



KUMSP00IN5MD

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ - KRAJSKÝ ÚŘAD		
ČÍSLO SMLOUVY (DODATEK) -1-		
00405 poř. číslo	2010 rok	KR ✓ zkr. odb.

Veřejná zakázka č. 258/2009

SMLOUVA O POSKYTOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB

Smluvní strany:

1. Moravskoslezský kraj

se sídlem: 28. října 117, 702 18 Ostrava
 zastoupen: Ing. Jaroslavem Palasem, hejtmanem kraje
 IČ: 70890692
 DIČ: CZ70890692
 bankovní spojení: Česká spořitelna, a.s.
 číslo účtu: 19-1650676349/0800

(dále jen v části A, D a E „pronajímatel“, v části B „půjčitel“ a v části C „objednatel“)

2. Sodexo s.r.o.

Se sídlem: Praha 4, Nusle, Hvězdova 1716/2b, PSČ 140 78
 Zastoupena: XXXXXXXXXX
 IČ: 44569165
 DIČ: CZ44569165
 Bankovní spojení: UniCredit Bank Czech Republic, a.s.
 Číslo účtu: 488119004/2700
 zapsána v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 24728, spis. zn. C 24728

(dále jen v části A, D a E „nájemce“, v části B „vypůjčitel“ a v části C „poskytovatel“)

ČÁST A NÁJEMNÍ SMLOUVA

I.

Základní ustanovení

1. Smluvní strany se dohodly, že se rozsah a obsah vzájemných práv a povinností z této části smlouvy vyplývajících bude řídit zákonem č. 116/1990 Sb., o nájmu a podnájmu nebytových prostor, ve znění pozdějších předpisů.

II.

1. Pronajímatel je vlastníkem budovy na ul. 28. října č. p. 2771, jiná stavba, nacházející se na pozemcích parc. č. 2639/19, 2636/21, 2639/23 a 2639/21 v k. ú. Moravská Ostrava, obec Ostrava-město.

2. Pronajímatel přenechává nájemci do nájmu nebytové prostory o celkové výměře 161,1 m² nacházející se v 1. nadzemním podlaží budovy na ul. 28. října v k.ú. Moravská Ostrava, a to za účelem přípravy a prodeje jídel v rámci zajištění stravování zaměstnanců zařazených do Krajského úřadu Moravskoslezského kraje a dalších osob. Pronajímané prostory jsou specifikovány takto:

Místnost	výměra v m ²
C 104 bufet	29,8
C 106 umývárna nádobí	11,3
C 107 prodej bufetu	16,6
C 108 sklad bufetu	10,5
C 109 přípravná jídel	30,9
D 100 chodba	25,4
D 101 sklad	9,4
D 102 sklad	2,8
D 103 kancelář	6,6
D 104 šatna	7,2
D 105 šatna	10,6
celkem	161,1

Specifikace výše uvedených nebytových prostor je provedena dle Plánu budovy, jehož příslušná část je jako příloha č. 4 nedílnou součástí této smlouvy.

III.

Nájemné a platební podmínky nájemného

1. Smluvní strany se dohodly na ročním nájemném ve výši 250,- Kč za m², což s ohledem na pronajímanou plochu činí 40.275,- Kč/rok.
2. Nájemce se zavazuje hradit nájemné pronajímateli v měsíčních splátkách předem, a to vždy nejpozději do 15. dne měsíce předcházejícího měsíci, na který je nájemné určeno. Výše měsíční splátky činí 3.356,25 Kč vč. DPH. Nájemné za období květen – červen 2010 ve výši 6.712,50 Kč bude nájemcem uhrazeno nejpozději do 15. 5. 2010.
3. V případě ukončení smlouvy pronajímatel vrátí nájemci poměrnou část nájemného, a to převodem na účet nájemce uvedený v záhlaví této smlouvy.
4. Nájemce uhradí pronajímateli nájemné na základě faktur, které pronajímatel vystaví v souladu se zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů.
5. Povinnost zaplatit je splněna dnem připsání fakturované částky na účet pronajímatele.

IV.

Práva a povinnosti nájemce

1. Nájemce prohlašuje, že je mu znám stav nebytových prostor a že jsou mu tyto nebytové prostory předávány ve stavu způsobilém ke smluvenému užívání.
2. Nájemce je oprávněn užívat nebytové prostory v rozsahu dohodnutém ve smlouvě.
3. Nájemce není oprávněn přenechat nebytové prostory nebo jejich část bez souhlasu pronajímatele do podnájmu.

4. Nájemce je povinen kdykoliv umožnit do pronajatých nebytových prostor přístup oprávněným zástupcům pronajímatele.
5. Nájemce je povinen hradit náklady spojené s obvyklým udržováním pronajatých nebytových prostor (tzn. zejména provádět úklid, malování, opravy žaluzií, opravy zámků ve dveřích, opravy sociálních zařízení, výměnu žárovek, apod.).
6. Nájemce je povinen bez zbytečného odkladu oznámit pronajímateli potřebu oprav, které má pronajímatel provést, a umožnit provedení těchto i jiných nezbytných oprav, jinak nájemce odpovídá za škodu, která nesplněním povinnosti vznikla.
7. Nájemce se zavazuje hradit pronajímateli náklady na energie, vodné, stočné a další služby související s nájmem. Náhrada těchto nákladů je řešena v části D této smlouvy.
8. Nájemce je oprávněn užívat výdejový pult v jídelně (místnost C 105) po dobu vydávání jídel podle části C této smlouvy.
9. Nebude-li dohodnuto jinak, je v případě ukončení nájmu nájemce povinen vrátit nebytové prostory ve stavu, v jakém je převzal s přihlédnutím k obvyklému opotřebení.
10. Nájemce prohlašuje, že byl seznámen s dodržováním obecně platných právních předpisů na úseku ekologie, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany, s ostatními bezpečnostními předpisy při manipulaci a obsluze gastronomického zařízení. Za tímto účelem poskytne pronajímatel nájemci Požární a poplachovou směrnici, BOZP a PO budovy Krajského úřadu MSK a Evakuační plán, a to bezprostředně po nabytí účinnosti této smlouvy. Uvedené podklady jsou ve vlastnictví Moravskoslezského kraje. Nájemce se dále zavazuje dodržovat veškeré předpisy související s předmětem nájmu.
11. Nájemce je oprávněn používat za účelem zásobování nádvoří budovy. Vjezd na nádvoří je omezen pouze na 1 vozidlo, které však nesmí ztěžovat vjezd a výjezd vozidel ostatních osob a omezovat možnost jejich parkování na vyhrazených místech.

V. Sankce

1. Pro případ prodlení s placením nájemného sjednávají smluvní strany úrok z prodlení ve výši stanovené občanskoprávními předpisy.
2. Bude-li nájemce užívat pronajaté nebytové prostory v rozporu s ustanoveními této smlouvy, bude povinen zaplatit pronajímateli smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč za každý zjištěný případ.
3. Smluvní pokuty se nezapočítávají na náhradu případně vzniklé škody.

ČÁST B SMLOUVA O VÝPŮJČCE

I. Základní ustanovení

1. Smluvní strany se dohodly, že se rozsah a obsah vzájemných práv a povinností z této části smlouvy vyplývajících bude řídit § 659 a násl. zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

II.

1. V nebytových prostorách podle části A této smlouvy je umístěno gastronomické zařízení a nábytek (dále jen „věci“) ve vlastnictví půjčitele, které slouží k poskytování stravovacích služeb. Seznam věcí je uveden v příloze č. 5, která je nedílnou součástí této smlouvy.
2. Smluvní strany se dohodly, že je vypůjčitel oprávněn bezplatně užívat věci uvedené v odst. 1 tohoto článku smlouvy. Bezplatné užívání věcí je omezeno pouze na dobu trvání nájmu podle části A této smlouvy a poskytování stravovacích služeb podle části C této smlouvy.
3. O předání věcí bude sepsán předávací protokol podepsaný oprávněnými zástupci obou smluvních stran.

III.

Práva a povinnosti smluvních stran

1. Vypůjčitel je oprávněn užívat věci řádně a v souladu s účelem, který byl ve smlouvě dohodnut nebo kterému obvykle slouží; je povinen chránit je před poškozením, ztrátou nebo zničením. V případě poškození, ztráty, zničení nebo odcizení věcí je vypůjčitel povinen půjčiteli nahradit vzniklou škodu.
2. Není-li dohodnuto jinak, nesmí vypůjčitel přenechat věci k užívání jinému.
3. Vypůjčitel je oprávněn provádět změny v uspořádání pevně instalovaných věcí jen s předchozím písemným souhlasem půjčitele.
4. Vypůjčitel se zavazuje provádět běžnou údržbu věcí tak, aby udržoval stav odpovídající smluvnímu užívání. Opravy věcí může provádět pouze se souhlasem půjčitele.
5. Náklady za údržbu strojů a zařízení ve vlastnictví půjčitele hradí půjčitel.
6. Půjčitel může požadovat vrácení věcí, jestliže vypůjčitel věci neužívá řádně nebo jestliže je užívá v rozporu s účelem, kterému slouží.

ČÁST C POSKYTOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB

I.

Základní ustanovení

1. Smluvní strany se v souladu s § 262 odst. 1 zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „obchodní zákoník“) dohodly, že se rozsah a obsah vzájemných práv a povinností z této části smlouvy vyplývajících bude řídit tímto zákonem. Tato část smlouvy je uzavřena podle § 269 odst. 2 obchodního zákoníku. Práva a povinnosti smluvních stran touto částí smlouvy neupravené se přiměřeně řídí § 536 a násl. obchodního zákoníku.

II.

Předmět smlouvy

1. Poskytovatel se zavazuje zajišťovat stravování zaměstnanců objednatele zařazených do Krajského úřadu Moravskoslezského kraje a dalších osob (dále jen „strávníci“), a to v rozsahu a za podmínek uvedených v této části smlouvy, v příloze č. 1 - Specifikace a v příloze č. 2 - Koncepce (dále jen „stravování“). Objednatel je oprávněn navrženou koncepcí nevyužít v plném rozsahu. Objednatel se zavazuje hradit poskytovateli za poskytnuté stravování sjednanou cenu.

III.

Stravování v jídelně

1. Poskytovatel je povinen zajistit výdej obědů v pracovní dny od 10:30 do 14:00 hodin. V době od 10:30 do 13:00 hodin je poskytovatel povinen zajistit vydávání minimálně čtyř druhů hlavních jídel a dvou druhů polévek dle denní nabídky. V době od 13:00 do 14:00 hodin budou nabízeny alespoň dva druhy jídla (alespoň jeden druh masitý) a jeden druh polévky v souladu s denní nabídkou.

Přílohy k hlavním jídlům si zvolí strávník dle vlastního výběru na základě aktuální nabídky příloh, přičemž k výběru budou vždy alespoň tři přílohy.

Minimální gramáž nabízených příloh, hotových hlavních jídel a minutkových jídel a další podmínky jsou stanoveny v příloze č. 1 této smlouvy.

2. Poskytovatel zajistí přípravu jídelního lístku včetně cen za všechna jídla, která v něm budou uvedena, vždy na 1 týden předem. Poskytovatel předá objednateli jídelní lístek nejpozději do čtvrtku předcházejícího týdne, a to elektronicky na e-mailovou adresu hron@kr-moravskoslezsky.cz, pokud se objednatel s poskytovatelem nedohodnou jinak. Poskytovatel se zavazuje, že se nabízená jídla nebudou v průběhu 1 měsíce opakovat s výjimkou případů, kdy si opakování jídel bude písemně přát objednatel. K evidenci vydaných jídel si poskytovatel zajistí pokladní systém tj. software a hardware zaznamenávající pomocí čteček zaměstnaneckých elektronických karet množství jídel nebo zboží v bufetu a jeho cenu odebraných jednotlivými zaměstnanci zařazenými do krajského úřadu. Čtečky elektronických karet včetně připojení k datové síti Krajského úřadu, a to pro prodej v bufetu a v jídelně, budou poskytnuty objednatelem.
3. Vzorový jídelní lístek tvoří jako příloha č. 3 nedílnou součást této smlouvy. Při přípravě jednotlivých jídelních lístků je poskytovatel oprávněn se od vzorového jídelního lístku odchýlit, musí však přitom dodržet pestrost a vyváženost (tj. zastoupení jídel, jejich nutriční hodnoty) tak, jak je navržena ve vzorovém jídelním lístku.
4. Poskytovatel není oprávněn prodávat alkoholické nápoje.

IV.

Cena

1. Cena za poskytnuté stravování (fakturovaná částka) za jeden kalendářní měsíc bude stanovena dle skutečně odebraného množství jídel hrazených prostřednictvím elektronických karet (viz čl.VII Úhrada za stravování, platební podmínky). Cena je tvořena součtem cen jídel (ceny za jednotlivá jídla uvedené v jídelním lístku), která byla odebrána strávníky v průběhu kalendářního měsíce a součtem cen za zboží odebrané v bufetu, a to prostřednictvím elektronických karet.

2. Ceny jednotlivých jídel nabízených v jídelním lístku stanoví poskytovatel v souladu s ustanoveními této smlouvy, přičemž průměr cen jednotlivých typů pokrmů bude odpovídat cenám uvedeným v níže uvedené tabulce. Od těchto cen se nesmí průměr cen odchýlit o $\pm 2\%$ tzn., že ceny jídel uvedené v jídelním lístku budou u daného typu pokrmů různé, ale průměr cen tohoto typu pokrmu bude odpovídat $\pm 2\%$ cenám v tabulce. Objednatel bude provádět kontrolu tohoto ustanovení zpětně za uplynulý měsíc na základě poskytovatelem předložených jídelních lístků.

Pokrm	Cena bez DPH v Kč	DPH v Kč	Cena včetně DPH v Kč
Standardní 1.	54,00	10,80	64,80
Standardní 2.	54,00	10,80	64,80
Racionální	53,00	10,60	63,60
Sladký	45,00	9,00	54,00
Zeleninový talíř	60,50	12,10	72,60
Výběrový	65,00	13,00	78,00
Specialita pro gurmány 1.	67,50	13,50	81,00
Specialita pro gurmány 2.	70,00	14,00	84,00
Polévka 1.	4,50	0,90	5,40
Polévka 2.	8,00	1,60	9,60
Zeleninový salát 100g porcovaný	7,00	1,40	8,40

3. Pokud se v této smlouvě hovoří o ceně včetně DPH, rozumí se tím DPH ve výši ke dni podpisu této smlouvy. V případě, že dojde ke změně zákonné sazby DPH, je poskytovatel k ceně bez DPH povinen účtovat DPH v platné výši. Smluvní strany se dohodly, že v případě změny ceny v důsledku změny sazby DPH není nutno ke smlouvě uzavírat dodatek.

V. Provozování bufetu

1. Poskytovatel je povinen zajistit provoz bufetu v přízemí budovy Krajského úřadu Moravskoslezského kraje (místnost C 104), a to v pracovní dny:
 - a) v pondělí a středy v době od 08:00 do 17:00 hodin,
 - b) v úterý a čtvrtky v době od 08:00 do 14:30 hodin,
 - c) v pátky v době od 08:00 do 14:00 hodin.
2. Poskytovatel se zavazuje zajistit sortiment bufetu v níže uvedeném minimálním rozsahu:
 - a) denně čerstvé sladké a slané pečivo,
 - b) mléčné výrobky,
 - c) uzeniny a sýry,
 - d) cukrovinky,
 - e) cukrářské výrobky,
 - f) ovoce a zelenina,
 - g) zeleninové a lahůdkové saláty (i na váhu),
 - h) výrobky teplé kuchyně (např. polévky, párky apod.),
 - i) základní drogistické zboží,
 - j) prodej teplých a studených nealkoholických nápojů (káva, čaj, minerálky, limo atd.),
 - k) prodej gastronomického zboží (bagety, výrobky studené kuchyně atd.),
 - l) denní tisk, časopisy.

3. Poskytovatel není oprávněn prodávat alkoholické nápoje.

VI. Povinnosti poskytovatele

1. Poskytovatel je povinen zajistit si gastronomické zařízení a vybavení jídelny a bufetu (např. talíře, příbory atd.) dle vlastních potřeb.
2. Poskytovatel je povinen přednostně používat opakovaně použitelné nádoby (např. skleněné misky, porcelánové podtácky, upřednostňovat vratné obaly u nápojů apod.).
3. Poskytovatel se zavazuje zajistit na své náklady úklid, odvoz a likvidaci odpadů, přičemž je povinen postupovat v souladu s platnými právními předpisy, zejm. se zákonem č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, a jeho prováděcími předpisy. Deratizaci a dezinfekci bude provádět objednatel, pokud se s poskytovatelem nedohodnou jinak. Při nakládání s odpady v prostorách krajského úřadu je poskytovatel povinen třídít odpad a při úklidu je povinen používat ekologické čisticí prostředky.

VII. Úhrada za stravování, platební podmínky

1. Poskytovatel se zavazuje přijímat platby v jídelně i platby v bufetu elektronickými kartami nebo v hotovosti. V jídelně a v bufetu je možno platbu elektronickou kartou použít pouze při odebrání potravin (tj. nevztahuje se na drogistické zboží, noviny apod.).
2. Objednatel stanoví měsíční limit pro platby elektronickou kartou ve výši 2.500,- Kč včetně DPH pro jednoho zaměstnance. Výši tohoto limitu může objednatel jednostranně změnit, s tím, že tuto změnu je povinen oznámit písemně poskytovateli nejpozději třetí pracovní den daného kalendářního měsíce. Pokud objednatel poskytovateli ve stanovené lhůtě změnu výše limitu neoznámí, platí poslední limit stanovený objednatel.
3. Objednatel bude poskytovateli hradit cenu za poskytnuté stravování za kalendářní měsíc zpětně, a to vždy na základě faktury, kterou poskytovatel vystaví v souladu s § 26 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Přílohou faktury bude vždy rozúčtování podle odst. 5 tohoto článku smlouvy za příslušný kalendářní měsíc.
4. Objednatel doručí poskytovateli nejpozději třetí pracovní den následujícího kalendářního měsíce v digitální podobě seznam zaměstnanců s uvedením nároku na příspěvek zaměstnavatele na stravování, který bude podkladem pro vystavení faktury poskytovatelem.
5. Poskytovatel provede rozúčtování podle evidenčních čísel zaměstnanců a struktury čerpaných finančních prostředků (příspěvek zaměstnavatele na stravování a úhrada zaměstnance), které bude přílohou faktury.
6. Poskytovatel je povinen doručit fakturu včetně přílohy objednateli nejpozději pátý pracovní den kalendářního měsíce následujícího po měsíci, za který se vyúčtování provádí, a to do 12:00 hodin.
7. Faktura je splatná do 14 dnů ode dne jejího doručení objednateli. Povinnost zaplatit je splněna dnem odesání fakturované částky z účtu objednatele.

8. Smluvní strany se dohodly, že platba bude provedena na číslo účtu uvedené poskytovatelem v záhlaví této smlouvy. Pokud bude číslo účtu odlišné od čísla účtu poskytovatele uvedeného v záhlaví této smlouvy, je poskytovatel povinen o této skutečnosti objednatel písemně informovat. V případě změny účtu poskytovatele je poskytovatel povinen rovněž doložit vlastnictví k novému účtu, a to kopií příslušné smlouvy nebo potvrzením peněžního ústavu.

VIII.

Sankce

1. Pro případ prodlení s placením ceny za poskytnuté stravování sjednávají smluvní strany úrok z prodlení ve výši stanovené občanskoprávními předpisy.
2. V případě, že poskytovatel nebude poskytovat stravování v souladu a v rozsahu stanoveném v této části smlouvy a v přílohách č. 1, 2 a 3 této smlouvy, bude povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč za každý zjištěný případ.
3. V případě, že se poskytovatel při stanovení ceny odchýlí od ceny uvedené v čl. IV části C této smlouvy pro daný typ pokrmu o více než 2 %, je povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 2.000,- Kč za každý zjištěný případ.
4. Smluvní pokuty se nezapočítávají na náhradu případně vzniklé škody.

ČÁST D

SMLOUVA O ÚHRADĚ DODÁVEK ENERGIÍ A SLUŽEB

I.

Základní ustanovení

1. Smluvní strany se v souladu s § 262 odst. 1 zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „obchodní zákoník“) dohodly, že se rozsah a obsah vzájemných práv a povinností z této části smlouvy vyplývajících bude řídit tímto zákonem. Tato část smlouvy je uzavřena podle § 269 odst. 2 obchodního zákoníku.

II.

Předmět smlouvy

1. Předmětem této části smlouvy jsou náklady na elektrickou energii, vodné, stočné, náklady na dodávku tepla a TUV, telekomunikační poplatky, které se nájemce zavazuje platit pronajímateli.
2. Spotřeba elektrické energie bude nájemcem hrazena dle platných cen fakturovaných pronajímateli dodavatelem el. energie pro dané období. Měsíčně nájemce uhradí množství spotřebované elektrické energie dle odečtu z podružných elektroměrů (kWh) vč. cen za distribuční a systémové služby. V případě škody vzniklé zásahem nájemce do měřicího zařízení a neoprávněným odběrem nájemce se vůči nájemci postupuje dle zákona č. 458/2000 Sb., o podmínkách podnikání a o výkonu státní správy v energetických odvětvích a o změně některých zákonů (energetický zákon), ve znění pozdějších předpisů.

3. Náklady na tepelnou energii na vytápění pronajatých prostor dohodly smluvní strany s ohledem na výměru pronajatých vytápěných ploch 147 m² z celkových 9.230 m² vytápěných ploch tohoto odběrného místa ve výši 1,6 % z celkové fakturované částky dodavatelem tepelné energie Dalkia Česká republika, a.s.
4. Spotřeba tepelné energie (0,3 GJ) pro ohřev teplé užitkové vody – TUV bude hrazena měsíčně dle platných cenových předpisů a v souladu s cenou účtovanou společností Dalkia Česká republika, a.s. na základě odebraného množství na měřicím zařízení.
5. Vodné a stočné bude nájemcem hrazeno měsíčně dle platných cenových předpisů a v souladu s cenou účtovanou společností Ostravské vodárny a kanalizace, a. s., za jednotku m³, za skutečně odebrané množství vody dle odečtu vody na podružném vodoměru určeném pro měření spotřeby vody nájemcem.
6. Na kanalizační přípojce sloužící pro provoz jídelny a bufetu je umístěn lapač tuku pro předčištění odpadních vod. Nájemce je povinen dodržet limitní hodnoty a stanovené ukazatele hodnot dle platného kanalizačního řádu města Ostravy a rozhodnutí vydaného na základě vodoprávního řízení. Pronajímatel udržuje a opravuje lapač tuku pro předčištění odpadních vod a hradí náklady spojené s jeho provozem.
7. Nájemce má v užívání telefonní přístroj kl. 345 a telefonní přístroj kl. 957, které jsou napojeny na ústřednu pronajímatele. Nájemce je povinen hradit úhrady spojené s užíváním telefonních přístrojů (náhrady hovorného). Tyto náklady bude nájemce platit měsíčně dle skutečných nákladů. Po skončení účinnosti smlouvy nájemce vrátí pronajímateli telefonní přístroje instalované v pronajatých prostorách.

III.

Platební podmínky

1. Zálohy na platby nejsou sjednány.
2. V souladu s ust. § 21 odst. 9 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, sjednávají smluvní strany dílčí plnění. Dílčím plněním se rozumí zdanitelné plnění uskutečněné poslední den kalendářního měsíce.
3. Podkladem pro úhradu smluvních cen budou faktury, které budou mít náležitosti daňového dokladu dle § 28 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů a náležitosti stanovené § 13a obchodního zákoníku (dále jen „faktura“). Kromě náležitostí stanovených platnými právními předpisy pro daňový doklad bude faktura obsahovat i tyto údaje:
 - a) číslo smlouvy pronajímatele,
 - b) předmět smlouvy, tj. text „úhrada spotřeby elektrické energie“, „úhrada spotřeby tepelné energie“, úhrada spotřeby tepelné energie pro ohřev TUV“, „úhrada vodného a stočného“ nebo „náhrady hovorného“,
 - c) označení banky a číslo účtu, na který musí být zapláceno,
 - d) lhůtu splatnosti faktury,
 - e) označení osoby, která fakturu vyhotovila, včetně jejího podpisu a kontaktního telefonu,
 - f) název, sídlo, IČ a DIČ pronajímatele a nájemce.
4. Faktura bude vystavena pronajímatelem vždy do 15. dne měsíce následujícího po ukončení dílčího plnění. Doručení se provede osobně proti podpisu pověřené osoby nebo doporučeně prostřednictvím provozovatele poštovních služeb. Nebude-li faktura

obsahovat některou povinnou nebo dohodnutou náležitost, bude-li chybně vyúčtována cena nebo DPH, je nájemce oprávněn fakturu před uplynutím lhůty splatnosti vrátit pronajímateli k provedení opravy s vyznačením důvodu vrácení. Pronajímatel provede opravu vystavením nové faktury. Vráť-li nájemce vadnou fakturu pronajímateli, přestává běžet původní lhůta splatnosti. Celá lhůta splatnosti běží opět ode dne doručení nově vyhotovené faktury nájemci.

5. Lhůta splatnosti jednotlivých faktur je dohodou stanovena na 14 kalendářních dnů ode dne jejich doručení nájemci.
6. Povinnost zaplatit smlouvenou cenu je splněna dnem připsání příslušné částky na účet pronajímatele.

IV.

Další ujednání

1. Odečet stavu elektroměrů, měřicího zařízení dle části D čl. II odst. 4 této smlouvy a vodoměrů bude prováděn k poslednímu dni v měsíci, a to zaměstnancem pronajímatele za účasti nájemce.
2. Nájemce souhlasí s případnou změnou cen dle ceníků dodavatelů elektrické energie, tepelné energie a vody. Vznikne-li na podružném elektroměru, vodoměru nebo měřicím zařízení dle části D čl. II odst. 4 této smlouvy technická závada takového charakteru, že nelze stanovit množství odebrané elektřiny nebo vody nebo bude-li tento elektroměr nebo vodoměr nepřístupný, bude pronajímatel fakturovat spotřebu průměrem za minulé srovnatelné období. Pronajímatel nenes odpovědnost za přerušení dodávek energií, vody a ostatních služeb s nájmem souvisejících způsobené dodavateli těchto médií. V takovém případě nájemce neodpovídá za škody vzniklé tím, že nemohl z důvodu přerušení dodávek poskytovat služby dle této SMLOUVY O POSKYTOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB. Fakturace spotřeb dle stavu měřidel bude provedena pronajímatelem do 10 dnů po obdržení faktur dodavatelů.

V.

Sankční ujednání

1. Pro případ prodlení s placením faktur si smluvní strany sjednávají úrok z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky za každý i započatý den prodlení.

ČÁST E

UJEDNÁNÍ SPOLEČNÁ PRO VŠECHNY ČÁSTI SMLOUVY

1. Tato smlouva se uzavírá na dobu neurčitou. Tato smlouva nabývá platnosti dnem, kdy vyjádření souhlasu s obsahem návrhu smlouvy dojde druhé smluvní straně a účinnosti dnem 1. 5. 2010.
2. Změnit nebo doplnit tuto smlouvu mohou smluvní strany pouze formou písemných dodatků, které budou vzestupně číslovány, výslovně prohlášeny za dodatky této smlouvy a podepsány oprávněnými zástupci smluvních stran. Při změně identifikačních údajů smluvních stran včetně změny účtu není nutné uzavírat ke smlouvě dodatek.
3. Smluvní strany se dohodly, že smlouva zaniká:
 - a) písemnou dohodou smluvních stran,

- b) jednostranným odstoupením od smlouvy pro její podstatné porušení, s tím, že podstatným porušením se rozumí zejména:
- užívání pronajatých nebytových prostor v rozporu s ustanoveními této smlouvy,
 - užívání věcí podle části B článek II odst. 1 v rozporu s ustanoveními této smlouvy,
 - neposkytování stravovacích služeb v dohodnutém rozsahu po dobu delší než 2 dny po sobě následující,
- c) jednostranným odstoupením od smlouvy pronajímatelem, pokud nájemce prodá nebo pronajme podnik nebo pokud bude proti němu zahájeno insolvenční řízení,
- d) písemnou výpovědí, přičemž výpovědní lhůta činí 2 měsíce a začíná běžet od prvního dne měsíce následujícího po doručení výpovědi druhé smluvní straně.
4. Nájemce nemůže bez souhlasu pronajímatele postoupit svá práva a povinnosti plynoucí z této smlouvy třetí osobě.
5. Nájemce plně odpovídá za případnou škodu, kterou jeho zaměstnanci způsobí pronajímateli nebo třetím osobám při plnění závazků vyplývajících z této smlouvy. Nájemce rovněž odpovídá svým zaměstnancům za škody vzniklé při výkonu práce.
6. Smluvní strany shodně prohlašují, že si tuto smlouvu před jejím podpisem přečetly a že byla uzavřena po vzájemném projednání podle jejich pravé a svobodné vůle, určitě, vážně a srozumitelně, nikoliv v tísní nebo za nápadně nevýhodných podmínek, a že se dohodly o celém jejím obsahu, což stvrzují svými podpisy.
7. Tato smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech s platností originálu, přičemž pronajímatel obdrží tři a nájemce jedno vyhotovení.
8. Doložka platnosti právního úkonu dle § 23 zákona č. 129/2000 Sb., o krajích (krajské zřízení), ve znění pozdějších předpisů: K uzavření této smlouvy má objednatel souhlas rady kraje udělený usnesením č. 50/2569 ze dne 3. 3. 2010.
9. Nedílnou součástí této smlouvy jsou následující přílohy:
- Příloha č. 1 – Specifikace
 - Příloha č. 2 – Koncepce
 - Příloha č. 3 – Jídelní lístek
 - Příloha č. 4 – Plán části budovy
 - Příloha č. 5 – Seznam gastronomických zařízení a nábytku

V Ostravě dne: 26. 03. 2010

V Praze dne: 12. 3. 2010



za pronajímatele
Ing. Jaroslav Palas
hejtman kraje

Po dobu nepřítomnosti zastoupen
Ing. RSDr. Karlem Konečným
náměstkem hejtmána kraje



za nájemce



Sodexo s. r. o.
Hvězdova 1716/2b, 140 78 Praha 4
IČ: 44589165, DIČ: CZ44589165
OR MS Praha, spís. zn. C24728

Příloha č. 1 - Specifikace

Předmětem smlouvy v části C této smlouvy je zajištění následujících kompletních služeb:

1. stravování zaměstnanců zařazených do Krajského úřadu Moravskoslezského kraje, zastupitelů, návštěv a dalších osob. Poskytováním stravování se rozumí zhotovení, dovoz a výdej jídel – obědů,
2. provozování bufetu v prostorách krajského úřadu k tomu určených.

Podmínkou pro zajištění těchto služeb je nájem nebytových prostor v sídle kraje (viz příloha č. 4 – Plán části budovy), použití zařízení a vybavení objednatele (viz příloha č. 5 – Seznam gastronomických zařízení a nábytku) a úhrada energií a služeb spojených s užíváním pronajatých prostor (viz obchodní podmínky).

1. Obsahové vymezení zajištění služeb

1.1 Stravování zaměstnanců – zhotovení, dovoz a výdej obědů

V současnosti je denně vydáno cca 400 jídel. Objednatel zaměstnává 654 zaměstnanců a z toho je 72 % žen.

1.1.1 Podmínky výdeje obědů:

- a) jídla budou vydávána na základě jídelního lístku dle denní nabídky bez předchozího objednání,
- b) v pracovní dny bude výdej obědů zajištěn od 10:30 do 14:00 hodin,
- c) v době od 10:30 – 13:00 hodin budou mít strážníci možnost výběru alespoň ze 4 druhů jídel a dvou druhů polévek dle denní nabídky,
- d) v době od 13:00 do 14:00 hodin budou nabízeny alespoň 2 druhy jídla (přičemž jeden druh bude masitý) a jeden druh polévky v souladu s denní nabídkou,
- e) po celou dobu výdeje budou vydávána jídla v předepsané provozní teplotě a kvalitě dle kalkulované receptury,
- f) přílohy k hotovým jídlům a k výběrovému jídlu si zvolí strážník dle vlastního výběru. V denní nabídce budou k výběru vždy alespoň 3 přílohy,
- g) bude zajištěna možnost náhrady poloviny nebo celé teplé přílohy salátem nebo čerstvou zeleninou v množství odpovídajícímu průměrované ceně teplé přílohy.

1.1.2 Typy pokrmů a podmínky pro sestavení denní nabídky hlavních jídel:

1. **Standardní pokrm** – bude zhotoven dle standardních receptur, např. Receptury teplých pokrmů J. Runštuk a kol. V této kategorii budou jídla:
 - jídlo z drůbeže,
 - jídlo z vepřového nebo hovězího masa, ryby.
2. **Racionální pokrm** – v této kategorii bude zahrnut jeden pokrm upravený technologicky šetrným způsobem, z nutričně hodnotných surovin, ve skladbě odpovídající gastronomickým zásadám pestré alternativní stravy např. pokrmy vegetariánské, šetřící, bezmasé, luštěninové apod.
3. **Pokrmy moučné, případně sladké.**

4. Zeleninový talíř:

- z různých druhů čerstvé zeleniny doplněné např. s těstovinami, drůbežím masem, rybami apod.,
- součástí tohoto pokrmu budou 2 ks celozrnného čerstvého pečiva.

5. Výběrový pokrm – v této kategorii bude zahrnut pokrm zhotovený dle individuálních receptur z výběrových surovin, zejména minutkového charakteru.

1.1.3 Podmínky pro sestavení denní nabídky polévek a ostatních pokrmů:

- a) strážníkům bude k dispozici výběr polévek ze 2 druhů (0,2 dcl) tj. vývar a polévka zahuštěná, a to ve vhodné kombinaci s denní nabídkou hlavních pokrmů,
- b) v denní nabídce bude výběr zeleninových salátů a čerstvé zeleniny.

1.1.4 Gramáž hotových jídel minimálně:

- Surový (tj. před tepelným zpracováním) stav masa bez kosti 120 g (maso hovězí, vepřové, drůbeží).
- Surový (tj. před tepelným zpracováním) stav rybí filé 150 g.
- Surový (tj. před tepelným zpracováním) stav játra 150 g (kuřecí, vepřová).
- Surový (tj. před tepelným zpracováním) stav kuřecí stehno 240 g.
- Sýr Eidam, Hermelín, Niva 100 g.
- Moučná jídla, bezmasá jídla 400 g.
- Zapečené brambory, rizoto, dochucovací prostředky 400 g.
- Těstovina, omáčka, sýr 400 g.

1.1.5 Gramáž nabízených příloh bude minimálně:

- brambory – 200 g,
- bramborová kaše – 200 g,
- rýže – 150 g,
- těstoviny – 200 g,
- hranolky – 150 g,
- knedlík – houskový i bramborový – 160 g.

1.1.6 Další podmínky:

Při přípravě pokrmů omezí poskytovatel používání funkčních potravin (konvenience), pokud sezónní nabídka čerstvých surovin bude dostatečná a cenově přijatelná. Například omezí přípravu instantní bramborové kaše a nebude používat plně instantní směsi na přípravu polévek.

Poskytovatel zhotoví jídelní lístek s denní nabídkou jídel dle níže uvedených podmínek, a to vždy na jeden týden dopředu. Jídelní lístek bude zaslán elektronicky na e-mailovou adresu objednatele vždy nejpozději ve čtvrtek předchozího týdne pokud se objednatel s poskytovatelem nedohodnou jinak.

Poskytovatel bude garantovat, že se jídla v jídelním lístku nebudou opakovat dříve než za 1 měsíc.

K evidenci vydaných jídel si poskytovatel zajistí pokladní systém tj. software a hardware zaznamenávající pomocí čteček zaměstnaneckých elektronických karet množství jídel nebo zboží v bufetu a jeho cenu odebraných jednotlivými zaměstnanci krajského úřadu. Čtečky elektronických karet včetně připojení k datové síti Krajského úřadu, a to pro prodej v bufetu a v jídelně, budou poskytnuty objednatel.

1.2 Provozování bufetu

Poskytovatel bude provozovat bufet v prostorách krajského úřadu k tomu určených. Rozsah nabízeného sortimentu bude minimálně:

- sladké a slané denně čerstvé pečivo,
- mléčné výrobky,
- uzeniny a sýry,
- cukrovinky,
- cukrářské výrobky,
- ovoce a zelenina,
- zeleninové a lahůdkové saláty (i na váhu),
- výrobky teplé kuchyně (např. polévky, párky apod.),
- základní drogistické zboží,
- prodej teplých a studených nealkoholických nápojů (káva, čaj, minerálky, limo atd.),
- prodej gastronomického zboží (bagety, výrobky studené kuchyně atd.),
- denní tisk, časopisy.

Požadovaná provozní doba bufetu:

PO a ST	8,00 – 17,00 hodin
ÚT a ČT	8,00 – 14,30 hodin
PÁ	8,00 – 14,00 hodin

2. Další podmínky:

Poskytovatel na své náklady a nebezpečí zajistí:

- vybavení svých zaměstnanců a dalších osob plnicích předmět smlouvy v části C této smlouvy osobními ochrannými pomůckami a pracovními prostředky,
- lékařské prohlídky svých zaměstnanců a dalších osob plnicích předmět smlouvy v části C této smlouvy v souladu s právními předpisy,
- dodržování provozních, bezpečnostních, hygienických a požárních předpisů,
- dozor nad BOZP svých zaměstnanců a dalších osob plnicích předmět smlouvy v části C této smlouvy na pracovišti,
- proškolení svých zaměstnanců a dalších osob plnicích předmět smlouvy v části C této smlouvy v oblasti obsluhy technologických zařízení před zahájením provozu jídelny - bufetu,
- udržování čistoty zařízení a vybavení jídelny – bufetu,
- odvoz a likvidaci zbytků jídel,
- úklid prostor jídelny – bufetu,
- mytí příborů, nádobí a táců,
- odvoz a likvidaci odpadů.

Příloha č. 2 – Koncepte

Příloha č. 2 – Návrh koncepte

5. Návrh koncepte stravování

„STRAVOVÁNÍ CO MÁ STYL“

Již od roku 2002 zákazníkům přináší stravovací koncept „Stravování co má styl“ jistotu vysoké úrovně služeb a zahrnuje doslova všechny oblasti naší práce:

- personalistiku a neustále školení lidí
- nabízený sortiment, svobodu výběru a moderní stravovací trendy
- estetické prostředí restaurace, které odpovídá úrovni našich zákazníků

Jednou z věcí, které nás odlišují od konkurenčních společností a jsou součástí firemní kultury, se stalo zavedení značkových produktů. Když zákazník přijde do jakékoliv Sodexo restaurace ve světě, na první pohled pozná značkové produkty.

V našem portfoliu máme nabídku značkových jídel - **Sodexo brands**. Jsou speciálně vytvořena pro zákazníky Sodexo a nabízíme několik variant jejich nabídky – samoobslužná i obslužná forma, „show cooking“ a jsou tématicky rozdělena do 3 skupin:

Tradice
Grill

Zdraví
Salad Bar

Objednávání
Explorer
Grab & Run



Respektujeme „možnost svobodné volby“ našich zákazníků a přizpůsobujeme naši nabídku na samoobslužnou formu. Mimo samoobslužných brandů, salát barů aj. jsme nově vytvořili koncept na klasickou kuchyni – **Tradičně** **netradičně** (samoobsluha i pro standardní jídla). Tato forma prodeje je ve Vaší restauraci možná po doplnění technických prostředků pro systém samoobslužného prodeje jídel.

GRILL a **EXPLORER** patří u našich zákazníků k nejoblíbenějším Sodexo brandům. Uvítají je nejen milovníci steaků z různých druhů mas, ale i příznivci zdravého stravování. V nabídce je aplikován **GRILL** a **EXPLORER** ve formě Výběrového jídla nebo pod pojem Speciality pro gurmány.

Při přípravě používáme minimum tuků a pracujeme s moderními technologiemi a kulinářskými trendy, což je řadí mezi produkty zdravé výživy.

Nabídka je zajímavá i tím, že zákazník může sledovat a ovlivňovat vlastní přípravu steaku a sám si zvolit přílohu dle vlastního přání, kam mimo standardní přílohy ke **GRILL**u patří i stále populárnější teplá zelenina. Brand **GRILL** bude součástí nabídky Výběrového jídla nebo Speciality pro gurmány.

Stále častěji a obzvláště v horkých letních měsících se menu **SALAD BAR** stává vyhledávaným poledním osvěžením. Nabídka **SALAD BAR** obsahuje mnoho vitamínů, minerálů a vlákniny, dodávajících našemu organismu potřebné energetické hodnoty a napomáhajících jeho regeneraci.



Zeleninový salát je klasickou lehkou stravou, která udržuje vyváženost organismu po celý pracovní den. Složený vlastní zeleninový salát je variantou klasického zeleninového talíře.

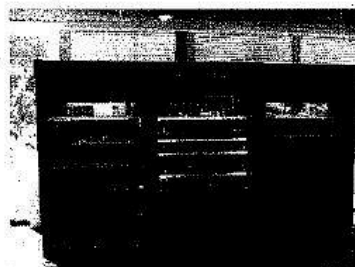
Pro Vaše zaměstnance bude připravena i nabídka **Salát na míru**.

Denně je navržen jeden speciální recept pro přípravu salátu, který mohou Vaši zaměstnanci složit dle vlastní chuti z ingrediencí, jež jsou k dispozici v salátovém baru. Lze tak připravovat např. řecký salát (rajčata, paprika, okurka, olivy s olivovým olejem a sýrem FETA), americký krabí (listový salát, rajčátka, okurka, kukuřice s hráškem, citron a krabí prsty) a mnoho dalších. Protože si salát skládá každý strážník sám, volí podíl jednotlivých ingrediencí i množství salátu. K dispozici je i tzv. vzorová porce, aby měli zákazníci představu o doporučeném podílu použitých surovin.



Odjíždíte na služební cestu? Nestačili jste se ráno nasnídat nebo nemáte prostě čas na oběd ve Vaší firemní restauraci?

Speciální samoobslužný systém prodeje **GRAB & RUN** umožňuje snadný a rychlý výběr. Vybrat si můžete z velké nabídky nápojů a cukrovinek, ale také sendvičů, baget, balených zeleninových a lahůdkových salátů a ostatního doplňkového prodeje.



INOVAČNÍ ŘEŠENÍ NABÍDKY POKRMŮ BRANDU EXPLORER

Naše produkty stále inovujeme a nabízíme klientům nejnovější gastronomické trendy servisu. Připravili jsme pro Vás obohacení stávajícího brandu **EXPLORER**.

Do prostoru výdejní linky umístíme infra-ohřivač, ze kterého bude před zraky zákazníků porcována masitá část pokrmů. Tímto krokem zvýšíme nejen atraktivitu servisu, ale umožníme Vaším zaměstnancům participaci na sledování kvality pokrmů.



GARANTUJEME KVALITU A HYGIENU

Při své práci klademe hlavní důraz na hygienu jako kritický faktor bezpečné a bezchybné přípravy nabízeného sortimentu. Kvalita služeb je jednou z hlavních podmínek spokojenosti našich strážníků. Za dodržení hygienických norem neseme plnou odpovědnost.

Hygienické podmínky přípravy a výdeje pokrmů a kvalita dalších výrobků se řídí platným zněním zákonných ustanovení a souvisejících předpisů.



- Vyhláškou 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška 137/2004 Sb. O hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- Zákonem 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů
- Zákonem 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
- Zákonem 392/2005 Sb., kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ HACCP

Při tvorbě systému kritických bodů jsme vycházeli z našich dlouhodobých praktických zkušeností a nejnovějších odborných znalostí.

Klademe důraz především na striktní oddělení čistých a nečistých cest ve výrobě, aby nemohlo dojít ke kontaminaci pokrmů, které jsou servírovány zákazníkům. Veškerá rizika při průběhu technologických procesů jsou vyhodnocena a pro pracovníky jsou vypracovány pracovní postupy, které jsou v souladu se zásadami správné výrobní praxe.

Zaměstnanci jsou proškolení z dodržování hygienických pravidel a pracovních postupů vedoucími pracovníky. Pro zajištění průběžné informovanosti jsou tyto postupy na každém pracovišti k dispozici.

Důležitá je vnitřní kontrola procesů výroby, která definovaná rizika minimalizuje. Externí audit nám zajišťuje nezávislý pohled na poskytování našich služeb.

Ke kontrole pokrmů je využívána akreditovaná laboratoř, které provádí mikrobiologické testy. Dodržujeme pravidlo odebírání vzorků pokrmů, aby byla vždy možná dohledatelnost pokrmu po celou inkubační dobu nález z potravin. Vzorky jsou skladovány v centrální kuchyni po dobu nejméně 48 hodin od dokončení výroby pokrmů.

ZAMEZENÍ ONEMOCNĚNÍ Z POTRAVIN

SODEXO používá pro výrobu pokrmů pro své zákazníky výhradně bezpečné potraviny.

Pro eliminaci rizika vzniku salmoneloz nejsou do našich pokrmů používána syrová vejce, která obsahují tato původní onemocnění i na skofápkách a papírových obalech. Používáme pasterované vaječné hmoty, které jsou šetrně tepelně opracovány a garantují zdravotní nezávadnost. Pokud jsou syrová vejce výjimečně používána (je-li to nezbytné z důvodu použité receptury pokrmu), jsou dodržována nejpřísnější hygienická pravidla.

Dodavatelé drůbežního masa a polotovarů nám garantují původ svých surovin, a to ve vztahu k šíření ptačí chřipky v Evropě.

Pro případ krizových situací v souvislosti s výskytem jakýchkoliv zvláštních situací máme zpracovaný krizový plán. Tento plán je součástí opatření Sodexo Alliance a řeší následující situace:

- Výskyt ojedinělého zdravotního problému u zákazníka
- Výskyt vícečetného zdravotního problému u zákazníka
- Stažení potravin dodavatele z trhu
- Pandemický plán



Sodexo patří do mezinárodní skupiny, která se s těmito vysokými nároky běžně setkává v jiných státech, proto uvedené změny kladené na české firmy pro nás nejsou ničím novým ani překvapujícím. Jde o postupy, které se ztotožňují s filozofií naší společnosti o vysoké úrovni a životním stylu a proto jsme schopni je beze zbytku splnit.

NÁKUP

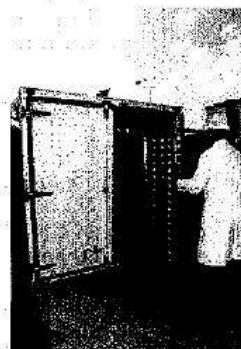
Prioritní pravidla a strategie naší nákupní divize

Spolupráce s dodavateli je nastavena na mezinárodní i lokální úrovni. Veškeré obchodní podmínky s dodavateli jsou uzavírány centrálně pro všechny kontrakty Sodexo.

Spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují přísné normy pro podnikání na českém trhu.

Dodavatelско-odběratelské vztahy s našimi dodavateli jsou postaveny na dlouhodobé spolupráci a na principech vysoké kvality dodávaných surovin, spolehlivosti dodávek a cenové srovnatelnosti. Vhodnost dodavatelů průběžně zkoumáme prostřednictvím nákupního oddělení následujícím způsobem:

- provádíme pravidelné audity se zaměřením na hygienu v celém procesu od výroby po samotnou dodávku do kontraktu Sodexo (včetně skladování a vozového parku).
- v kupních smlouvách jsou zakotveny dodací podmínky do jednotlivých restaurací Sodexo – kvalita zboží, nákupní ceny, splatnost a četnost faktur, četnost a včasnost dodávek, případně specifika plynoucí ze smlouvy s klientem (hodina závozu, velikost auta apod.).
- pravidelně monitorujeme nákupní ceny Sodexo v porovnání s konkurencí a vývojem cen na českém trhu.



Požadavky na dodavatele

Upřednostňujeme dodavatele s certifikovaným systémem řízení kvality dle norem řady ISO 9001:2000. U klíčových dodavatelů požadujeme ověření výroby externím auditem dle normy BRC, nebo nezávislé ověření funkce systému HACCP. Ke spolupráci vybíráme takové dodavatele, kteří mimo zajištění vysoké kvality potravin spolupracují v oblastech:

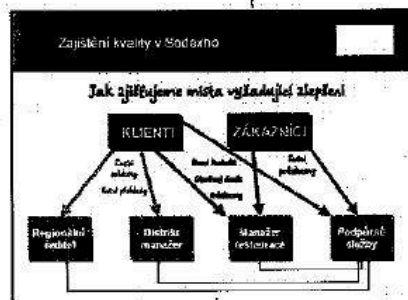
- participace na marketingových akcích a soutěžích pro klienty a zákazníky Sodexo.
- zajištění technické podpory prodeje zboží (lednice, postmix, mrazicí box, kávovar atd.).
- optimalizace skladových zásob v jednotlivých kontraktech Sodexo, tj. četnost dodávek a velikost balení.
- výběr zboží pro přímý prodej našim zákazníkům – novinky, akční zboží, umístění jednotlivých druhů zboží v našich Grab & Run (Space Management).

PRŮBĚŽNÁ KONTROLA KVALITY

První podmínkou k dlouhodobé spolupráci se zákazníky je zajistit, aby byli trvale spokojeni s našimi výrobky a službami.

Zajišťování kvality je nekonečný proces a my jsme si vědomi, že musíme často prověřovat, zda dodržujeme vše, co jsme přislíbili.

Náš postup řízení kvality má za cíl trvalé zvyšování kvality výrobků a služeb, poskytovaných našim zákazníkům.



4 kroky postupu řízení kvality:

1. Analýza současného stavu a stanovení místa, která zasluhují vylepšení
2. Nalezení řešení a příprava projektu kvality/akčních plánů
3. Realizace projektu kvality /akčních plánů
4. Zhodnocení výsledku realizovaných opatření

Analýzujeme současný stav

Pomocí manažerů restaurací (provozů), kteří představují první kontakt pro naše klienty a zákazníky

Prostřednictvím distrikt manažerů a regionálních ředitelů; distrikt manažerů a regionální ředitelé realizují časté schůzky se svými klienty a kdykoliv jsou ochotni naslouchat jejich připomínkám a návrhům.

Pomocí průzkumů zpracovaných zástupci klienta a zákazníky; v našich restauracích zajišťujeme jednou ročně vypracování hodnotícího průzkumu mezi našimi zákazníky. Spolupracujeme s agenturou NMS, která je v České republice špičkovým dodavatelem služeb v oblasti průzkumu veřejného mínění.

Při analýze výsledků zjišťujeme:

- „Obecná“ slabá místa, která jsou uvedena ve větším počtu restaurací.
- „Konkrétní“ slabá místa, která jsou uvedena v jednotlivých restauracích.



Vypracováváme projekty kvality s důrazem na řešení „obecných slabých míst“ zjištěných ve větším množství restaurací a s konkretizací opatření pro odstranění jednotlivých slabých míst v jednotlivých restauracích. Projekt kvality vzniká v souladu s požadavky našich zákazníků a sestavují jej příslušná oddělení v rámci podpůrných služeb Sodexo.

Akční plán realizujeme

Realizace projektu kvality začíná dohodou s klientem a poté je sledována měsíc po měsíci distrikt manažerem, který často navštěvuje restauraci a pravidelně se setkává se zástupcem klienta.

4. Hodnotíme výsledky

Vyhodnocujeme výsledky aplikace akčních plánů a specifikujeme další cesty ke zvyšování úrovně služeb.

ROČNÍ PLÁN KVALITY

Naším cílem je zlepšovat kvalitu každodenního života a proto je pro nás nesmírně důležitý spokojený zákazník. Abychom dokázali správně reagovat na veškeré jeho potřeby a přání, připravujeme pro naše klienty plány rozvoje kontraktu. Tyto vychází nejen z našich zkušeností z působení na českém trhu, ale hlavně z výsledků průzkumů spokojenosti zákazníků a očekávání klientů (výroční jednání, jednání o očekáváních). Toto vše je doplněno vlastním sebehodnocením.

Každoročně realizujeme průzkum spokojenosti zákazníků pořádaný externí nezávislou agenturou.

Pro zjištění očekávání klientů probíhá pravidelné roční setkání „Expectation meeting“.

Na základě výsledků těchto průzkumů na jednotlivých provozech zpracováváme individuální plány rozvoje kontraktů, které prezentujeme jednotlivým klientům a dále v praxi neprodleně realizujeme.

ŘEŠENÍ REKLAMACÍ

Každá reklamacie znamená porušení popsaného a závazného postupu. Reklamacie řešíme ze dvou pohledů:

1. Řešení reklamacie se zákazníkem:

- a) reklamacie na množství – na všech pracovištích budou k dispozici u pokladny kontrolní váhy, kde může každý strážník ověřit množství podávaných jídel nebo prodávaného váženého zboží
- b) reklamacie na kvalitu jídel – je řešena okamžitě výměnou nebo vrácením zboží. U hlavních teplých jídel je předcházeno reklamacím následujícím způsobem:
 - i. každé uvařené jídlo nebo jeho komponenta je degustována v centrální kuchyni šéfkuchařem. Následně je degustována dvoučlennou komisí a zaznamenány senzorycké vlastnosti jídel na předpřipravený formulář formou bodového hodnocení od 1 do 4. Pokud je známka horší než 2, dochází v centrální kuchyni k znovudochucení případně k další úpravě. Pak se postup kontroly a hodnocení opakuje.
 - ii. po zabalení jídel do přepravních nádob a jejich přepravě na místo výdeje je znovu provedena degustace a hodnocení. V případě zjištění nedostatků přejíždí ihned kuchař z centrální kuchyně (pokud není přítomen u výdeje ve výdejně) a jídlo dokoření nebo jinak upraví. Tato druhá fáze kontroly zajišťuje eliminaci chyb vzniklých při přepravě a je nutno dodat, že jen zcela výjimečně musí dojít k druhému „zásahu“.
 - iii. každá reklamacie na kvalitu jídel je zaznamenána do listu „kritických incidentů“ a šetřena jako nesrovnalost v kritickém bodě. Jsou přijímána opatření jak v oblasti technologické, tak i v oblasti personální.

2. Řešení reklamacie jako porušení závazného pracovního postupu – pro kvalitu a množství jídel a pro úpravu na talíři (servis pokrmů) má společnost Sodexo vytvořen systém pravidel:

- a) zákazník se každodenně setkává s tzv. vzorovými porcemi, kde vizuálně zjišťuje velikost porce (množství jednotlivých komponent), uložení na talíři a zdobení. Jednotlivé hmotnosti komponent budou viditelně vyvěšeny tak, aby byla zajištěna nejen informovanost, ale i účinná kontrola zákazníkem.
- b) reklamacie jsou řešeny včetně identifikace osobní odpovědnosti pracovníka a příslušného manažera.

Odpovědnost za kvalitu služeb nese vždy v první fázi manažer provozu nebo jeho zástupce, odpovědný za řízení částí provozu. Manažer provozu navrhuje opatření k odstranění nedostatků a posuzuje, zda došlo k selhání jednotlivce nebo k systémovému pochybení. Na základě tohoto zjištění předkládá návrh k eliminaci chyb distrikt manažerovi a tento návrh je následně implementován jako systémové opatření, zamezující selhání jednotlivce. Kritickému bodu je po dobu nejméně 2 měsíců věnována zvýšená pozornost a manažer restaurace pravidelně kontroluje, zda byla přijatá opatření dostatečně účinná.

PLÁN ROZVOJE SPOLUPRÁCE S KLIENTEM

Pro kvalitu našich služeb je rozhodující, abychom správně porozuměli Vaším očekáváním, protože jediné tak můžeme přispět k dosažení Vašich cílů. Abychom si byli opravdu jisti, že jdeme tou správnou cestou, neustále se snažíme získávat informace o Vašich přáních a očekáváním a k tomu nám pomáhá interní proces péče o zákazníka.

Prvním krokem je setkání obou stran před otevřením provozu. Tohoto pevně strukturovaného setkání se zúčastní lidé z Vaší organizace, kteří provádějí rozhodnutí a kterých se služby Sodexo bezprostředně týkají, a rovněž naši zaměstnanci z obchodního úseku a provozního oddělení. Setkání je strukturované, protože je pro nás důležité, abychom z Vašich přání formulovali konkrétní opatření, která jsou pro Vás prioritou. Výsledkem tohoto setkání je akční plán, který bude důležitým podkladem pro naši další spolupráci. Toto setkání vede moderátor, abychom se mohli soustředit na Vaše očekávání v praxi a nemuseli diskutovat o teorii.

Po prvním robě spolupráce uskutečneme další setkání s účastníky první schůzky, kdy společně prodiskutujeme dosažené výsledky na základě akčního plánu a pak sepišeme Vaše další očekávání pro příští rok. Vaše vyjádřená očekávání zpracujeme do podoby přímých opatření Sodexo, která Vy seřadíte podle důležitosti obdobně jako na prvním setkání a znovu jim přiřadíte časové schéma.

Dosáhnout vysokou úroveň často není těžké, ale dále ji zdokonalovat již jednoduché není. Proto používáme nejnúznější nástroje, které nám v tomto procesu pomáhají.

Díky dotazování našich hostů máme možnost získat od nich bezprostřední zpětnou vazbu, která se týká kvality pokrmů, přátelskosti našich zaměstnanců a gastronomických opatření.

Pokud u Vás nebo u nás dojde v rámci kontaktních osob k nějaké personální změně, uskuteční se setkání s novými partnery a dojde zároveň k diskusi na základě dříve stanoveného akčního plánu.

Vybraná odpovědná osoba za péči o zákazníky, která podává zprávy přímo vedení, Vás může během spolupráce požádat o setkání. Tato setkání probíhají formou rozhovoru s více zaměstnanci Vašeho úřadu, při kterém se snažíme dozvědět více o našich službách, jejich kvalitě a přínosu pro Vaši společnost.

SYSTÉM ŘÍZENÍ JAKOSTI

Systém řízení jakosti ve společnosti Sodexo s.r.o., byl poprvé certifikován systémem řízení jakosti podle evropské normy ISO 9002 v roce 1998.

Recertifikace systému dle nové normy ISO 9001:2000 byla naší společností ukončena auditorskou firmou Bureau Veritas Quality International CS, s.r.o. v březnu 2008. Naplňováním požadavků norem jakosti ISO se zavazujeme k poskytování služeb dle evropského standardu. Abychom neustále náš systém jakosti zlepšovali a kontrolovali, jsou zavedeny dozorčí audity. Ty jsou prováděny externí firmou vždy po 6 měsících a po 3 letech, kdy společnost prochází recertifikačním auditem.

V rámci ověření systému řízení jakosti byl prověřen i systém řízení zdravotní nezávadnosti HACCP v kuchyních, který je jeho součástí.

Systém jakosti, který uplatňuje novou normu, se orientuje podstatnou měrou, stejně jako my, na zákazníka. Pořádáním anket zjišťujeme spokojenost našich strávníků, jejich přání a na základě jejich vyhodnocení můžeme neustále naše služby zlepšovat. Kromě těchto anket mají zákazníci k dispozici lístky, na které mohou psát své připomínky každý den, a manažer provozu tak může pružně reagovat na aktuální podněty. To znamená, že kontrola kvality našich služeb je zajištěna v několika úrovních a vzájemně se doplňuje.

MARKETINGOVÉ AKCE - OŽIVENÍ V RESTAURACI

Oživení v restauraci SODEXO je nedílnou součástí našich služeb strávnickům. Na základě různých témat (sportovní, kulturní, regionální i jiný námět) vyzdobíme celou restauraci, vypracujeme speciální menu a připravíme celkovou propagaci akce od plakátů a letáků po osobní komunikaci se zákazníky. Pro každou restauraci připravujeme každý rok „plán marketingových akcí“ na různá témata a garantujeme minimálně 1 akci tohoto typu měsíčně.



Výlety

Ať si vyberete kterýkoli cíl (země, město, oblast ...), tím Vaši restaurace se s vámi jako kouzlem přenesou na zvolené místo: gastronomie, výzdoba, hudba, kostýmy, hry, díky tomu všemu prožijete opravdový svátek smyslů.

Dny kalendáře

Státní a náboženské svátky, Valentýn apod. I v naší nabídce zohledňujeme tvorbou speciálních MENU stravovací zvyklostí ve svátečních dnech a navíc seznamujeme své strávnicky se zvyklostmi v dalších zemích.



K tomu využíváme receptur partnerských stravovacích společností SODEXO z celého světa.

Během marketingových akcí umožňujeme našim klientům objevovat nové chutě, nové kultury, vychutnat tradice naší země, nebo se jen radovat z významných událostí.



Oživení denní nabídky znamená pro naše zákazníky zpestření pracovního dne a je i zdrojem poučení. Marketingové akce jsou obvykle doprovázeny i informačními materiály, ilustracemi a zajímavými texty. Od září do srpna realizujeme vždy 10 centrálních marketingových akcí a vždy jednou měsíčně na každém provozu marketingovou akci, zaměřenou cíleně na kulturu klientské firmy nebo na oblastní kuchyni, potravinový okruh či časový úsek v naší historii (např. šumavská kuchyně, krkonošská kuchyně, dary Hané, kuchyně Pražanů, jídla 16. století, bramborové hody, vepřové hody, zelenina našich předků apod.).



Mezi realizované akce ve všech našich restauracích a stravovacích zařízeních (kromě školních zařízení) byla „Cesta kolem světa za pět dní“, kterou jsme spojili s velkou soutěží. Naši zákazníci mohli také „cestovat“ po kuchyních různých kontinentů a ochutnat tamní speciality. Putování začínalo v Jižní Americe, pokračovalo v Kanadě, Irsku, Austrálii a skončilo v Turecku.



SOUTĚŽE A KAŽDOROČNÍ PŘEDÁVÁNÍ CEN

Marketingové akce jsou doprovázeny i soutěžemi o drobné ale i velmi hodnotné ceny. Malé i větší soutěže považují naši klienti za příjemnou nadstavbu každodenního stravování a s napjetím očekávají slosování soutěží.

Naši klienti soutěžili o hodnotné ceny – zájezdy na Kanárské ostrovy, Mallorku, Spojených států Amerických či do Bulharska. Vítězové soutěže prožili spokojenou a zajímavou dovolenou v luxusních letoviscích s veškerým ubytovacím, stravovacím i animačním komfortem.

VIP CATERING – SODEXO PRESTIGE

Máme mnohaleté zkušenosti a ty nejlepší odborníky ve svém oboru.

Zajišťovali jsme například slavnostní gastronomické akce u příležitostí:

- Hudební Festival Smetanova Litomyšl
- Křest CD Dagmar Peckové v pražském Rudolfinu
- Lékařská Konference – Litomyšl
- Zařazení Litomyšle do seznamu Unesco
- Slavnostní recepce ministra obrany u příležitosti odjezdu polní nemocnice do Iráku v dubnu
- Rauty u příležitosti významných výročí pro naše klienty
- Spolupracujeme s velvyslanectvím Francouzské republiky



SODEXO PRESTIGE – VELKÉ SPOLEČENSKÉ AKCE

Nabízíme Vám možnost zajištění akcí pro VIP účastníky konferencí, rautů, odpoledních koktejlových servisů a dalších akcí, pořádaných Vaší společností pro zaměstnance nebo zákazníky.

V současné době zajišťujeme VIP catering dle specifických požadavků a v různém rozsahu pro většinu našich obchodních partnerů. Mezi nejvýznamnější patří Velvyslanectví Francouzské republiky, Národní divadlo, Radio Free Europe, Vítkovice, a.s., OKD, a.s., Krajský úřad Ostrava, Bonatrans Group, a.s. Bohumín, Hudební festival Smetanova Litomyšl, Ministerstvo obrany ČR a mnoho dalších...

Společnost Sodexo vybrala ze svého středu nejlepší odborníky z oblasti gastronomie a již před více než 15 léty z nich sestavila sehraný tým. Jednotliví členové i tým jako celek jsou úspěšnými reprezentanty Sodexo v rámci gastronomických soutěží na národní i mezinárodní úrovni.

Tento realizační tým se podílí na přípravě a servisu pokrmů podávaných při VIP akcích pro naše klienty v běžném rozsahu od 25 do 1.000 účastníků.

PROJEKT ZDRAVÍ ZACHUTNÁ

Od roku 2005 realizujeme projekt „Zdraví zachutná“, který pokračuje i v tomto roce formou nabídky 1 zdravého jídla každý den. Tento projekt je považován za klíčový ve vztahu ke zdraví všech našich strávníků a společnost jej bude nadále podporovat a rozvíjet.



CYKLUS OBMĚNY JÍDEL

Jídelní lístky jsou sestaveny na 4 roční období a v rámci každého období na 6 týdnů. Společnost má zpracovávány jednotné receptury včetně pracovních postupů, což nám umožňuje garantovat stejnou kvalitu jídel na všech provozech. Jednotlivé druhy jídel se neopakují dříve než za 20 provozních dnů.

Nabídková skladba zohledňuje regionální tradice a kulturu. Do jídelních lístků jsou pravidelně aplikovány tématické dny s marketingovou podporou.

Jídelní lístky jsou zveřejňovány vždy 1 – 4 týdny dopředu. Vždy je zohledněna provozní potřeba klienta. Jídelní lístky jsou uveřejňovány standardně v listinné podobě a vystaveny na viditelných místech; obvyklá je i praxe zveřejnění na webových stránkách klienta.

PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ PROVOZU

Pro zajištění služeb v deklarovaném rozsahu využijeme stávající tým pracovníků. O Vaši restauraci a její standardní chod bude pečovat celkem 12 zaměstnanců s následujícím pracovním úvazkem:

Tabulka 1: Zaměstnanci restaurace

pozice	úvazek/týden
manažer restaurace/účetní	40
prodavačka kantýny	40
prodavačka kantýny	40
šéfkuchař	40
kuchař	40
pomocný kuchař	40
asistent výdeje	40
asistent výdeje	30
asistent výdeje	30
asistent výdeje	20
asistent výdeje	30
pokladní/účetní	40



Jídla budou vyráběna v centrální kuchyni v Ostravě a zaměstnanci, participující na jejich výrobě, nejsou do výše uvedeného počtu kalkulováni.

Výrobky vlastní výroby a minutková jídla budou denně vyráběna přímo ve Vaší restauraci. Z toho důvodu je v týmu zařazena pozice šéfkuchaře, který bude nejen připravovat minutková jídla, ale zároveň pečovat o ranní zákazníky s nabídkou jednoduchých teplých snídaňových jídel a o nabídku salátbaru.

Garantem kvality výroby a prodeje jídel je pan Pavel Trmal, specialista pro technologii naší společnosti. Garantem provozních záležitostí je paní Věra Kusá, regionální provozní ředitelka společnosti.

SYSTÉM ROZVOJE NAŠICH ZAMĚSTNANCŮ - TRÉNINK

Tréninkový plán je rozvržený na celý finanční rok s cílem rozvoje všech úrovní pozic. Proces probíhá dvěma liniemi - skupinovou a individuální. Hlavní metodikou rozvoje jsou případové studie, které řeší konkrétní situace popsané z běžné praxe. Tréninkové dovednosti jsou předávány tzv. kaskádovým systémem, kdy každý manažer realizuje školení svých podřízených podle zadaného know-how.

Rozšířeným způsobem vzdělávání zaměstnanců je práce v projektových týmech, sestavených napříč společností, které mají jasná zadání a úkoly.

Každý zaměstnanec v rámci své pozice prochází individuálně zpracovaným adaptačním programem.

Vybíráme speciální profil lidí pro práci v jednotlivých segmentech. Klademe důraz na komunikaci, flexibilitu a vztah k zákazníkovi.



SYSTÉM MOTIVACE SE ŘÍDÍ PŘEDEVŠÍM TĚMITO HODNOTAMI

Každý zaměstnanec je primárně odpovědný za svůj výkon a kariérový rozvoj.

Sodexo klade hlavní důraz na využití následujících tří metod rozvoje lidských zdrojů:

kariérový rozvoj v rámci společnosti prostřednictvím interního náboru,

rozvoj všech zaměstnanců během provozních stáží spojených s rozvojem naší sítě restaurací,

zapojení zaměstnanců do mimo provozních aktivit - marketingový klub, klub talentů, technologický klub apod.



ZPŮSOB PRODEJE JÍDEL, EVIDENCE

Veškerý prodej teplých jídel bude bezobjednávkovým způsobem prostřednictvím softwarového a hardwarového vybavení ve vlastnictví Sodexo.

Celý systém plateb a evidence bude postaven na stávajícím funkčním elektronickém systému, který umožňuje zavedení osobních kont zaměstnanců. Na tato konta budou evidovány nákupy v členění na dotovaná jídla a ostatní nedotované nákupy. Vždy bezprostředně po skončení kalendářního měsíce budou vyhotoveny sestavy, které poskytnou nejen přehled o celkových dotovaných a nedotovaných nákupech jednotlivých zaměstnanců úřadu, ale vymezí i výši srážky ze mzdy. Tyto přehledy jsou poskytovány jak v písemné, tak i v elektronické podobě (datový formát). Tisknuty nejsou jen položkové výpisy z kont jednotlivých zaměstnanců, tato data jsou předávána v elektronické podobě. Sestavy prodaných jídel (mimo prodejů v hotovosti a na stravenky) budou fakturovány v souladu s platnou legislativou se splatností dle smlouvy.

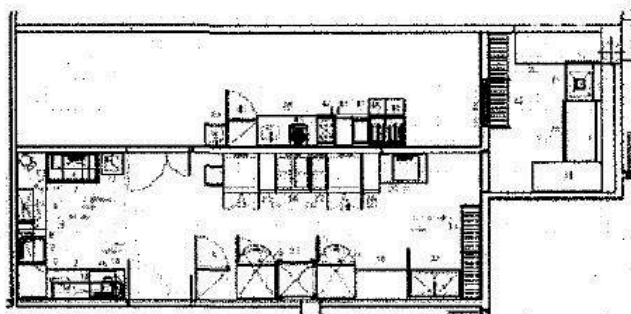
Nákupy zboží i jídla je možné hradit v hotovosti nebo stravovacími poukázkami. Osobní konta pro srážku ze mzdy budou omezena částkou 2.500,- Kč měsíčně.



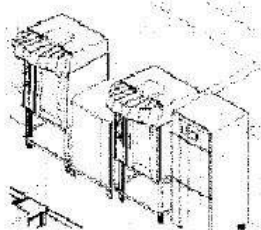
TECHNICKÉ PORADENSTVÍ

S ohledem na dlouhodobý vývoj poptávky Vašich zaměstnanců jsme připraveni participovat na případných změnách a doplněních technologického vybavení provozu formou technického poradenství.

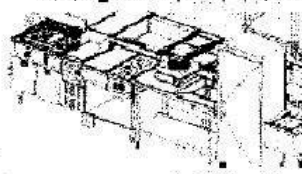
Připravili jsme pro Vaši inspiraci dva projekty změny prostor stávajícího stravovacího zařízení, jeden z nich ilustruje níže možnosti, které by se implementací vytvořily. Stravovací zařízení by umožnilo kompletní přípravu minutkových jídel před zákazníkem (show cooking) a komunikaci s kuchařem, který pokrm připravuje. Nezanedbatelná je i relativní či faktická samostatnost provozu bez napojení na centrální kuchyni (při stávající sortimentní nabídce hotových jídel).



KONVERTOMATY



VARIETA LINKA - FRONT COOKING



Stávající prostory jsou logisticky i technologicky dostačující jako výdejna s dovařováním jídel, náš návrh sleduje výhradně nové technologické trendy a zvýšení spokojenosti Vašich zaměstnanců s možností reagovat na rostoucí tendence osobní péče minutkového kuchaře o každého zákazníka.

Příloha č. 3 – Jídelní lístek

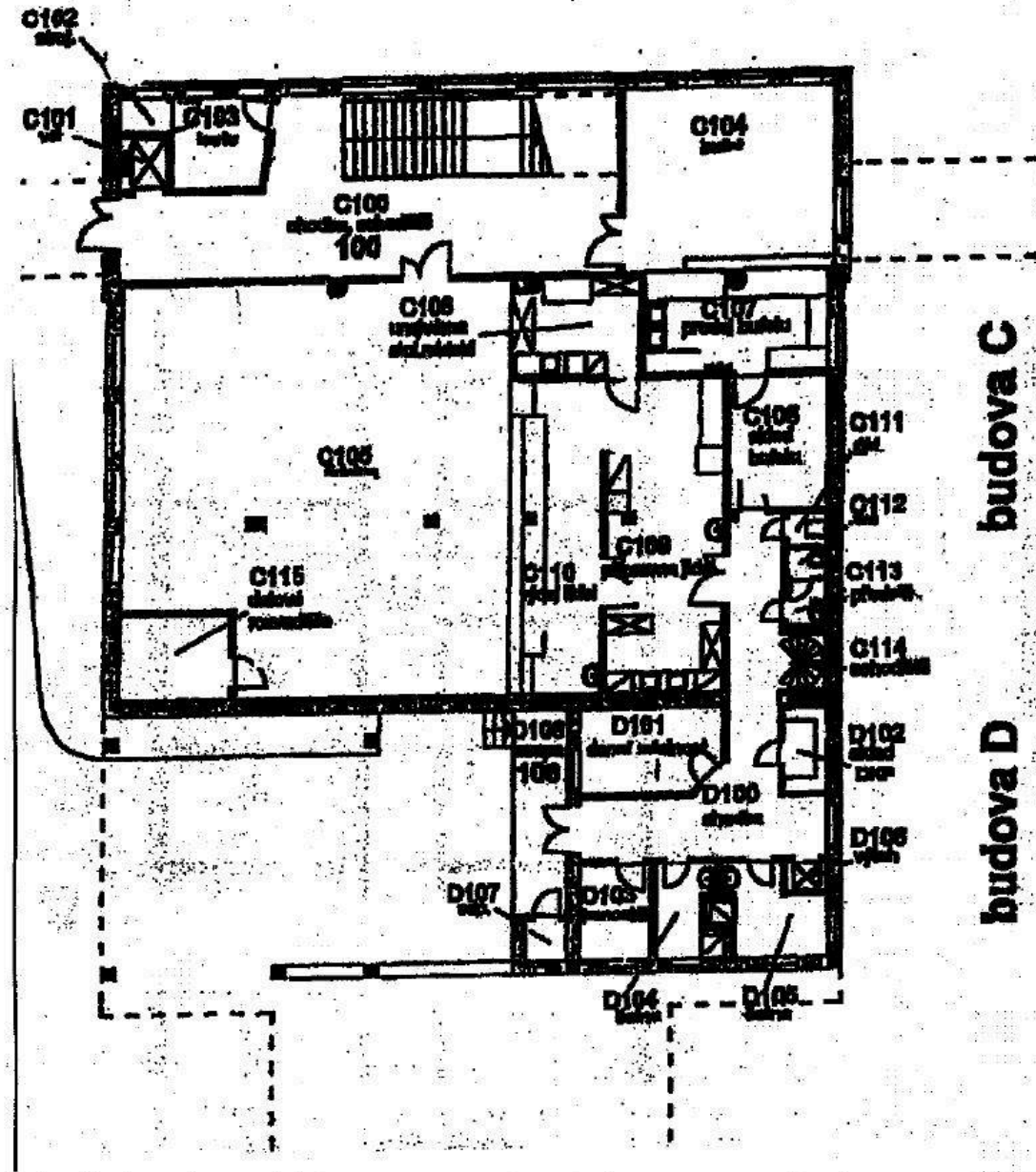
1. Týden		Utěry		Středa		Čtvrtek		Pátek	
Typ pokrmu	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla
Poěvka	Česneková	5,40	Slepičí s rýží	5,40	Hovězí s droždiovými noky	5,40	Portková	5,40	Dřibeží vývar se smaženým hráškem
Standardní pokrm	Brokolice	9,60	Zelná s paprikou	9,60	Hrachová	9,60	Kotlíčka	9,60	Kyselo s vejci
	Svíčková hov. pečeně, knedlík	64,80	Orientálská vepřová pečeně, brambor	64,80	Hovězí vařené, myslivecká omáčka (steril. okurka, žampiony), houskový knedlík	64,80	Vepřový plátek s ovocem, brambor	64,80	Hovězí vařené, koprová omáčka, knedlík
	Vepřový steak zapečený sýrem, brambor	64,80	Kuřecí prsíčka na bylinkách, brambor	64,80	Vepřové plátky v cibuli a slanině, vařené brambor	64,80	Hovězí na houbách, knedlík	64,80	Moravský vrabec, zelí, chlupatý knedlík
Racionální pokrm	Pečené brambory ve slupce, pažitkový tvaroh	63,60	Kukuřičný hamburger s pikantní zeleninovou směsí	63,60	Omeleta s brokolící, brambory	63,60	Krůtí ragú s jarní zeleninou, rýže	63,60	Pikantní zeleninová dzemina
Pokrmý mouchné, příp. sladké	Rýžový nákyp s ovocem	54,00	Bavorské knedlíky	54,00	Domácí perník s ovocnou polevou	54,00	Plněné buchty	54,00	Palacinky s tvarohem
Zeleninový talíř	Salát z čínského zelí, rajčete, paprika, cibule, okurky, tomaty a paprika	72,60	Těstovinový salát s tuňákem, tomaty, vejci a olivami	72,60	Tomatové caraccio se žampiony a červenou cibulí	72,60	Fru-fru salát (okurka, rajče, paprika, cibule, sýr, čínské zelí)	72,60	Corleone salát (těstoviny, sterilované okurky, mrkev, hrášek, salám, jogurt, hořčice)
Výběrový pokrm	Sýrový špíz, brambor, zelenina	78,00	Smažená brokolice, brambor, česnekový dressing	78,00	Smažené žampiony, brambor, zelenina	78,00	Kuřecí Sing-zen-cu-zou s rýžovými nudlemi	78,00	Slovenské halušky s brynzou, plátky opečené slaninky a cibulkou
Speciality pro gurmány	Fillirovaná kuřecí prsíčka nadívaná houbami, na bazalko-bramborovém puré	81,00	Pečená krkovička marinovaná v pívu s cibulí a česnekem	81,00	Kuřecí nugety se štoucharným bramborem, listovým špenátem, rozmarýnová om.	81,00	Staročeský vepřový špíz, houbová om.	81,00	Marinovaný filet pangasius se smetanovou om., celerovou slámou a špenát tagliatele
Salát	Mexické tortillas s ledovým salátem a zakysanou smetanou	84,00	Kuře na mandlích, smetanová rýže	84,00	Restované česnekové brambory s vepřovým karé	84,00	Smažený sýr ve dvou druzech, brambor, tatarská omáčka	84,00	Smažený vepřový řízek, brambor, obloha
	Mrkvový	8,40	Mícháný	8,40	Zelný s křenem	8,40	Šopský	8,40	Hlávkový

2. Týden		Pondělí		Úterý		Středa		Čtvrtek		Pátek		
Typ pokrmu	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Název jídla	Název jídla	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH
Polévka	Francouzská s těstovinou Kulajda	5,40	Risi - bis Čočková	Kuřecí s masem a nudlemi Dršťková	5,40	Kuřecí s masem a nudlemi Dršťková	Zeleninový vývar se strouháním Houbový krém	Hrstková Hrstková s op. houskou	5,40 9,60	5,40 9,60	Hrstková Hrstková s op. houskou	5,40 9,60
Standardní pokrm	Vepřové kostky v zelenině, brambor 1/2 grilovaného kuřátka se zeleninou	64,80	Hovězí pečené na slanině, těstoviny Plněné bramborové knedlíky uzeným masem se zelím, opražená cibulka	64,80	Přehnaná paprika přírodní, brambor Špegety s kuřecím masem	64,80	Vepřové plátky s teplou brokolicí, štouchnutý brambor	Dalimátské čuřty, těstoviny Kuřecí prsíčko s francouzskou zeleninkou	64,80	64,80	Dalimátské čuřty, těstoviny Kuřecí prsíčko s francouzskou zeleninkou	64,80
Racionální pokrm	Zapekaný šmakoun s brokolicí sýrem a bramborem	63,60	Vepřové po mexicku, cibulový koláč	63,60	Kuřecí tortilla, tzaziky	Kuřecí tortilla, tzaziky	Sýrové spezle se slaninkou	Kapustový karbanátek, brambor, obloha	63,60	63,60	Kapustový karbanátek, brambor, obloha	63,60
Pokrmý moučné, příp. sladké	Bramborové šišky s mákem	54,00	Jablková žemlovka	54,00	Kymuté knedlíky s ovocem, skořicový cukr	Kymuté knedlíky s ovocem, skořicový cukr	Vrolečky s povidly	Třídastrný koláč, kakao	54,00	54,00	Třídastrný koláč, kakao	54,00
Zeleninový talíř	Fazolový salát s česnekem (zelené fazolové lusky, česnek, citronová šťáva, olej, sůl, pepř černý)	72,60	Zeleninový salát se smetanou (květák, rajčata, sal. okurka, cibule, hlav. salát, cukr, citron, kysaná smetana, jogurt, sůl)	72,60	Bulharský salát z Varmy (balkánský sýr, rajčata, okurky sal., paprika, olej, sůl, pepř)	Bulharský salát z Varmy (balkánský sýr, rajčata, okurky sal., paprika, olej, sůl, pepř)	Ledový salát s ředkvičkami, vodničí kukuričným zrnem a mungo klíčky	Salát ala Capresse s rajčaty a pizza mozzarelou	72,60	72,60	Salát ala Capresse s rajčaty a pizza mozzarelou	72,60
Výběrový pokrm	Vepřová rolka, štouchnuté brambory	78,00	Smažené květák, tatarská omáčka, brambor	78,00	Asijská rýže s černými houbovými a kuřecím masem	Asijská rýže s černými houbovými a kuřecím masem	Kuřecí kapsa, zeleninové rizoto	Smažená mozzarella, zelenina	78,00	78,00	Smažená mozzarella, zelenina	78,00
Speciality pro gurmány	Penne Quatro Formagi Vepřová kapsa Peñas, slaninové brambory	81,00	Vepřový špiz, opečený česnekový brambor	81,00	Přírodní roštěná, hranolky, obloha	Přírodní roštěná, hranolky, obloha	Přírodní vepřový řízek s vejcem, dukatky	Lososová tourneda, bramborové puré	81,00	81,00	Lososová tourneda, bramborové puré	81,00
Salát	Okurkový	8,40	Zelný s koprem	8,40	Mrkvový s jablky	Mrkvový s jablky	Tomatový s bazalkou	Ledový	8,40	8,40	Tomatový s bazalkou	8,40

3. Týden	Pondělí		Úterý		Středa		Čtvrtek		Pátek	
	Typ pokrmu	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla
Polévka	Hovězí s kapáním	5,40	Drůbež se zeleninou a nudlemi	5,40	Hovězí s rýží a hráškem	5,40	Slepičí s mušičkami	5,40	Krnínová s vejci	5,40
Standardní pokrm	Gulášová	9,60	Bramborová	9,60	Kapustová	9,60	Drůbková	9,60	Hovězí s játrovou rýží	9,60
	Cikánská vepřová pečeně, těstoviny	64,80	Zabijačkový prejt, kysané zelí, chléb	64,80	Hovězí pečené znojemská, knedlík	64,80	Maďarský guláš hovězí, knedlík	64,80	Chilli con carne s kukuřičnými nohy	64,80
	Pštroší vejce, brambor	64,80	Kuřecí katův šleh v bramboráku	64,80	Vepřové po námořnicku, těstoviny	64,80	Křtůl maso ala bažant, opékany brambor	64,80	Smažené rybí líle (pangasius), bramborová kaše, zelenina	64,80
Racionální pokrm	Zeleninové ragů, těstoviny	63,60	Sojové kostky po čínsku, rýže	63,60	Zapékany celer, brambory	63,60	Fazolek na smetaně, brambor	63,60	Grenadýnský pochod	63,60
Pokrm moučné, příp. sladké	Livance s džemem a zakysanou smetanou	54,00	Krupicové flámi s ovocnou omáčkou	54,00	Jablíkový závin s vanilkovým krémem	54,00	Svestkový koláč s drobenkou	54,00	Dukátové buchtičky s krémem	54,00
Zeleninový talíř	Zelný salát Coleslaw (bílé zelí, mrkev, cukr, sůl, bílý pepř, jogurt)	72,60	Ředkovný salát s vejcem na lůžku z hlávkového salátu	72,60	Letní salát (džnské zelí, rajčata, paprika, mandarínky, cibule, černé olivy, kudrnka, citronová šťáva, sůl, pepř)	72,60	Ráčatová rajta s těstovinami (penne, rajčata, červená cibule, pažitka, ocet, sůl, zelené olivy)	72,60	Pestrý zeleninový salát (pórek, červená paprika, mrkev, celer, rajčata, bílé zelí, jablko, vejce na tvrdo, česnek, pepř, sůl, vinný ocet)	72,60
Výběrový pokrm	Kuřecí kapsa, sýrové brambory	78,00	Vepřové medailonky Barbecue, restovaná zelenina	78,00	Kapr na kmíně, bramborová kaše	78,00	Smažený hermelín, tatarská omáčka, zelenina	78,00	Uzené maso pečené, jihočeská lepenice	78,00
Speciality pro gurmány	Smažené rybí líle z tresky, bramborová kaše, zeleninový salát	81,00	Kebabčata s omáčkou ze žlutých paprik, zeleninová rýže	81,00	Kuřecí prsíčka v jogurtu, brambor	81,00	Nadivany pangasius se smetanovou rýží	81,00	Kuřecí masala s kokosovým mlékem, rýže	81,00
	Tagliatelle v úpravě vegetali	84,00	Kuřecí La -cti -ting, jasmínová rýže	84,00	Vepřové Shandodok s rýží	84,00	Španělská msa (hovězí masová směs s toматы, paríčkami, brambory a pomeranči)	84,00	Pstruh na bylinkovém másle, brambory	84,00
Salát	Červená řepa	8,40	Ředkovy	8,40	Z čínského zelí	8,40	Rukola s houbami	8,40	Okurkový se smetanou	8,40

4. Týden		Pondělí		Úterý		Středa		Čtvrtek		Pátek	
Typ pokrmu	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla	Cena vč. DPH	Název jídla
Polévka	Drůbeží vývar s játrovými noky	5,40	Hovězí s rýží a kapustou	5,40	Houbový vývar s zeleninkou	5,40	Střípci vývar se sýtkem	5,40	Ovarová	5,40	
Standardní pokrm	Kvěčková s krupicí a vejcem	9,60	Hráškový krém	9,60	Rybí se smetanou	9,60	Fazolová	9,60	Zeleninový krém s bylinkami	9,60	
	Uzené maso, červené zelí, brambor. knedlík	64,80	Hovězí maso vařené, rajská omáčka, houskový knedlík	64,80	Vepřové maso hamburské, houskový knedlík	64,80	Milánské špagety, salát	64,80	Moravský vrabec, kysané zelí, houskový knedlík	64,80	
Racionální pokrm	Bramborový guláš, chléb	64,80	Zbojnické drůbeží nudličky, rýže	64,80	Slaninová knedličky, zelí, cibulka	64,80	Tyrolská játra, houskový knedlík	64,80	Fazolové chilli s uzeným masem, chléb	64,80	
Pokrm moučné, příp. sladké	Rybí filé s pórkovo ananasovým ragú, brambory	63,60	Kuřecí jatýčka na sušených švestkách, rýže	63,60	Zampionové rizoto s paprikami, sýr	63,60	Zapečené těstoviny s krabím masem	63,60	Omeleta se zeleninou, brambory	63,60	
Zeleninový talíř	Jáhlová kaše s perníkem a máslem, kompot	54,00	Ovocný koláč s drobněkou, kakao	54,00	Meruňkové knedlíky sypané strouhaným tvarohem	54,00	Jablíčká lívance	54,00	Koblihy s džemem	54,00	
Výběrový pokrm	Fit salát z čínské zeleniny, rajčeka, paprika, salát, pražená žemle	72,60	Mc Wic salát (tomaty, okurka, paprika, salát, pražená žemle)	72,60	Coriopsis salát (těstoviny, sterilované okurky, mrkev, hrášek, salám, jogurt, hořčice, pepř)	72,60	Braslivý salát (okurky, tomat, ledový salát, kuřecí maso)	72,60	Farmařský salát (zelí, mrkev, červená řepa, toматы, vejce, šunka)	72,60	
Speciality pro gurmány	Litavské bíliny (bramborové placičky plněné masem a slaninou)	78,00	Kuřecí řízek Ondráš, zelenina	78,00	Kuřecí medailonky v bylinkách, smetanové těstoviny	78,00	Vepřová křivovička na roštu s cibulovými bramborami	78,00	Smažená treska, bramborová kaše, salát	78,00	
Salát	Smažený uzený sýr, brambor,	81,00	Makrela na víně se žampiony a provensálským kořením, brambory	81,00	Smažený kuřecí řízek, šťouchané brambory, šopský salát	81,00	Kuřecí La - ci - ting, rýžové nudle, korejský salát	81,00	Kuřecí směs tisíců vůní, rýžové nudle	81,00	
	Grilované hovězí, hranolky, zelenina	84,00	Hovězí plátek po řecku, hranolky	84,00	Obložený lososový plátek na bylinkách	84,00	Videaňská roštěná, hranolky	84,00	Hovězí plátek s čtyřbarevným pepřem, brambor	84,00	
	Okurkový	8,40	Hlávkový se smetanou	8,40	Z kyselého zelí	8,40	Paprikový	8,40	Tomatový s cibulkou	8,40	

Příloha č. 4 - Plán části budovy



Příloha č. 5 - Seznam gastronomických zařízení a nábytku

inv. číslo	název	počet kusů
	5932 nerez pracovní stůl 1200x600x850	1
	5933 nerez pracovní stůl 800x600x850	1
	5934 nerez regál 1400x500x1800	1
	5936 prokládací regál nerez 1850x500	1
	5937 nerez pracovní stůl 1400x600x850	1
	5938 nerez regál 4 police 1400x500x100	1
	5939 pracovní stůl se zadním lemem	1
	5940 pracovní stůl se zadním lemem	1
6015, 6014	chladnička Adro CO 37	2
	10373 regál nerezový prokládací 8 polic	1
	10374 fritéza 9 l, 380v RQ-61ET	1
10377, 10378	chladicí skříň 500 l profi uzamykatelná	2
	10379 výdejní vozík el. vyhříváný EKG	1
	15809 elektrický sporák E-C-4/700	1
	15810 podkladový stůl 600x700x590+2zásuvky	1
	15811 chladicí box Vestfrost FKG 370	1
20056-20060	gastronádoby s držadly	5
22151, 22152	změkčovač vody automatický 8l	2
	429 mikrovlnná trouba Whirpool MT	1
	2098 servírovací stůl nerez	1
	5935 nerez regál 1400x500x1800	1
	5963 chladnička Polar EW 10	1
	353 chladnička ZT 70	1
5819-5822	stůl jídelní kulatý bílý	4
	5397 police	1
	5398 police	1
	5399 police	1
12739-12750	židle TAMARA	12
	3425 telefon euroset 2005	1
991,992,1035,1995,2006,2008,1037,1994	skříň šatní	8
	1082 skříň dvoje dveře	1
	2059 kontejner	1
4643, 4644	židle čalouněná	2
	4786 psací stůl	1
	4378 stůl pod počítač	1
	4418 stůl pod počítač	1
	6073 telefon Panasonic KX-TS5CX	1
	2766 židle pracovní	1
	10398 židle pracovní	1
	5849 lavice dřevěná	1
20018	kasapult	1
	chladicí vitrina Ontario	2
	prodejní pult neutrální	1
	prodejní pult neutrální s průchodem	1
	kuchyňská sestava:	
	skříňka závěsná - 2dveře	1

skříňka 2dveře+zásuvky	2
police závěsná	4
nerez dřez 2dveře	1
lgafon	2
dřez bílý - 2dveře	1
pojízdný kontejner	1
bufetový pult	1
nerez podstavec se vsuny pro GN Unis	1
nerez regál + 4police Unis	1
elektrický konvektomat 10x1/1 GN	1
nerez pracovní stůl Unis	2
nerez dvojdřez Unis	1
nerez příjmový stůl s dřezem Unis	1
myčka nádobí ZANUSSI LS12	1
nerez výstupní stůl z myčky	1
stojan na příbory a podnosy	1
výdejní stůl s chl. van. a chl. skříní Zanussi	1
výdejní vodní lázeň s vyhřívanou sk. Zanussi	2
neutrální výdejní stůl Zanussi	1
pokladní modul Zanussi	1