

Opis predmetu zákazky

1. Zabezpečenie poskytovania stravovacích služieb v tejto zákazke zahŕňa **výrobu, prípravu a rozvoz teplej stravy (obedov) vrátane výdaja stravy v priestoroch verejného obstarávateľa** v súlade s Vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov (ďalej len „vyhláška č. 533/2007 Z. z.“);
2. Stravovacie služby budú poskytované v termíne 1. januára 2023 - 31. decembra 2023 s predpokladaným počtom 110 – 160 obedov / pracovný deň s asistenciou výdaja stravy v čase 11.30 hod. – 13.15 hod., prípadne v inom čase výdaja po dohode objednávateľa s poskytovateľom stravovacích služieb (ďalej len poskytovateľ).
3. Poskytovateľ zabezpečí prepravu jedál v gastronádobách umiestnených v termoportoch slúžiacich výhradne na tento účel na určené miesto: MsÚ Nitra – kuchyňa / jedáleň, Štefánikova 60, 950 06 Nitra v čase 10.30 hod. – 11.00 hod. Obstarávateľ vlastní priestory na výdaj stravy, v ktorých môže poskytovateľ využiť zariadenia na ohrev stravy, umývacie zariadenia a jedálenský servis (riad) obstarávateľa. Jedlo má byť podávané na umývateľnom riade. V prípade prijatia protiepidemiologických opatrení zabezpečiť výdaj stravy do jednorazových obalov. Poskytovateľ po vydaní objednanej stravy zabezpečí umytie použitého riadu a hygienu a upratanie priestoru určeného na výdaj stravy. Budovu MsÚ Nitra opustí max. o 14.00 hod.
4. Obstarávateľ používal pre potreby objednávaní stravy stravné lístky, ktoré si zabezpečoval vo vlastnej réžii. Obstarávateľ je naklonený využívať aj iné možnosti objednávaní stravy podľa ponuky poskytovateľa, ktorých režijné náklady znáša poskytovateľ. Obstarávateľ si vyhradzuje právo zmeniť systém objednávaní stravy počas platnosti zmluvy.
5. Rozsah poskytovaných služieb stravovania:
Poskytovateľ je povinný každý pracovný deň zabezpečiť stravovacie služby v nasledovnom sortimente:

Menu č. I – polievka, mäsité hlavné jedlo s prílohou

Menu č. II – polievka, mäsité hlavné jedlo s prílohou

Menu č. III – polievka, bezmäsité hlavné jedlo (zeleninové, resp. múčne) s prílohou

Menu č. IV – polievka, hlavné jedlo ako neдрáždivé, ľahko stráviteľné s prílohou, resp. polievka, hlavné jedlo racionálne s prílohou

K polievke v súlade s gastronomickou vhodnosťou sa vyžadujú minimálne dva krajce chleba, resp. pečivo (100 gramov).

K hlavnému jedlu sa vyžaduje prílohový zeleninový šalát z čerstvej alebo sterilizovanej zeleniny alebo ovocný kompót v súlade s gastronomickou vhodnosťou.

K hlavnému jedlu sa vyžaduje poskytnutie vhodných ochucovadiel (soľ, korenie, ocot, tekuté polievkové korenie, prípadne iná alternatíva po vzájomnej dohode s obstarávateľom).

K zeleninovému šalátu sa vyžaduje vhodný dresing/zálievka tvorený zo surovín podľa gastronomickej vhodnosti (napr. jogurt, majonéza, zálievka s vhodnými príchutami a bylinkami a pod.).

K zeleninovému tanieru sa vyžaduje vhodné pečivo (napr. rožok, uzol, kaiserka, croissant, celozrnné pečivo a pod.), alebo chlieb s vhodnou nátierkou, syrom, maslom a pod.

K ovocnému tanieru zloženému aspoň z piatich druhov ovocia prislúcha dezert (napr. puding, jogurt, krémový dezert, ovocná pena, príp. sladké pečivo s džemom a maslom a pod). V rámci pitného režimu sa vyžaduje ku každému jedlu 2 dl primeraného nápoja (napr. sirupová voda, čaj, mlieko, kakao, biela káva a pod.) podľa sezónnosti a druhu stravy v súlade s gastronomickou vhodnosťou.

Zároveň sa vyžaduje denné striedanie technologických úprav mäsa a teplých príloh (napr. varenie, varenie na pare, smaženie, grilovanie, dusenie, gratinovanie, fritovanie, poširovanie a pod.).

Pri príprave pokrmov uprednostniť suroviny z lokálnych zdrojov a lokálneho pôvodu.

Verejný obstarávateľ požaduje nasledovné gramáže stravy:

- gramáž mäsa v surovom stave
- gramáž príloh v stave uvarenom

Menu č. I a Menu č. II – polievka, mäsité hlavné jedlo s prílohou

polievka 0,33 litra, chlieb, resp. pečivo 100 gramov

zeleninový šalát alebo ovocný kompót (šalát z čerstvej zeleniny / sterilizovaný, ovocný

kompót s podielom pevnej zložky minimálne 80 gramov) 130 gramov

vhodný nápoj 2 dl

Mäsité hlavné jedlo - mäso:

- bravčové, hovädzie, kuracie, teľacie, jahňacie, králičie, morčacie, iný druh hydiny alebo divina - 130 gramov
- ryby - 150 gramov
- mäso pečené v celku (s kosťou) - 250 gramov

Prílohy:

- zemiaky varené, pečené, smažené, šťuchané, krokety, iná úprava - 250 gramov
- zelenina grilovaná, dusená, parená, iná úprava - 200 gramov
- zemiaková kaša, halušky, zemiakový šalát - 250 gramov
- ryža, cestoviny, tarhoňa, slov. ryža, bulgur, kus-kus, múčne prílohy - 200 gramov
- knedľa parená - 160 gramov
- plnené cestoviny, ravioli a pod. - 220 gramov
- prívarky - 200 g
- zemiakové placky – 350 gramov

Menu č. III – polievka, bezmäsité hlavné jedlo (zeleninové, resp. múčne) s prílohou

polievka 0,33 litra, chlieb, resp. pečivo 100 gramov

zeleninový šalát alebo ovocný kompót (šalát z čerstvej zeleniny / sterilizovaný, ovocný

kompót s podielom pevnej zložky minimálne 80 gramov) 130 gramov

vhodný nápoj 2 dl

Bezmäsité hlavné jedlo:

- 450 gramov (napr. lasagne, špagety, ravioly, rizoto, zapekané cestoviny, gratinované alebo skladané zemiaky, halušky s omáčkou, granatiersky pochod, kapustové fliačky, pirohy, lokše, strapačky a pod.)
- vyprážaný syr - 120 gramov
- syrové nugetky, zeleninové karbonátky, tofu na rôzne spôsoby - 120 gramov
- vyprážaný karfiol, brokolica, šampiňóny, cibuľové krúžky, plnená cuketa a pod. - 250 gramov

Prílohy:

- zemiaky varené, pečené, smažené, štuchané, inak upravené - 250 gramov
- zelenina grilovaná, dusená, parená, iná úprava) - 200 gramov
- zemiaková kaša, halušky, zemiakový šalát - 250 gramov
- ryža, cestoviny, tarhoňa, slov. ryža, bulgur, kus-kus, múčne prílohy - 200 gramov
- knedľa parená - 160 gramov
- zemiakové placky – 350 gramov

Múčne hlavné jedlo:

- 450 gramov (vrátane posýpky, polevy alebo omáčky) – ryžový a krupicový náryp, žemľovka, knedle s lekvárom, koláče, záviný, dukátové buchtičky, palacinky, osie hniezda, šišky, parené a pečené buchty, posúchy, šúľance a rezance s posýpkou

Menu č. IV – polievka, hlavné jedlo ako nedráždivé, ľahko stráviteľné s prílohou, resp. polievka, hlavné jedlo racionálne s prílohou

polievka 0,33 litra, chlieb, resp. pečivo 100 gramov

zeleninový šalát alebo ovocný kompót (šalát z čerstvej zeleniny / sterilizovaný, ovocný

kompót s podielom pevnej zložky minimálne 80 gramov) 130 gramov

vhodný nápoj 2 dl

Hlavné jedlo nedráždivé, ľahko stráviteľné s prílohou:

- pripravené podľa zásad nedráždivej, mechanicky a chemicky šetriacej stravy
- ide o pokrmy ľahko stráviteľné, energeticky i biologicky plnohodnotné
- vhodná tepelná úprava pokrmov je varenie, parenie, pečenie a varenie vo vodnom kúpeli (**vylúčené je vyprážanie, opekanie, pečenie na tuku a grilovanie**)
- soliť a sladiť iba mierne, nepoužívať ostré a pikantné koreniny, vhodné sú jemnejšie koreniny a bylinky ako majorán, bazalka, petržlenová, zelerová vňať, pažítka, kôpor, bobkový list a pod.

Vhodné potraviny sú:

- **Mäso** - čerstvé, chudé z mladých zvierat, dobre odležané, bez šliach, blán a kože z kurčat'a. Vhodný je tiež králik, morka, nie masťná kačka, mladé hovädzie a teľacie mäso, čerstvé ryby a chudá šunka.
- **Prílohy** - uprednostniť ryžu, varené alebo dusené zemiaky, cestoviny, rožkovú knedľu, halušky a pod.
- **Bezmäsité jedlá** - vhodné sú žemľovky, rezance, pirohy, nákypy a pod. Z múčnikov sú vhodné piškótové cestá, odpaľované cestá.

- **Zelenina** podľa možnosti mladá a čerstvá, vhodná je i mrazená a sušená (mrkva, petržlen, zeler, tekvica, mladý kaleráb, cvikla, hlávkový šalát a [špenát](#)). Menej vhodná je konzervovaná zelenina.
- **Nevhodné sú všetky druhy zeleniny, ktoré nafukujú**, ako sú strukoviny, kapusta, kel, cibuľa, cesnak, paradajka, reďkovka, uhorka či paprika

Obed s hlavným jedlom racionálnym (zeleninový / ovocný šalát, jedlo zo sezónnych, resp. lokálnych surovín):

polievka 0,33 l, chlieb, resp. pečivo 100 gramov, vhodný nápoj 2 dl

Hlavné jedlo - 450 gramov,

- Šalát s bielkovinovým podielom (mäso, syry, ryby, vajcia, orechy, sterilizované strukoviny a pod.), šalát so strukovín s dresingom / zálievkou.
- Pri šaláte je vyžadované zloženie tvorené kombináciou minimálne 5 druhov ovocia / zeleniny.
- Pri ovocných šalátoch je taktiež vyžadovaný dresing / zálievka (napr. puding, jogurt, topping a pod.).
- Pri zeleninových tanieroch je vyžadované vhodné pečivo s nátierkou alebo maslom.
- Pri ovocných tanieroch je vyžadovaný vhodný dezert (napr. puding, jogurt, krémový dezert, ovocná pena a pod.), sladké pečivo (napr. croissant, brioška, makovka, lúpačka a pod.) s maslom a džemom.
- Mäso: bravčové, hovädzie, kuracie, morčacie, ryby, hydina a pod. - 120 gramov, mäsový výrobok (napr. šunka, prosciutto, kuracie nugetky a pod.) - 80 gramov
- syry a mliečne výrobky - 100 gramov
- orechy - 80 gramov
- vhodný dresing / zálievka - 50 gramov

6. Verejný obstarávateľ požaduje nasledovné dodržiavanie skladby jedálneho lístka:
 - polievky/ 0,33 l: pestrosť polievok voliť podľa druhu a sýtosti hlavného jedla. Pri zahusťovaní polievok, omáčok, prívarkov a krémov obmedziť spotrebu bielej múky, ktorá bude nahradená strúhanými zemiakmi, škrobom, alebo zámenou za iné druhy múk (špaldová, pohánková, rôzne druhy strukovín, a pod.),
 - hlavné jedlo: pri príprave mäsitých pokrmov použiť v rámci mesiaca rôzne druhy mäsa pripravované odlišnými technologickými postupmi, zabezpečiť rôznorodosť bezmäsitých jedál, múčnych jedál, teplých a studených príloh, odlišné tepelné úpravy sú vyžadované aj pri tvorbe teplých príloh. Na prípravu pokrmov použiť mäso – hydinové, bravčové, hovädzie, jahňacie, teľacie, králičie, ryby, divinu, morčacie, kačacie, a inú hydinu, minimalizovať použitie polotovarov, instantných prípravkov a ochucovadiel.

7. Výroba stravy:

- všetky pripravované pokrmy a nápoje musia vyhovovať ustanoveniam Potravinového kódexu SR,

- pri výrobe pokrmov poskytovateľ musí zabezpečiť ich zdravotnú neškodnosť a nutrične vyvážený sortiment pokrmov, ako aj predpísané hygienické štandardy, a to vrátane rozvozu stravy;
- poskytovateľ musí dodržiavať zásady správnej výrobnéj praxe v zariadení spoločného stravovania podľa systému HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné ochranné body),
- poskytovateľ musí zabezpečiť prípravu stravy vlastnými zamestnancami, ktorí sú odborne a zdravotne spôsobilí (vlastnia osvedčenie o odbornej spôsobilosti alebo doklad o absolvovaní príslušného odborného vzdelania a zdravotný preukaz).

8. Verejný obstarávateľ požaduje, aby poskytovateľ umožnil stravníkom výber obeda na objednávku podľa vopred zostaveného jedálneho lístka zo štyroch druhov hlavných jedál, z ktorých aspoň jedno jedlo bude pripravené podľa zásad neдрáždivéj, mechanicky a chemicky šetriacej stravy. Objednávanie stravy bude realizované samotnými stravníkmi formou stravných lístkov vydaných stravníkom objednávateľom. Stravný lístok pozostáva z dvoch častí: (i) Stravná poukážka a (ii) Objednávka. Obe časti stravného lístka obsahujú označenie objednávateľa (Mesto Nitra, Mestský úrad v Nitre), poradovým číslom (rovnaké pre obe časti), miestom pre uvedenie dátumu a poradovým číslom stravy (druhu jedla) podľa jedálneho lístka. Stravníci v mieste výdaja objednávajú stravu na nasledujúci pracovný deň vhođeným Objednávkou s vyznačeným dátumom a voľbou druhu jedla do nádoby na to určenej v čase do 13:15 hod., t. j. do ukončenia výdaja stravy. Objednávateľ môže doobjednať stravu v rozsahu maximálne 20% z objednaného počtu jedál do 7:50 hod príslušného dňa výdaja stravy. Poskytovateľ je povinný po ukončení vydaja stravy Objednávky z nádoby prevziať a zostaviť objednávku stravy na nasledujúci pracovný deň. Poskytovateľ je povinný vo výdajnom mieste vydať stravu stravníkom, ktorí sa preukážu platnou Stravnou poukážkou s označením objednávateľa (Mesto Nitra, Mestský úrad v Nitre), poradovým číslom stravej poukážky, dátumom zhodujúcim sa s dátumom vydávania stravy a vyznačeným poradovým číslom stravy (jedla) podľa jedálneho lístka. Stravné poukážky ako aj Objednávky je poskytovateľ povinný vždy po ukončení výdaja a zostavení objednávky na nasledujúci pracovný deň odovzdať zamestnancovi objednávateľa určenému na vybavovanie objednávok. Zmluvné strany si po ukončení príslušného mesiaca do troch pracovných dní odsúhlasia množstvo objednanej stravy za uplynulý mesiac.
9. Poskytovateľ je povinný zostaviť týždenný jedálny lístok vždy 14 kalendárnych dní vopred (vrátane označenia obsahu alergénov a pôvodu mäsa) a zaslať elektronicky verejnemu obstarávateľovi (.....@msunitra.sk). Po uzatvorení zmluvy verejného obstarávateľa s poskytovateľom, poskytovateľ zašle prvý jedálny lístok najneskôr do 23.12.2022. Prvú objednávku stravy realizuje obstarávateľ posledný pracovný deň roku 2022 formou e-mailu.
10. Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo zostavený jedálny lístok pripomienkovať a žiadať nápravu. Zároveň požaduje nezaraďovať do jedálneho lístka rovnaké jedlo častejšie ako raz za dva týždne, ak o to sám nepožiada.

11. Poskytovateľ sa zaväzuje viesť evidenciu odobratých jedál (počet a druh jedla) za príslušný kalendárny mesiac a uvedenú evidenciu zasielať elektronickou poštou verejnému obstarávateľovi (.....@msunitra.sk).
12. Objednávateľ predpokladá počet 110-160 hlavných jedál na pracovný deň (môže sa zvýšiť alebo znížiť podľa potrieb verejného obstarávateľa).
13. Poskytovateľ sa zaväzuje zabezpečiť likvidáciu biologicky rozložiteľného kuchynského odpadu v súlade so zákonom č. 79/2015 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.