

Záměr provozování kantýny

Zadavatel má zájem, aby kantýna byla provozována v souladu s principy ekologického/organického zemědělství. Klade důraz na udržitelnost, sezónnost a regionálnost dodávaného sortimentu a podporu místních dodavatelů a produktů (krátké dodavatelské řetězce). Preferuje čerstvé potraviny – např. v případě baget, chlebíčků, salátů apod. preferuje ty vyrobené z čerstvých surovin přímo na místě (nikoli balené).

Zadavatel preferuje pestrý, v čase proměnlivý sortiment – kromě minimálních požadavků zadavatele na sortiment (viz příloha č. 4 vzoru Smlouvy o nájmu a provozu kantýny), který musí být k dispozici vždy, je vhodné nabízet různé varianty jídel a nápojů (např. v návaznosti na sezónnost).

V případě kávy zadavatel preferuje co nejširší nabídku z hlediska typů nápoje (Espresso, Cappuccino, Caffè latte atd.) i z hlediska různé kvality (a případně cenové úrovně).

Dále zadavatel cílí na minimalizaci obalů a odpadů včetně minimalizace plýtvání potravinami.

Zároveň má zadavatel zájem na tom, aby provozovatel kantýny poskytoval osvětu směrem k zákazníkům související s nabízeným sortimentem, jeho původem, pěstováním, výrobou či kroky směřujícími k omezení plýtvání.

Zadavatel klade důraz na dostatečné personální zajištění provozu kantýny, jelikož lze předpokládat, že v určitých hodinách (ráno, čas oběda) bude poptávka po službách kantýny výrazně vyšší než ve zbytku otevírací doby. A zadavatel preferuje zajištění plynulého chodu kantýny i v těchto zátěžových částech dne. Zároveň zadavatel preferuje personál, který bude mít zkušenost z provozu obdobného zařízení.

Zadavatel poskytne provozovateli prostor na svém intranetu k možnosti informovat o provozu kantýny, aktuální nabídce atd. a preferuje, pokud bude provozovatel tento prostor aktivně využívat.

Uchazeč do nabídky zpracuje dokument Koncepce provozu kantýny, který bude popisovat přístup uchazeče k provozu kantýny a shrnovat rozhodující skutečnosti směřující k tomu, jakým způsobem uchazeč hodlá naplnit preference zadavatele popsané výše.

Do dokumentu Koncepce provozu kantýny může uchazeč promítnout i své konkrétní zkušenosti z jím dříve provozovaných zařízení.

Zadavatel stanovil rozsah dokumentu Koncepce provozu kantýny na maximálně 5 normostran + přílohy. V přílohách může uchazeč uvést podrobnější informace o personálu, který bude provoz kantýny zajišťovat, podrobnější popis nabízeného sortimentu včetně složení jednotlivých položek (bagety, chlebíčky, saláty atd.) a případně detailnější informace o svých poddodavatelích.