 200 g

Kaše bramborová 250 g

Knedlík bramborový (5 ks) 250 g

Knedlík houskový (5 ks) 200 g

Luštěniny 300 g

Rýže 200 g

Salát bramborový 250 g

Těstoviny 200 g

Zelenina čerstvá 250 g

Zelenina dušená 200 g

Špenát 150 g

VEGETARIÁNSKÉ – RACIONÁLNÍ STRAVA, DIETNĚJŠÍ

OSTATNÍ

Sladké jídlo 350 g

Zeleninový salát malý 200 g

Obědový zeleninový salát 350 g (z toho dresing 30 g)

Omáčky 200 g

Kompot 100 g

Zákusek 100 g

Pozn. Výčet potravin je orientační, možné zaměnit za obdobnou surovinu ve stejném množství.