

Č. j.: ZSM-37/OS-2019

Výtisk č. 1

„POSKYTOVÁNÍ STRAVOVÁNÍ“






ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

Smluvní strany:

Obchodní firma/jméno: **Zařízení služeb pro Ministerstvo vnitra**
Sídlo/místo podnikání: Přípotoční 300/12, Praha – Vršovice, PSČ 101 00
Fakturační adresa: Přípotoční 300/12, Praha – Vršovice, PSČ 101 00
IČ: 67779999
DIČ: CZ67779999
Zapsaná v: živnostenském rejstříku vedeném ŽÚ městské části Praha 10
Bankovní spojení: ČNB
Číslo účtu: 30320-881/0710
Datová schránka: iazgiwe
Zastoupená: Mgr. Romanem Švejdou, DiS., ředitelem
Kontaktní osoba: 
Telefonní spojení: 
E-mail: 

Na straně jedné, dále jen “**dodavatel**”

a

Obchodní firma/jméno: **Česká republika - Krajské ředitelství policie Středočeského kraje**
Sídlo/místo podnikání: Na Baních 1535, 156 00 Praha 5 - Zbraslav
Korespondenční adresa: Na Baních 1535, 156 00 Praha 5 - Zbraslav
IČ: 75151481
DIČ: CZ75151481
Bankovní spojení: ČNB
Číslo účtu: 507432881/0710
Datová schránka: 2dtai5u
Zastoupená: Ing. Petrem Dostálem, náměstkem ředitele krajského ředitelství pro ekonomiku
Kontaktní osoba: 
Telefonní spojení: 
E-mail: 

Na straně druhé, dále jen “**odběratel**”

uzavřely níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto

Smlouvu o poskytování stravování

dle § 2079 a násl. a § 2390 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., Občanský zákoník, v platném znění (dále též jen „**smlouva**“)

I. PŘEDMĚT SMLOUVY

- 1.1. Na základě této smlouvy se dodavatel zavazuje poskytovat odběrateli stravu formou závodního stravování s výběrem ze dvou polévek a čtyř hlavních jídel (dále jen „strava“) a odběratel se naproti tomu zavazuje zaplatit dodavateli za odebranou stravu dohodnutou cenu.
- 1.2. Předmětem této smlouvy je pak dále i zápůjčka (čímž je míněno bezplatné užívání) IT techniky (pro provoz kuchyňského pokladního systému) specifikované v příloze č. 8 této smlouvy, jakož i kuchyňského vybavení specifikovaného v příloze č. 9 této smlouvy, které odběratel bude potřebovat pro výdej stravy s tím, že o všechny zapůjčené věci je odběratel povinen se starat s péčí řádného hospodáře a musí umožnit dodavateli jejich kontrolu zejména za účelem provedení inventarizace. O předání a převzetí všech zapůjčených předmětů bude sepsán protokol, který tvoří přílohu č. 10 této smlouvy. Po skončení užívání je odběratel povinen vrátit všechny zapůjčené předměty zpět dodavateli nejpozději do 30 dnů po skončení této smlouvy.

II. MÍSTO, DOBA A ZPŮSOB VÝDEJE STRAVY

- 2.1. Místem výdeje stravy je provozovna dodavatele na adrese Na Baních 1304, 156 00 Praha 5 – Zbraslav. Stravu vydá dodavatel odběrateli v pracovní dny vždy v době od 9.00 hod do 10.00 hod, a to do termosů (nádob pro převoz stravy – „várnice“) odběratele s tím, že její transport do výdejního místa si zajišťuje na své náklady a plnou svojí odpovědnost již sám odběratel.
- 2.2. Odběratel bude stravu objednávat způsobem dle přílohy č. 1 této smlouvy. O nabídce stravy na týden bude dodavatelem informován tištěnou formou nejpozději poslední pracovní den předcházejícího týdne s tím, že navíc je nabídka prezentována na objednávacím zařízení i na webových stránkách dodavatele.
- 2.3. Dodavatel odpovídá za kontrolu a dodržování všech hygienických, bakteriologických, požárních a bezpečnostních předpisů a dodržování podmínek orgánů veřejného dozoru včetně zdravotních prohlídek personálu dodavatele, a to do okamžiku předání stravy odběrateli. Odběratel je povinen řídit se směrnicí ZSMV č. 2/2013, která je vydána v souladu s vyhláškou č. 137/2004 a je přílohou č. 2 této smlouvy.
- 2.4. Podmínkou pro zaregistrování (prostřednictvím osobní bezkontaktní čipové identifikační karty – tzv. „služebního průkazu“) každého strávnicka (zaměstnance odběratele) je mezi ním a odběratelem jako jeho zaměstnavatelem uzavřená „dohoda o srážkách z platu a jiných příjmů.“ K zaregistrování umožňujícímu stravování dojde po předložení vyplněného formuláře „Žádost o registraci k umožnění závodního stravování“ (v příloze č. 6 této smlouvy) a zaplacení zálohy na stravu v částce 200,- Kč (slovy dvě stě korun českých). Veškeré změny v registraci strávnicků je odběratel povinen nahlásit dodavateli do 5 pracovních dnů prostřednictvím formuláře „Změna údajů v registraci k umožnění závodního stravování“ (v příloze č. 7 této smlouvy).

III. CENA A PLATEBNÍ PODMÍNKY

- 3.1. Cena stravy je stanovena ve výši stravního limitu dle kalkulačního listu v příloze č. 2 této smlouvy. Tato cena je nejvýše přípustná a lze ji překročit pouze při změně cen surovin s tím, že v takovém případě bude mezi stranami uzavřen odpovídající dodatek této smlouvy. Za změnu ceny se nepovažuje změna sazby DPH, která bude účtována vždy ve výši platné v den uskutečnění zdanitelného plnění. Náklady na stravu se řídí vyhláškou č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, v platném znění.
- 3.2. Cenu za každý kalendářní měsíc odebrané stravy bude odběratel platit dodavateli vždy na podkladě jím vystaveného daňového dokladu – faktury (rozpočtové opatření), jehož přílohou bude dodavatelem pořízený výpis z kuchyňského pokladního systému o uskutečněných odběrech stravy jednotlivých strávníků za předmětný měsíc s tím, že tento výpis předá dodavatel odběrateli (e-mailem na mzdovou účtárnu), a to do 3 pracovních dnů od konce fakturačního období, tedy každého kalendářního měsíce; případné neoprávněné odběry dotované stravy některým strávníkem si bude řešit odběratel v rámci svých personálních pravomocí s tím, že dodavatel mu poskytne potřebnou součinnost, čímž je míněno, že mu na vyžádání předá konkrétní údaje o odběrech stravy takového strávníka z kuchyňského pokladního systému.
- 3.3. Každou fakturu splňující zákonné náležitosti daňového a účetního dokladu včetně přílohy zašle dodavatel na adresu sídla odběratele vždy nejpozději do 10 pracovních dnů po skončení fakturačního období, tedy každého kalendářního měsíce s tím, že odběratel ji uhradí pokaždé bezhotovostním převodem nejpozději do 30 dnů po jejím obdržení s tím, že pro případ prodlení odběratele se zaplacením kterékoliv takové oprávněně dodavatelem vystavené faktury bude odběratel povinen zaplatit i úrok z prodlení v zákonné výši; bude-li takové prodlení trvat déle než 30 dní (po splatnosti), je dodavatel oprávněn pozastavit dodávky stravy až do doby úplného zaplacení dluhu, čímž je míněno včetně úroku z prodlení.

IV. OPRÁVNĚNÉ OSOBY

- 4.1. Realizovat veškerá běžná provozní plnění této smlouvy budou strany prostřednictvím oprávněných osob, jejichž seznamy jsou uvedeny v přílohách č. 4 a 5 této smlouvy.

V. DALŠÍ UJEDNÁNÍ

- 5.1. Smluvní strany nejsou oprávněny převést svá práva či závazky z této smlouvy ani jejich jakoukoliv část na jiného bez písemného souhlasu druhé strany.

- 5.2. Smluvní strany se zavazují vzájemně spolupracovat a poskytovat si veškeré informace potřebné či vhodné pro řádné plnění závazků z této smlouvy. Veškerá komunikace mezi stranami bude probíhat prostřednictvím oprávněných osob dle čl. IV této smlouvy či statutárních zástupců nebo jimi pověřených osob.

VI. PLATNOST A ÚČINNOST SMLOUVY

- 6.1. Tato smlouva se uzavírá na dobu neurčitou s tím, že účinností nabude dnem zveřejnění v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., v platném znění, které zajistí dodavatel
- 6.2. Krom možnosti okamžitého odstoupení od smlouvy ze zákonných důvodů může být smlouva ukončena výpovědí bez uvedení důvodu každé ze stran s tím, že výpovědní lhůta činí 3 měsíce a počne běžet prvním dnem měsíce následujícího po měsíci, ve kterém byla písemná výpověď prokazatelně doručena druhé straně, přičemž do skončení výpovědní doby jsou strany povinny plnit tuto smlouvu v celém rozsahu.

VII. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

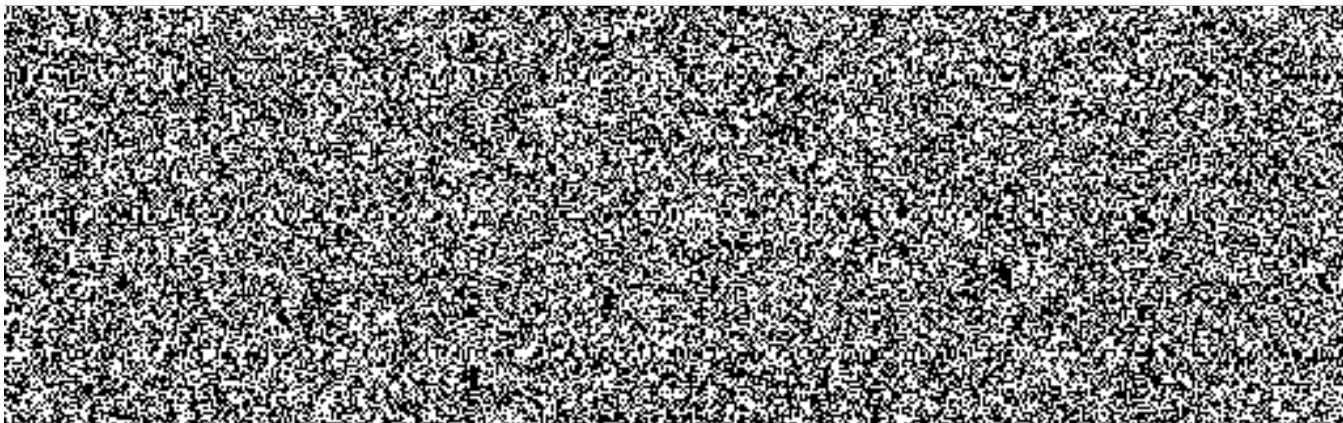
- 7.1. Práva a povinnosti stran dle této smlouvy se řídí platnými právními předpisy, zejména občanským zákoníkem, zákonem č. 2018/2000 Sb., zákonem č. 219/2000 Sb., jakož i dalšími právními normami uvedenými v této smlouvě. Smluvní strany se zavazují vyvinout maximální možné úsilí, které po nich lze spravedlivě požadovat k tomu, aby případné spory vzniklé z této smlouvy či v souvislosti s ní řešily především mimosoudně vzájemnou dohodou svých statutárních zástupců či k tomu zmocněných osob. Dojde-li již k soudnímu sporu, volí strany jako místně příslušný soud prvního stupně Obvodní soud pro Prahu 10.
- 7.2. Smluvní strany se dohodly, že veškeré předchozí smlouvy o poskytování stravování uzavřené před platností této smlouvy se řídí smluvními podmínkami této smlouvy a pozbývají účinnosti.
- 7.3. Stane-li se kterékoliv ujednání této smlouvy neplatným či nevymahatelným, bude považováno za samostatné a oddělitelné od všech ostatních platných a vymahatelných ujednání s tím, že strany se zavazují nahradit ono případné ujednání takovým platným a vymahatelným ujednáním, které se bude co nejvíce blížit smyslu a účelu původního ujednání.
- 7.4. Tato smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech s platností originálu, z nichž každá strana obdrží po dvou výtiscích.

Nedílnou součástí této Smlouvy jsou následující přílohy:

- Příloha č. 1 – Návod na obsluhu objednávkového panelu
- Příloha č. 2 – Kalkulační list
- Příloha č. 3 – Směrnice ZSMV č. 2/2013
- Příloha č. 4 – Oprávněné osoby dodavatele
- Příloha č. 5 – Oprávněné osoby odběratele
- Příloha č. 6 – Žádost o registraci k umožnění závodního stravování
- Příloha č. 7 – Změna údajů v registraci k umožnění závodního stravování
- Příloha č. 8 – Seznam zapůjčené IT techniky
- Příloha č. 9 – Seznam zapůjčeného kuchyňského vybavení
- Příloha č. 10 – Protokol o předání a převzetí zápůjčky

V Praze, dne 15. 07. 2019

V Praze, dne 31-07-2019



Rozdělovník: Výtisk č. 1 – ZSMV evidence smluv
Výtisk č. 2 – ZSMV archiv
Výtisk č. 3 a 4 – Česká republika – Krajské ředitelství policie Středočeského kraje

PŘÍLOHA Č. 1

NÁVOD NA OBSLUHU OBJEDNÁVKOVÉHO PANELU



Návod na obsluhu objednávkového panelu

Varianta - sloupec = den, možnost objednání na více týdnů dopředu

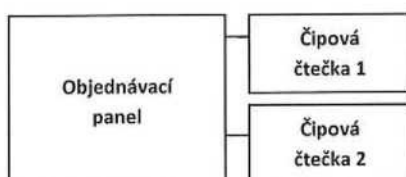
Stravu lze objednávat pomocí objednávkového tabletu za použití služebního průkazu. Dále pomocí webu

Stravu lze rezervovat nejpozději v den výdeje a to do 8:00.

1. Identifikace

a) Přiložte kartu na snímač pod objednávacím tabletem. (Černá čtečka – čtečka pro zaměstnance, bílá čtečka pro strážníky s přednabitým kontem)

Nabití karty: probíhá u obsluhy na pokladně. Je třeba mít sebou vyplněnou podepsanou žádost a finanční hotovost.



b) Objeví se nápis „ Neznámý identifikátor“ – přiložte kartu ještě jednou, pokud se nápis objeví znovu

- Provedli jste registraci na pokladně??
- Informujte se na pokladně

bb) Vaše identifikace proběhla správně, objeví se Vám Vlevo dole Jméno a nabídkový list

2.Popis Obrázků

The screenshot displays a menu interface with the following elements:

- 1:** Date selection tabs: 28.12 - 01.01, 02.01 - 08.01, 09.01 - 15.01.
- 2:** Column headers for dates: St 28.12, Čt 29.12, Pá 30.12.
- 3:** Menu items with codes (e.g., P1, P2) and descriptions.
- 4:** Red numbers in the first column indicating item counts.
- 5:** Red numbers in the second column indicating item counts.
- 6:** Red text in italics indicating items that are no longer available.
- 7:** User name field: TEST MVCR.
- 8:** 'Ulož' button for saving the order.
- 9:** Summary table on the right showing totals for 30.12.16.
- 10:** Total loss amount: -24,00.
- 11:** Total loss amount: 24,00.
- 12:** Date and time: 28.12.16 10:50:10.
- 13:** Plus sign button.
- 14:** Minus sign button.

1. Záložky pro výběr objednávacího týdnu
2. Nabídka ve sloupci se týká příslušného modrého datumu
3. Černá Zkratka jídla – je možné objednat
4. Červené číslo označuje počet objednaných položek
5. Černá Zkratka položky – je možné objednat
6. Červené nápisy v kurzívě – jídla již nejdou objednat – po uzávěrce jídla
7. Vaše Jméno
8. Tlačítko pro uložení Vaší objednávky

9. Výpis objednávaných položek s cenou
10. Vaše Finanční hotovost
11. Aktuální cena objednávky
12. Pole pro zobrazení čísla označující počet pro objednání
13. Tlačítka pro snížení počtu objednaných položek
14. Tlačítko pro navýšení počtu objednaných položek

3. Objednávání

- a) Pomocí záložek s označením datumu vybereme týden, na který budeme objednávat – stisknutím záložky vybereme týden

-Každý sloupec představuje den (modré datum)

-Položky s černým popisem je možné objednávat

-Položky s červeným popisem psané kurzívou nelze již objednat ani rušit jsou informativní


- b) Zmáčknutím tlačítka objednáte položku, pod nápisem se zobrazí počet objednaných – opětovným zmáčknutím se zruší objednání.
- c) Tlačítkem ULOŽ uložíte svoji objednávku, pro zkontrolování objednávky musíte provést znovu identifikaci.
- d) Pro objednání více položek od stejného druhu, použijte tlačítko“ + „pro navolení počtu položek, tlačítkem „ – „ snižujete počet a zmáčkněte příslušnou položku. Pod položkou se objeví počet objednaných jídel. Opětovným zmáčknutím položky zrušíte celé objednání.

!!!!!!POZOR!!!!!!


Při neuložení objednávky tlačítkem ULOŽ se objednávky smažou.

Webové Objednávání

Tato aplikace umožňuje přihlášenému uživateli objednávat jídla. Pro realizaci objednávky je nezbytné se do systému přihlásit pomocí Jména a Hesla. Pro prvotní přihlášení uživatelů do webového rozhraní je vyžadováno uživatelské jméno a heslo. Přihlašovací údaje můžete zjistit u správce systému. Po prvním přihlášení budete vyzváni o nastavení nového hesla. Změnu hesla může provést uživatel kdykoli po přihlášení.

Přihlášení do systému můžete provést přes stránky:  [.cz/](#)

0. První přihlášení do systému.

- Přihlásíte se na stránkách 
- Vaše uživatelské jméno je osobní číslo
- Vaše výchozí heslo je XWIN+

Po úspěšném přihlášení Vás systém vyzve na změnu hesla



Zadejte nové heslo

Heslo:

Potvrdit:

Potvrdit

*) Heslo musí obsahovat: min. délku: 4 znaků



1. Přihlášení do systému.



Nyní jste přihlášen jako uživatel pod svým jménem vpravo nahoře. V našem případě „HMJ101“.

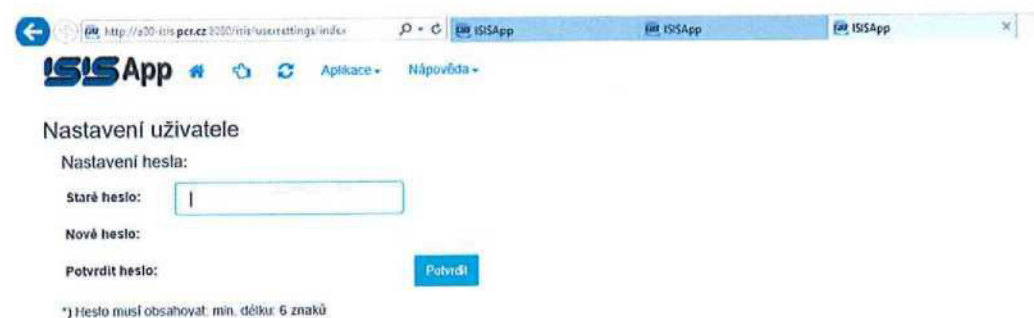


2. Změna Hesla

Vpravo nahoře pod svým jménem můžete změnit své současné heslo, kliknutím na ZMĚNA HESLA



Pro změnu hesla musíte znát své staré heslo, pokud ho neznáte požádejte o vymazání hesla správce systému



3. Jídelníček

Zobrazuje nabídku pro vybraný týden.

4. Objednání:

Výběr výdejny

Při prvním přihlášení si vyberete výdejnu (při dalším přihlášení si systém bude výdejnu pamatovat do další změny)



Objednávky



Změna výdejny

Změna výdejny se provede přes položku v menu Jídelny , výběrem se přepnete na objednávky na jinou výdejnu.



ISIS App

Objednávky / Mraženky Konto: -22.0 Kč

01.04-07.04 08.04-14.04 15.04-18.04 **23.04-28.04** 29.04-05.05

Jídlo	Cena	Volba	Limit	Objednáno
Datum: 25.4.2019 Čtvrtek				
Nespecifikované (všechny) Guláš hovězí, knedlík houskový	22.00 Kč	5 = + ✓	[9] po	
Frankfurtská hovězí, knedlík houskový	22.00 Kč	0 = + ✓	[8] po	
Frankfurtská hovězí, rýže	22.00 Kč			

Po objednávce

ISIS App

Objednávky / Mraženky Konto: -132.0 Kč

01.04-07.04 08.04-14.04 15.04-18.04 **23.04-28.04** 29.04-05.05

Jídlo	Cena	Volba	Limit	Objednáno
Datum: 25.4.2019 Čtvrtek				
Nespecifikované (všechny) Guláš hovězí, knedlík houskový	22.00 Kč	0 = + ✓	[4] po	5
Frankfurtská hovězí, knedlík houskový	22.00 Kč	0 = + ✓	[8] po	
Frankfurtská hovězí, rýže	22.00 Kč			

Objednávka byla úspěšně provedena

Objednání jídla se provádí výběrem položky z nabídky. Tlačítka + a – slouží k zvýšení a snížení objednávaného množství. Závazné objednání provedete kliknutím na tlačítko se zelenou „fajfkou.“ Po objednávce dojde k navýšení konta (Konto zobrazuje útratu v aktuálním měsíci) a ve sloupci Objednáno vidíte počet objednaných jídel.

Přehled objednaných jídel a všech provedených operací.

Přehled objednaných jídel a všech provedených operací si lze zobrazit v horním panelu **Objednávky – Historie transakcí**.

Objednávky / Mraženky

Konto: -22.0 Kč

Jedlo	Cena	Voľba	Limit	Objednáno
Nespecifikované (všetchny) Guláš hovézí, knedlík houskový	22.00 Kč	0	[9] po	
Frankfurtská hovézí, knedlík houskový	22.00 Kč	0	[8] po	
Frankfurtská hovézí,rýže	22.00 Kč			

Zobrazí se okno objednaných jídel a všech provedených operací.

Historie transakcí:

Objednávky - Historie transakcí

Datum Od: 01.01.2019 Měsíc

Plná historie **Načít**

Hledat: Začít

Datum	Název operace	Účtenka	Název položky	Množství	Číslo	Pracovník	Zmíněno	Kdy
18.4.2019	Objednávka	1030214849	Guláš hovézí	1.0	22.0	Mraženky		18.4.2019 11:06

Pokud chceme změnit rozsah dnů vybereme „Datum Od“ či „Měsíc“ zaškrtneme „Plná historie“ a kliknete na tlačítko **Načít** a zobrazí se nám celá historie všech transakcí (Vašich pohybů/objednávek).

PŘÍLOHA Č. 2

KALKULAČNÍ LIST



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

Kalkulační list

Č.j.: ZSM-37/OS-2019
zpracovatel: ORC

Odbor stravování, stř.



kalkulační jednice:

HČ Polévka - platba stravníka
název

ks
jednotka

Nákladová položka	Kč
přímý materiál	
osobní náklady	
ostatní náklady	
přímé náklady výkonu	
provozní režie (0 %)	
vlastní náklady výkonu	
správní režie (0 %)	
úplné vlastní náklady celkem	
DPH 15%	
Prodejní cena s DPH	

Kalkulační list

Č.j.: ZSM-37/OS-2019
zpracovatel: ORC

Odbor stravování, stř. ~~0123456789~~

kalkulační jednice:

HČ Hlavní jídlo - platba stravníka
název

ks
jednotka

Nákladová položka	
přímý materiál	
osobní náklady	
ostatní náklady	
přímé náklady výkonu	
provozní režie (0 %)	
vlastní náklady výkonu	
správní režie (0 %)	
úplné vlastní náklady celkem	
DPH 15%	
Prodejní cena s DPH	

PŘÍLOHA Č. 3

SMĚRNICE ZSMV Č. 2/2013



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE



Směrnice ředitele ZSMV

Čj: ZSM-3-3/01-2013

Praha 9. ledna 2013

Počet listů: 11

Směrnice ředitele ZSMV č. 2/2013

Zajišťování hygienických požadavků na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných (interní hygienický řád ZSMV)

Směrnice je vydávána v souladu s vyhláškou č. 137/2004 Sb. ze dne 17. března 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Čl. 1

Základní ustanovení

Směrnice v souladu s platnými právními předpisy stanovuje:

- a) podmínky výroby, přípravy, rozvozu, přepravy, značení a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu,
- b) způsoby odběru a uchovávání vzorků podávaných pokrmů,
- c) zásady osobní a provozní hygieny, které musí být uplatňovány při výkonu činností epidemiologicky závažných.

Čl. 2

Výklad pojmů

- 1) Polotovarem se rozumí kuchyňsky upravená potravina určená pouze k tepelnému zpracování.
- 2) Teplým pokrmem se rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
- 3) Studeným pokrmem se rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.
- 4) Cukrářským výrobkem se rozumí výrobek, jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je dohotoven pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek cukrářského charakteru, připravený z dehydratovaných směsí nebo jiných potravin (např. pěny, šlehané krémy, korpusy, želé, poháry).
- 5) Rozpracovaným pokrmem se rozumí kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu.

Směrnice ředitele ZSMV

- 6) Zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu -18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu.
- 7) Zchlazeným pokrmem se rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu $+4$ stupně C a nižší ve všech částech pokrmu.
- 8) Produkty se rozumí pokrmy, rozpracované pokrmy a polotovary.
- 9) Rozvozem se rozumí zásobování pokrmy, které je prováděné výrobcem nebo odběratelem z místa výroby do místa výdeje či spotřeby.
- 10) Přepravou se rozumí doprava pokrmů osobou, která pokrmy nevyrábí ani nepodává.
- 11) Kontaminací se rozumí zanesení kontaminantu do pokrmu nebo výskyt kontaminantu v pokrmu nebo v prostředí, v němž se potravina či pokrm vyskytuje. Kontaminantem může být chemická látka nebo biologický činitel včetně mikroorganismů nebo jiné substance, které nejsou při výrobě záměrně přidávány do pokrmu a které by mohly ohrozit zdravotní nezávadnost nebo vhodnost pokrmů ke konzumaci.
- 12) Uváděním pokrmu do oběhu se rozumí jeho nabízení ke konzumaci, prodeji, prodej nebo jiný způsob poskytování pokrmu spotřebiteli.
- 13) Datem použitelnosti se rozumí datum ukončující dobu, po kterou si produkt při dodržování skladovacích podmínek zachová specifické vlastnosti a splňuje podmínky požadované tímto interním předpisem.
- 14) Datem minimální trvanlivosti se rozumí datum vymezující minimální dobu, po kterou si produkt při dodržování skladovacích podmínek zachová specifické vlastnosti a splňuje požadavky stanovené platnými předpisy.
- 15) Správnou hygienickou a výrobní praxí se rozumí dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel, odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení jakosti výrobků, včetně jejich zdravotní nezávadnosti, zpravidla vypracovanými profesními sdruženími.
- 16) Křížením se rozumí překrývání současně prováděných čistých a nečistých provozních činností, postupů, úkonů, které se mohou vzájemně ovlivňovat, popřípadě přímý i nepřímý kontakt prostřednictvím osob, předmětů, provozního zařízení, společného skladování apod. vyvolávající možnou kontaminaci produktů.
- 17) Kvalitou potravin a produktů se rozumí souhrn jejich vlastností odpovídajících především požadavkům na zdravotní nezávadnost a bezpečnost pro konzumenty. Dále musí odpovídat požadavkům na obvyklé vlastnosti, profesionálně organoleptickými metodami posouzené tj. vzhledem, vůní, chutí, teplotou, podle typu potraviny nebo produktu běžné, v souladu s obvyklými standardy.
- 18) Kvalitou dodávek se rozumí dodávka potravin, produktů a ostatního zboží, které bylo dodáno v požadovaném množství, ceně a čase na požadované místo (v našem případě se jedná o distribuci, přepravu, předání, přejímku jak zchlazené stravy, tak i teplé stravy, cukrářských výrobků a potravinářských surovin).

Čl. 3

Prostorové a dispoziční uspořádání činností v objektu provozovny

- 1) Objekty a provozní místnosti se umísťují, prostorově a dispozičně řeší tak, aby bylo umožněno dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění (např. škůdci). Aby mezi pracovními operacemi nebo v jejich průběhu, potraviny, suroviny na výrobu jídel, zboží k prodeji a samotné produkty nebyly kontaminovány okolím.

Směrnice ředitele ZSMV

- 2) Objekty a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců a ostatních kontaminantů z okolí, musí být v souladu se sanitačním řádem pravidelně čištěny. V objektech a provozovnách musí být prováděna decontaminace, dezinfekce, dezinfekce a nesmí docházet k hromadění nečistot a styku potravin nebo produktů s toxickými materiály.
- 3) Činnosti, které by negativně působily nebo ovlivňovaly potraviny a pokrmy musí být v kterékoliv fázi jejich výroby, přípravy a uvádění do oběhu odděleny. Způsob jejich oddělení se řeší podle míry epidemiologického rizika vykonávaných činností, typu provozu, jeho vybavení, rozsahu činností a kapacity vyráběných pokrmů. Jedním z možných řešení je časové oddělení vykonávaných činností v prostoru k tomu určeném.
- 4) V místnostech, kde se zachází se zchlazenými produkty a potravinami, u kterých jsou požadavky na nízké teploty při uchovávání (jedná se např. o zpracování masa, ryb, přípravu polotovarů a rozpracovaných pokrmů ke zchlazení, výrobu studených pokrmů, plnění či zdobení cukrářských výrobků) a nelze-li pracovní operace dokončit do 30 minut, musí být zabezpečena teplota prostředí nejvýše +15°C. Pokud ani tyto podmínky nelze splnit, musí být pracovní operace rozfázována na části, které lze do 30ti minut dokončit, tak aby byla udržena zdravotní bezpečnost potravin a produktů.

Čl. 4

Manipulace s odpady

- 1) Potravinářské a jiné odpady se nesmí skladovat v prostorách kde se zachází s potravinami. Při manipulaci s odpady musí být vyloučena možnost křížové kontaminace.
- 2) Organický odpad je odvážen a likvidován smluvní firmou z vyvažujících provozních podniků, kam je svážen denně z výdejních středisek a je tam skladován ve chlazených skladech.
- 3) Organický odpad se skladuje a přepravuje samostatně, odděleně, v uzavíratelných nádobách, které umožňují snadnou sanitaci, která musí být prováděna v souladu se sanitačním řádem.
- 4) Na odvoz odpadu musí být stanoven režim, který zabezpečí, aby nedocházelo k jeho hromadění, plesnivění, hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů a aby nedocházelo k jakémukoliv nepříznivému ovlivňování provozovny a jejího okolí tímto odpadem.

Čl. 5

Zásobování - skladování potravin a produktů

- 1) Zásobování potravinami tj. surovinami na výrobu jídel nebo zbožím k přímému prodeji se řídí ustanoveními platných předpisů a zásadami centrálního nákupu ZSMV, podle kterých provozovny mohou objednávat potraviny ale i ostatní materiál, pouze u smluvních dodavatelů, kteří prošli výběrovým řízením, jsou prověřeni a garantují nejlepší kvalitu dodávek.
- 2) Zaměstnanci provozoven, kteří jsou odpovědní za objednávání potravin, jejich příjemku, uskladnění a další manipulaci s nimi, převezmou dodávku potravin a uskladní pouze takovou dodávku ve které jsou potraviny v nejlepší kvalitě v souladu s platnými předpisy a zásadami.

Směrnice ředitele ZSMV

- 3) Potraviny nebo produkty musí být skladovány nebo uchovávány odděleně podle druhů a jejich charakteru a to v dostatečně větraných, případně chladících nebo mrazících skladech tak, aby nebylo možné nepříznivě smyslově nebo mikrobiologicky ovlivnit jejich kvalitu.
- 4) Potraviny pro výrobu produktů se uskládají tak, aby byly dodrženy podmínky stanovené výrobcem nebo platnými předpisy, používají se zařízení k tomu určené např. regály, rohože, závěsné zařízení apod. Sklady musí být vybaveny měřicím zařízením pro kontrolu fyzikálních faktorů, zejména teploty a vlhkosti v prostředí ve kterém jsou potraviny skladovány. Tyto faktory musí být v rámci systému správné výrobní a hygienické praxe sledovány a vyhodnocovány.
- 5) Vratné obaly, inventář, prádlo, čisticí prostředky a další, nepotravinářský materiál se musí skladovat odděleně od potravin.

Čl. 6

Požadavky na přípravu a výrobu pokrmů, jejich rozvoz, přepravu, skladování, označování a uvádění do oběhu

1) Všeobecné podmínky:

- a) rozmístění veškerého vybavení a zařízení ve výrobních a výdejních prostorách provozu musí umožňovat provádění dostatečné údržby, čištění, usnadnit správné hygienické a výrobní postupy i provádění kontrol (např. měření teplot),
- b) používané pracovní postupy při výrobě, množství a sortiment vyráběných pokrmů, musí být vybírán vždy s ohledem na kapacitní možnosti provozu, v návaznosti na prostorová, skladovací a technologická vybavení provozu (např. na výrobu zchlazených nebo zmražených jídel musí být vybaven zařízením k rychlému zchlazování nebo zmrazování). Pracovní postupy a související hygienická opatření a standardy musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů.
- c) pracovní plochy, nástroje, nádoby, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další prostředky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a produkty nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami a produkty, musí být udržovány v takovém pořádku a stavu, aby bylo umožněno jejich důkladné čištění a dezinfekce, prováděné dle sanitárního řádu,
- d) pracovní a úložné prostory, pracovní náčiní, nádoby a ostatní pomůcky musí být rozmístěny odděleně podle charakteru potravin nebo činností tak, aby v kterékoliv fázi přípravy, výroby nebo uvádění produktů do oběhu nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a produktů, případně k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti,
- e) na pracovištích, kde se manipuluje s nebalenými potravinami nebo produkty, nebo kde dochází ke znečištění musí být uloženo pracovníkům důkladné umývání rukou. K dispozici u umývadla s tekoucí teplou a studenou vodou musí být směšovací baterie, dávkovač s prostředkem na mytí, ručníky k jednorázovému použití, nebo osoušeč rukou.

2) Zdravotní bezpečnost pokrmů:

- a) pokrmy vyrobené a vydávané v zařízeních ZSMV musí být zdravotně bezpečné, vyhovovat mikrobiologickým a chemickým požadavkům tak, aby neohrozili zdraví konzumentů, dále musí splňovat požadavky na smyslové vlastnosti (barvu, vůni, chuť a konzistenci) odpovídající charakteru pokrmu, v opačném případě je nelze uvádět do oběhu,

Směrnice ředitele ZSMV

- b) používané technologie, pracovní postupy, jakož i související hygienické a technické opatření a standardy musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmů a nesmí narušovat smyslové znaky pokrmů ani významně snižovat jejich nutriční (výživovou) hodnotu (dále jen správná výrobní praxe),
- c) v rámci ověřování systému kritických bodů (HACCP) bude prováděno podle interního plánu a střídavě vždy na různých provozech laboratorní, mikrobiologický - rozbor pokrmů a stěrů z prostředí, pracovních ploch, nástrojů, nádobí, náčiní i osob, čímž se prokáže úroveň prováděné sanitace.

3) Tepelná úprava potravin:

Potraviny se musí tepelně upravovat po dobu, která zabezpečuje naprostou zdravotní nezávadnost pokrmů, při zachování jejich co nejvyšší nutriční hodnoty. Pro přípravu a výrobu bezpečných pokrmů musí být ve všech částech pokrmu dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení nejméně +75°C po dobu nejméně 5 minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje použití teploty nižší, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.

4) Ukončení tepelné úpravy pokrmů:

- a) po ukončení tepelné úpravy se pokrmy ihned vydávají, popřípadě plní do obalů a uvádějí do oběhu tam, kde to technologie či charakter pokrmu umožňuje a pokrm nepotřebuje konečnou úpravu (např. guláše, omáčky, polévky), nebo pokrm nevyžaduje konečnou úpravu (např. porcování),
- b) pokud konečná úprava pokrmu (např. porcování) vyžaduje teplotu nižší nežli 70°C, neprodleně po jejím dokončení se pokrmy regenerují (ohřívají) na teplotu nejméně 70°C ve všech částech pokrmu,
- c) veškeré technologické operace včetně dokončovacích prací musí na sebe kontinuálně navazovat bez prodlev, jelikož konečná úprava pokrmů, jejich plnění a balení musí být prováděno za podmínek vylučujících kontaminaci,
- d) při zacházení s pokrmy se musí používat osobní ochranné prostředky a pracovní náčiní tak, aby došlo k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmy. S pokrmy po ukončení tepelné úpravy se musí zacházet tak, aby byla vyloučena rizika jejich kontaminace a zachována jejich zdravotní bezpečnost.

5) Smyslové hodnocení pokrmů:

Pokrmy vykazující smyslově zjiřitelné, nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností nebo projevující znaky nežádoucího růstu mikroorganismů, nebo změnu barvy, chuti, či pach po chemických látkách nebo vnikne-li podezření z jiné kontaminace a dále pokrmy vykazující vady požadovaných vlastností, např. přepálení, nedopečení, nelze uvádět do oběhu.

6) Používání vajec a vaječných hmot:

- a) k přípravě a výrobě produktů lze používat pouze značené tržní druhy vajec. Syrová vejce nelze přidávat do pokrmů, které se dále tepelně neupravují. Používání vajec nakupovaných s narušenou skořápkou (křapky) je v provozech ZS pro MV nepřípustné,
- b) do výrobní části provozovny nesmějí být vnášeny přepravní obaly včetně proložek vajec. K vnášení musí být použity jen omyvatelné nádoby nebo plata,
- c) pasterované vaječné hmoty se používají v souladu s příloženým návodem dodavatele,
- d) zmrazené vaječné hmoty musí být po rozmrazení ihned zpracovány, jejich opětovné zmrazení je nepřípustné.

Směrnice ředitele ZSMV

7) Rozmrazování potravin:

- a) pokud potraviny před kuchyňskou úpravou vyžadují rozmrazení, nestanoví-li výrobce jinak, provádí se v přípravně, popřípadě v pracovním úseku za použití speciálního technického zařízení nebo chladicího zařízení s teplotou nejvýše $+4^{\circ}\text{C}$, rozmrazování jiným způsobem je nepřípustné,
- b) rozmražené potraviny se nesmí znovu zmrazovat,
- c) nezmrazené potraviny a suroviny nesmí být po jejich dodání do provozovny dodatečně zmrazovány s výjimkou již kuchyňsky upravených polotovarů.

8) Použití tuků a olejů při tepelné úpravě pokrmů:

- a) při tepelné úpravě pokrmů lze používat jen tuky a oleje, které jsou pro tento účel určeny,
- b) tuky a oleje nesmí být při úpravě zahřáty nad 180°C , pokud to výrobce nestanoví jinak např. označením na obalu,
- c) kvalita tuku nebo oleje musí být průběžně smyslově (barva, pach) nebo chemickými rychlotesty kontrolována a to v průběhu úpravy pokrmu nebo před jejich dalším použitím. Při změně smyslových znaků, nebo při překročení hodnot chemického rychlotestu, musí být tuk nebo olej vyměněn,
- d) tuky nebo oleje ze smažení, fritování nebo grilování se nesmějí používat k maštění nebo další přípravě a výrobě pokrmů,
- e) použitý tuk je na základě smlouvy likvidován odbornou firmou.

9) Studené pokrmy, cukrářské výrobky, polotovary a rozpracované výrobky:

- a) studené pokrmy lze vyrábět z potravin vychlazených na teplotu nejvýše $+4^{\circ}\text{C}$ kromě pekárenských výrobků a potravin, které z technologických důvodů vyžadují teplotu vyšší (např. tuky nebo agar),
- b) během výroby nesmí teplota potravin při výrobě studených pokrmů překročit $+10^{\circ}\text{C}$, po dohotovení se dochlazuje na $+4^{\circ}\text{C}$,
- c) hotový studený pokrm určený k přímé spotřebě, po ukončení výroby může na dobu maximálně 20 minut překročit teplotu, maximálně však do 10°C , potom se v souladu se správnou výrobní a hygienickou praxí dochlazuje na $+4^{\circ}\text{C}$,
- d) cukrářské výrobky plněné a zdobené krémy a náplněmi se ihned po dohotovení zchlazují podle druhu pokrmu, v souladu se správnou výrobní a hygienickou praxí, nejvýše však do $+8^{\circ}\text{C}$ a v této teplotě se uvádějí do oběhu,
- e) datum použitelnosti a teploty skladování jednotlivých druhů cukrářských výrobků stanoví výrobce, jsou uvedeny v seznamu a ceníku nabízených výrobků, přitom vychází z epidemiologického rizika použitých potravin, technologického postupu a podmínek skladování,

10) Rozvoz, přeprava a uvádění produktů do oběhu:

- a) při rozvozu, přepravě a uvádění do oběhu musí být produkty chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti,
- b) teplé pokrmy určené k přímé spotřebě se podávají bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro konečnou úpravu pokrmů, plnění do přepravních obalů, rozvoz a přepravu. Pokud nelze tuto časovou podmínku pro výdej zajistit, musí se pokrmy postupně dovážet, nebo se používají pokrmy zchlazené,

Směrnice ředitele ZSMV

- c) po dobu rozvozu, přepravy a výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota teplých pokrmů nejméně +65°C,
- d) teplý pokrm musí mít v době jeho podání spotřebiteli teplotu nejméně +63°C,
- e) teplé pokrmy nevydané ve lhůtě 4 hodin, musí být ihned vyloučeny z dalšího použití ve stravovacích službách, nelze je tedy skladovat, ohřívat, zchlazovat nebo zmrazovat,
- f) nádoby, z kterých jsou pokrmy vydávány ve výdejním zařízení, musí být po odstranění zbytku pokrmů před dalším plněním vždy umyty,
- g) pokrmy musí být při uvádění do oběhu chráněny před kontaktem se spotřebitelem nebo před kontaminací a to způsobem přiměřeným formě podávání,
- h) samoobslužné výdejní zařízení (salátové bufety, pulty, vozíky) určené k naporcování pokrmů ke konzumaci spotřebitelem v prostoru pro zákazníky musí být umístěny tak, aby v blízkosti nebyly kontaminující zdroje a byl spotřebiteli umožněn dobrý přístup k pokrmům,
- i) samoobslužné výdejní zařízení musí uchovávat pokrmy v požadovaných teplotách a musí chránit pokrmy před možným mechanickým znečištěním při porcování spotřebitelem, před kontaminací v rozsahu dechové zóny spotřebitele. Dále musí toto zařízení omezovat náhodný či úmyslný kontakt spotřebitele se zásobou vystaveného pokrmu. Nádoiní určené k překládání pokrmu musí umožňovat snadnou manipulaci a jeho část přicházející do styku s rukou spotřebitele nesmí přijít do styku s pokrmem,
- j) k rozvozu, přepravě, prodeji nebo výdeji produktů lze použít jen čisté a takové přepravní nebo výdejní obaly a vozíky, které po dobu rozvozu, přepravy, či výdeje uchovávají pokrmy ve stanovených teplotách, ochrání je před kontaminací a jsou snadno čistitelné a omyvatelné,
- k) k rozvozu a přepravě produktů lze použít jen k tomu vyčleněné a vhodně upravené dopravní prostředky s přepravními prostorami s omyvatelnou a dezinfikovatelnou ložnou plochou, které chrání produkty před narušením jejich zdravotní bezpečnosti a jakosti jakož i před nepříznivými klimatickými vlivy a jsou vhodně vybaveny pro udržení stanovené teploty podle charakteru pokrmů a jejich přepravních obalů,
- l) přepravní prostory dopravních prostředků musí být udržovány v čistotě. V případě nutnosti použití k dopravě produktů dopravní prostředek sloužící i pro jiné účely, musí být provedena účinná opatření k vyloučení možné kontaminace nebo negativního ovlivnění produktů, například čištěním nebo desinfekcí.

11) Zchlazené pokrmy, polotovary a rozpracované výrobky:

- a) produkty lze zchlazovat jen neprodleně po ukončení poslední fáze jejich přípravy nebo výroby, musí se zchlazovat co nejrychleji a nejúčinněji,
- b) zmrazování produktů s výjimkou polotovarů není v provozovnách ZS pro MV povoleno,
- c) jako obal pro balení produktů ke zchlazování a následné přepravě a dopravě slouží nerezové GN s těsnícími víky, případně izotermické termoporty a k tomuto účelu vyčleněná vozidla,
- d) porcování a balení produktů musí být prováděno za podmínek vylučujících mikrobiální kontaminaci. Při manipulaci se musí používat osobní ochranné prostředky a pracovní náčiní určené k zamezení přímého styku s rukama zaměstnanců,
- e) na obalech zchlazených pokrmů musí být uveden název výrobce, název pokrmu, údaj o jeho množství a datum použitelnosti,
- f) obalové prostředky, materiál a náčiní k balení musí být skladovány a ukládány samostatně s případnou možností předchlazení,
- g) ke zchlazování produktů je používáno rychlozchlazovací zařízení. Zchlazování se musí provádět co nejrychleji tak aby teplota produktu poklesla ve všech částech z

Směrnice ředitele ZSMV

- +65°C na +10°C nejdéle do dvou hodin. Takto zchlazené produkty se bez prodlevy dochladí v bance (chlazeném skladu) na teplotu +4°C a nižší, při které se skladují,
- h) skladovací prostory (banka) a zařízení musí být provozováno tak, aby byla udržována teplota prostředí po celou dobu skladování produktů nejvýše +4°C,
 - i) u zchlazených produktů po celou dobu jejich rozvozu, přepravy a zacházení s nimi musí být dodržena teplota nejvýše +4°C, krátkodobě do 30 minut lze připustit teplotu nejvýše +7°C,
 - j) doba použitelnosti zchlazených pokrmů je 5 dnů včetně dne výroby.

12) Ohřev, regenerace, výdej zchlazených pokrmů:

- a) ohřev zchlazených pokrmů se provádí bezprostředně před výdejem a konzumací přímo ze zchlazeného stavu, aby nedocházelo k výkyvům v teplotách
- b) u zchlazených pokrmů se provádí ohřev tak rychle, aby v nejpomaleji prohřívaném místě pokrmu bylo dosaženo teploty nejméně +70°C a to nejdéle do 60 minut,
- c) stanovené teploty musí být dosaženo rychle, při nejnižších ztrátách potřebných živin a při zachování smyslových vlastností pokrmů,
- d) ohřáté pokrmy se vydávají neprodleně po ukončení ohřevu, musí být však vydány nejdéle do 4 hodin od ukončení ohřevu,
- e) po dobu výdeje musí být teplota ohřátých zchlazených pokrmů nejméně +65°C, při podávání spotřebitelům musí být teplota nejméně +63°C,
- f) ohřáté pokrmy nevydané ve lhůtě 4 hodin musí být ihned vyřazeny ze stravovacích služeb,
- g) nepřipustný je opakovaný ohřev, udržování pokrmů v teplém stavu déle než 4 hodiny od doby ohřevu a jeho opětovné zchlazení.

13) Zmrzliny:

- a) zmrzlinou se rozumí výrobek získaný zmrazením zmrzlinové směsi připravené studenou nebo teplou cestou,
- b) hluboko zmrazenou zmrzlinou je zmrzlina zmrazená na -18°C a nižší,
- c) výroba zmrzliny v provozovnách ZS pro MV není povolena,
- d) nákup zmrzliny je možný pouze u dodavatelů schválených obchodním úsekem,
- e) u nakoupených zmrzlin musí být na obalu uvedena obchodní firma nebo výrobce, jeho sídlo nebo místo podnikání jde-li o právnickou osobu, jméno a příjmení jde-li o fyzickou osobu, název výrobku, údaj o jeho množství, datum výroby, datum použitelnosti a údaje o skladovací teplotě,
- f) zásobníky se zmrzlinou musí být během podávání uchovávány při teplotě -8°C a nižší, nestanoví-li výrobce jinak,
- g) doba podávání porcované zmrzliny z načatých zásobníků se řídí pokyny výrobce, pokud tuto lhůtu výrobce nestanoví, musí být podávání zmrzliny ukončeno do 48 hodin od otevření zásobníku,
- h) při prvním otevření zásobníku zmrzliny musí být viditelným způsobem vyznačeno datum a hodina jeho otevření,
- i) kornouty používané při podávání nebalené zmrzliny musí být uloženy v zásobnicích a při manipulaci s nimi musí obsluha používat podávací náčiní nebo jiné vhodné ochranné prostředky na ruce a odkládací stojánky pro předání výrobku spotřebiteli,
- j) při dávkování zmrzliny porcovacími kleštěmi musí být pro jejich průběžné omývání k dispozici tekoucí pitná voda, popřípadě čistá nádobka s průběžně vyměňovanou pitnou vodou,

Směrnice ředitele ZSMV

- k) zmrzlinu nevydanou ve stanovené době použitelnosti nebo jednou rozmraženou či jinak znehodnocenou nelze uvádět do oběhu ani znovu zmrazovat,
- l) mimo provozovnu lze podávat porcovanou zmrzlinu jen z vozíku, pultu nebo zařízení k tomu účelu vybaveného a za podmínky, že jde o předsunutý prodej.

14) Odběry vzorků jídel:

Povinnost odebírat a uchovávat vzorky mají všechny výrobní provozy, kuchyně, které vyrábějí jídla a ostatní pokrmy, musí při tom dodržovat následující zásady:

- a) vzorky se odebírají do čistých vysterilizovaných nádob s uzávěrem nebo speciálních k tomu účelu určených sáčků,
- b) k odběru se používají lžice, naběračky a další pomůcky vyvařené nebo vysterilizované, které nejsou používány při vlastní přípravě pokrmů,
- c) každá součást pokrmu (např. polévka, maso, omáčka, knedlíky, moučníky) musí být uchovávána v samostatné vzorkovnici,
- d) je-li příloha součástí několika pokrmů (např. brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek. To platí i tehdy, je-li například maso ze stejné partie dodávky součástí několika pokrmů, lišících se jen například omáčkou nebo přílohou,
- e) jsou-li stejné pokrmy ze stejných potravin připravovány několika pracovními skupinami, uchovávají se vzorky od každé skupiny,
- f) každý vzorek musí mít hmotnost nejméně 100g, u kusových výrobků odpovídající počet kusů, u tekutých pokrmů 100 ml,
- g) vzorky pokrmů se odebírají v teplém stavu do nádob, ihned se uzavřou, urychleně zchladí a uchovávají se v chladničce při teplotě do +4°C,
- h) po uplynutí 96 hodin od ukončení výroby, u zchlazených pokrmů po uplynutí 170 hodin od ukončení výroby (po zchlazení) se vzorky likvidují jako organický odpad. V případě soustředěného pracovního klidu se vzorky likvidují až po ukončení výdeje v první následující den,
- i) o odebraných vzorcích se vede na výrobním provozu evidence, ve které se uvádí:
 - o datum (nebo i hodina),
 - o druh vzorku,
 - o jméno zaměstnance, který odběr provedl.
- j) dokumenty o evidenci odběru vzorků se uchovávají 30 dní ode dne likvidace vzorků.

Čl. 7

Hlavní zásady provozní hygieny

Pro výkon epidemiologicky závažných činností při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví tyto zásady provozní hygieny:

- a) udržování náčiní, nádobí, pracovních ploch, zařízení a ostatního vybavení, přepravních obalů, a rozvozních prostředků v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a produktů,
- b) provádění průběžného úklidu všech pracovišť a prostor za použití mycích, případně dezinfekčních prostředků podle povahy technologického procesu a zpracování potravin, musí být souběžně zajištěna ochrana potravin a produktů proti kontaminaci z čistících a dezinfekčních prostředků,
- c) udržování hygienických a sanitačních zařízení, zejména záchodů v čistotě a provozu schopném stavu včetně jejich vybavení,

Směrnice ředitele ZSMV

- d) označení a barevné odlišení pomůcek a prostředků určených k hrubému úklidu a jejich ukládání odděleně od pomůcek na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy,
- e) provádění průběžného odstraňování organického a anorganického odpadu, včetně jeho včasného a průběžného odstraňování ze skladových a výrobních prostor,
- f) nepřechovávání potravin, produktů a předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v provozovně včetně jiného zařízení stravovacích služeb,
- g) preventivní zamezení výskytu hmyzu a hlodavců a včasné průběžné provádění běžné ochranné deratizace a dezinfekce – provádí dodavatelská firma,
- h) zákaz vstupu nepovolaných osob a zvířat do zázemí provozovny a do výroby,
- i) používání mycích, čistících a dezinfekčních prostředků pro úklid, které jsou určeny pro potravinářství, v souladu se sanitačním řádem,
- j) zákaz kouření v místnostech, kde se skladují, vyrábí, připravují a vydávají potraviny a produkty a myje se nádobí,
- k) udržování provozovny poskytující stravovací služby a výrobu potravin v čistotě a řádném stavu tak aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivněny a nebyla ohrožena jejich bezpečnost,
- l) skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, odděleně v originálních obalech s příslušným značením. Nepoužívání nádob a obalů určených na potraviny k úschově čistících a dezinfekčních přípravků a případné náhradní obaly řádně označit,
- m) průběžné doplňování a dodržování znalostí personálu, nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu činností epidemiologicky závažných, 1x ročně pravidelné provádění školení hygienického minima,
- n) v rámci zajištění správné výrobní a hygienické praxe a řádné sanitace je na všech provozech vypracován „Sanitační řád“, který musí být přístupný všem pracovníkům, kteří s ním budou seznámeni. Tento řád je v rámci systému kritických bodů pravidelně kontrolován vedoucími provozních podniků.

Čl. 8

Hlavní zásady osobní hygieny

Pro výkon činností epidemiologicky závažných při provozování stravovacích služeb, výrobě potravin a uvádění potravin do oběhu se stanoví následující zásady osobní hygieny, které jsou zaměstnanci vykonávající svoji činnost ve stravovacích provozech povinni dodržovat. Zaměstnanci jsou povinni:

- a) pečovat o tělesnou čistotu a před započetím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou, po použití WC, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím mýdla a vhodného dezinfekčního prostředku,
- b) nosit čisté osobních ochranné prostředky odpovídající charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při pohybu po provozu, při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používat ochranné rukavice a ústní roušky,
- c) neopouštět provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d) vyloučit jakéhokoliv nehygienické chování (např. kouření, úpravy vlasů, nehtů apod.), nebo epidemiologicky nebezpečné činnosti,

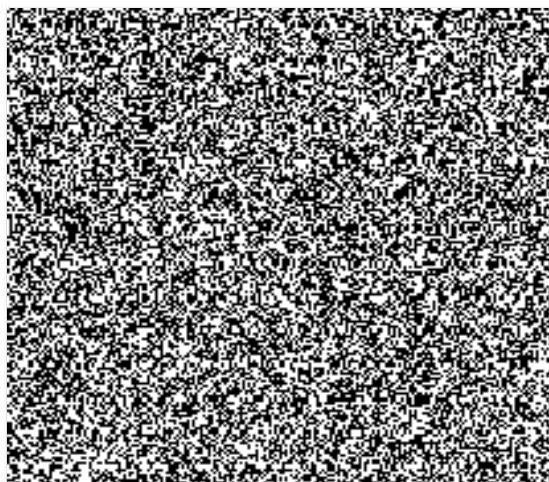
Směrnice ředitele ZSMV

- e) dodržovat péči o ruce a nehty. Nehty na rukou musí být čisté, ostříhané nakrátko a nenalakované (též bez umělých lepených výzdob). Na rukou se nesmí nosit ozdobné předměty (prstýnky, náramky)
- f) ukládat použité pracovní oblečení, jakož i občanský oděv na místo k tomu vyčleněné, pracovní oblečení a občanský oděv ukládat odděleně.

Čl. 9

Závěrečná ustanovení

- 1) Tento interní předpis nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2013 a je závazný pro všechny provozny divize stravování ZSMV.
- 2) Nabytím platnosti a účinnosti této směrnice se ruší PŘ č. 13/2010.



PŘÍLOHA Č. 4

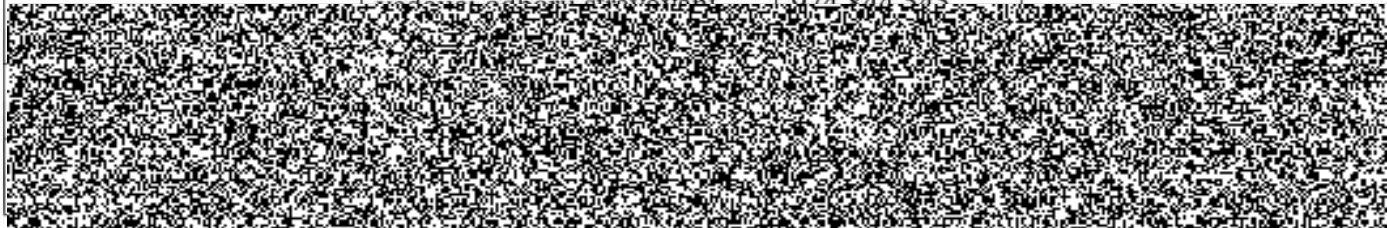
OPRAVNĚNÉ OSOBY

DODAVATELE



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

PŘÍLOHA č. 4 Seznam oprávněných osob dodavatele

OPRÁVNĚNÁ OSOBA	FUNKCE	TEL. ČÍSLO	E-MAIL
		074 844 545	
			

PŘÍLOHA Č. 5

OPRAVNĚNÉ OSOBY ODBĚRATELE



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

PŘÍLOHA č. 5

Seznam oprávněných osob odběratele

OPRÁVNĚNÁ OSOBA	FUNKCE	TEL. ČÍSLO	E-MAIL
[Redacted content]			

PŘÍLOHA Č. 6

ŽÁDOST

O REGISTRACI K UMOŽNĚNÍ

ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ



Dohoda o srážkách z příjmů ze závislé činnosti

uzavřená dle § 2045 an. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů a § 145 an. zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce, ve znění pozdějších předpisů, a v případě příslušníků bezpečnostních sborů dle § 130 zákona č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů.

Níže podepsaný žadatel (dále jen „zaměstnanec“ nebo „příslušník bezpečnostního sboru“) souhlasí s tím, aby zaměstnavatel prováděl z jeho mzdy (služebního příjmu) srážky k úhradě ceny odebraného jídla poskytovaného zaměstnavatelem v rámci závodního stravování ve stravovacích provozech příspěvkové organizace Zařízení služeb pro Ministerstvo vnitra se sídlem Praha 10, Přípotoční 300/12, IČ: 67779999 (dále jen „poskytovatel stravování“).

Žádost o registraci k umožnění závodního stravování

Příjmení, jméno žadatele

Trvalý pobyt (adresa včetně PSČ)

- Příslušník bezpečnostního sboru⁽¹⁾

- Občanský zaměstnanec⁽¹⁾

--	--	--	--	--	--

OEČ (ČOZ)

Název útvaru / součásti

Mzdová účtárna⁽²⁾

Odlučné⁽³⁾ - *pobírá* - *nepobírá* Pracovní doba⁽⁴⁾ - *na směny* - *pevná prac.doba*

Potvrzuji svým podpisem pravdivost výše uvedených údajů a souhlasím s tím, že v případě ukončení mého pracovního (služebního) poměru a uzavřeného mzdového vyrovnání se zaměstnavatelem se zavazuji dlužnou částku za poskytnuté závodní stravování uhradit přímo poskytovateli stravování.

V dne:
podpis žadatele

Tato dohoda je vyhotovena ve 3 výtiscích, z nichž po jednom výtisku obdrží žadatel, poskytovatel stravování a příslušná mzdová účtárna žadatele.

Jakékoli změny ve výše uvedených údajích či ztrátu čipové karty je žadatel povinen neprodleně nahlásit na nejbližším kuchyňském provozu poskytovatele stravování.

Žadatel při registraci uhradí zálohu průměrné měsíční ceny jídla ve výši 200,- Kč. Tato záloha bude poskytovatelem stravování vyúčtována po ukončení závodního stravování.

.....
Podpis vedoucího pracovníka
s personální pravomocí, razítko

Razítko kuchyňského zařízení⁽⁵⁾

- (1) příslušné označte křížkem (Příslušník bezpečnostního sboru = Policista nebo Hasič)
 (2) příklady mzdových účtáren – MV ČR, SLZ PP ČR, ZS MV, GR HZS ČR, TÚPO, PČR KŘ hl.m.Prahy, PČR KŘ STČK, Národní archiv, Státní oblastní archiv, Správa základních registrů, Centrum sportu atd.
 (3) zda žadatel pobírá odlučné (tzv. stravné) – příslušné označte křížkem
 (4) pružná pracovní doba se zde považuje za pevnou pracovní dobu - příslušné označte křížkem
 (5) vyplní poskytovatel stravování

PŘÍLOHA Č. 7

ZMĚNA

ÚDAJŮ V REGISTRACI K UMOŽNĚNÍ

ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ



Změna k dohodě o srážkách z příjmů ze závislé činnosti

uzavřená dle § 2045 an. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů a § 145 an. zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce, ve znění pozdějších předpisů, a v případě příslušníků bezpečnostních sborů dle § 130 zákona č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů.

Níže podepsaný žadatel (dále jen „zaměstnanec“ nebo „příslušník bezpečnostního sboru“) souhlasí s tím, aby zaměstnavatel prováděl z jeho mzdy (služebního příjmu) srážky k úhradě ceny odebraného jídla poskytovaného zaměstnavatelem v rámci závodního stravování ve stravovacích provozech příspěvkové organizace Zařízení služeb pro Ministerstvo vnitra se sídlem Praha 10, Přípotoční 300/12, IČ: 67779999 (dále jen „poskytovatel stravování“).

Změna údajů v registraci k umožnění závodního stravování

Příjmení, jméno žadatele

Trvalý pobyt (adresa včetně PSČ)

Staré OEČ (ČOZ)

--	--	--	--	--	--	--	--

- Příslušník bezpečnost. sboru ⁽¹⁾ - Občanský zaměstnanec ⁽¹⁾

Nové OEČ (ČOZ)

--	--	--	--	--	--	--	--

Název původního útvaru / součásti

Název nového útvaru / součásti

Původní mzdová účtárna ⁽²⁾

Nová mzdová účtárna ⁽²⁾

Odlučné ⁽³⁾ - pobírá - nepobírá Pracovní doba ⁽⁴⁾ - na směny - pevná prac.doba

Potvrzuji svým podpisem pravdivost výše uvedených údajů a souhlasím s tím, že v případě ukončení mého pracovního (služebního) poměru a uzavřeného mzdového vyrovnání se zaměstnavatelem se zavazuji dlužnou částku za poskytnuté závodní stravování uhradit přímo poskytovateli stravování.

V dne :

.....
 podpis žadatele

.....
 podpis zaměstnavatele, razítko

.....
 podpis vedoucího pracovníka, razítko

Razítko kuchyňského zařízení ⁽⁵⁾

- (1) příslušné označte křížkem (Příslušník bezpečnostního sboru = Policista nebo Hasič)
 (2) příklady mzdových účtáren – MV ČR, SLZ PP ČR, ZS MV, GŘHZS ČR, TÚPO, PČR KŘ hl.m.Prahy, PČR KŘ STČK, Národní archiv, Státní oblastní archiv, Správa základních registrů, Centrum sportu atd.
 (3) zda-li žadatel pobírá odlučné (tzv. stravné) – příslušné označte křížkem
 (4) pružná pracovní doba se zde považuje jako pevná pracovní doba - příslušné označte křížkem
 (5) vyplní poskytovatel stravování

PŘÍLOHA Č. 8

SEZNAM ZAPŮJČENÉ IT TECHNIKY



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

Příloha č. 8

Seznam zapůjčené IT techniky

Pořadové číslo	Sériové čís.	Název materiálu
1	SPAGA8537	MiniPos KS-7310 do průmyslového prostředí
2	PDI10452	Zákaznický displej pro KS-7310
3	E1804032616	Záložní napájení EUROCASE 650VA
4	0183	Stojan pro výdejový terminál
5	04317178	Čtečky průkazek MVČR
6	PSI10847	Dotyková bezventilátorová pokladna PS-3315E, 15"
7	WBKSKIT	Držák (upevnění na zeď) pro terminál PS/XT
8	00317178	Čtečky průkazek MVČR
9	G7V5KF2	DELL Optiplex 5040
10	DRXHQB2	Monitor LCD DELL 24
11	PPH21275	Terminální tiskárna 3" Aura - 9000U+RS232
12	04417178	Čtečky průkazek MVČR
13	PPJ30321	Termální tiskárna AURA-6900U
14	SG8900058	Router Huawei AR129

PŘÍLOHA Č. 9

SEZNAM ZAPŮJČENÉHO KUCHYŇSKÉHO VYBAVENÍ





výdejce: středisko vlastníka / středisko uživatele : 2515503001 - KUCHYNĚ : LETNÁ

příjemce: středisko vlastníka / středisko uživatele: PŘÍBRAM / KUTNÁ HORA

změna: vlastníka umístění vypůjčitele

ODBOR STRAVOVÁNÍ

Pohyb majetku

POŘ	Nomenklatura	Sériové čís.	Název materiálu	Hodnota Kč	Odkud			Kam		
					kód lokace	budova	místnost	kód lokace	budova	místnost
1	130110000102	1	Vana výdejní ohř. 4 GN		100042	1	131	PŘÍBRAM		
2	130360004315	#0212005225	Vozík výdejní s vodní lázní		2100042	1	131	PŘÍBRAM		
3	130360004315	#0212005228	Vozík výdejní s vodní lázní		2100042	1	131	PŘÍBRAM		
4	130300045200	2	Stůl pracovní s policí a zásuvkou nerez		2100042	1	123	PŘÍBRAM		
5	180402447113	1	Stůl pracovní		2100042	1	126	PŘÍBRAM		
6	180402447132	1	Stůl nerez NSZ19,2		2100042	1	123	PŘÍBRAM		
7	130360004362	2	Regál čtyřpolicový		2100042	1	123	PŘÍBRAM		
8	180403110057	4	Chladnička 2 dvéřová kombinovaná		2100042	1	S17	PŘÍBRAM		
9	180402447144	1	Stůl prac. s policí nerez s.z.		2100042	1	198	KUTNÁ H		
10	130300080016	19	Vozík servírovací		2100042	1	123	KUTNÁ H		
11	130300080016	20	Vozík servírovací		2100042	1	123	KUTNÁ H		
12	130360004379	3	Stůl prac.jednoduch. nerez		2100042	1	123	KUTNÁ H		
13	130360004424	1	Stůl pracovní nerez etážový		2100042	1	123	KUTNÁ H		
Celkem za doklad: 13										

Datum:

Jméno výdejce: vlastníka umístění vypůjčitele

Podpis:

Podpis

PŘÍLOHA Č. 10

PROTOKOL O PŘEDÁNÍ A PŘEVZETÍ ZÁPŮJČKY ODBĚRATELI



ZAŘÍZENÍ SLUŽEB PRO MINISTERSTVO VNITRA
PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE



PŘEDÁVACÍ PROTOKOL

Dodavatel a Odběratel potvrzují tímto protokolem předání a převzetí zápujčky dle seznamu, který je přílohou č. 8. a 9. Smlouvy č. j. ZSM-37/OS-2019.

Převzato dne

Za Dodavatele

Za Odběratele

.....
Zařízení služeb pro Ministerstvo vnitra

.....
**Česká republika - Krajské ředitelství
policie Středočeského kraje**