

Příloha č. 1 – Specifikace chladicího zařízení a zboží

Obecné požadavky na Lednici:

- a) Lednice musí být chladicí, určená pro skladování čerstvých pokrmů (nikoliv běžný vending na trvanlivé potraviny nebo ohřívání jídla),
- b) teplotní režim: +2 °C až +8 °C,
- c) samoobslužný nákup bez nutnosti přítomnosti obsluhy, bezkontaktní platební systém – přijímání platebních karet (MasterCard a Visa) a stravenkových karet Pluxee (Gastro a Multibenefit),
- d) online správa sortimentu – možnost vzdáleného dohledu nad skladovými zásobami, teplotou a prodeji,
- e) design vhodný do interiéru kancelářské budovy,
- f) intuitivní ovládání.

Požadavky na Zboží:

- a) nabízené Zboží musí zahrnovat pestrou nabídku čerstvých, ručně připravovaných jídel, vhodných k okamžité konzumaci nebo k ohřevu v místě instalace,
- b) Zboží musí být bez konzervantů a umělých přísad, s krátkou trvanlivostí (max. 3–5 dní), baleno individuálně v recyklovatelném nebo ekologickém obalu a nutričně vyvážené – vhodné pro zdravé stravování,
- c) snídaně – např. sendviče, wrapy, müsli s jogurtem, ovocné saláty, chia pudinky, atd.
- d) obědy / večeře – např. hlavní jídla české a mezinárodní kuchyně, saláty s bílkovinami (kuřecí maso, tuňák apod.), pokrmy typu „bowl“ (obilovina + bílkovina + zelenina) atd.,
- e) polévky,
- f) snacky – např. ořechové směsi, tyčinky, sushi, dezerty (tartaletky, dorty, donuty) atd.,
- g) nápoje – např. čerstvé šťávy, smoothie, regenerační nápoje, perlivé nápoje atd.