**Dodatek č. 1 ke Smlouvě o provozování stravovacího zařízení a poskytování souvisejících služeb č. D/0181/2020/KŘ**

**m e z i** **:**

**Zlínským krajem**

se sídlem ve Zlíně, tř. Tomáše Bati 21, PSČ 761 90,

IČO: 70891320

zast. Jiřím Čunkem, hejtmanem Zlínského kraje,

na straně jedné jako **objednatelem**

**a**

**HP TRONIC, s. r. o.**

se sídlem ve Zlíně, náměstí Práce 2523, PSČ 760 01

IČO: 60323418

DIČ: CZ60323418

zast. XXXX, jednatelem

na straně druhé jako **zhotovitelem**

**Článek I.**

Smluvní strany uzavřely dne 30. 1. 2020 Smlouvu o provozování stravovacího zařízení a poskytování souvisejících služeb **č. D/0181/2020/KŘ**.

Obě smluvní strany se dohodly na uzavření Dodatku č. 1 k této smlouvě.

 **Článek II.**

 **Předmět dodatku**

1. **Článek 4 odst. 7 se mění a nově zní takto:**

7. Zhotovitel se zavazuje hradit energie v prostorách výdejny, kuchyně a zázemí, vyjma nákladů za vytápění či chlazení těchto prostor, které hradí Objednatel.

1. **Příloha č. 1 Smlouvy - Technické podmínky – se mění a nahrazuje přílohou č. 1 tohoto dodatku č. 1.**

 **Článek III.**

 **Narovnání smluvního vztahu**

Smluvní strany se dohodly na narovnání smluvního vztahu s ohledem na výše uvedené změny ve smlouvě. Objednatel prohlašuje, že od počátku smluvního vztahu požadoval po Zhotoviteli zajištění poskytování stravy pro svoje zaměstnance a to formou dodání do výdejny, zázemí, kuchyně s možností dovaření jídel. Samotný prostor jídelny však Zhotovitelem od počátku trvání smluvního vztahu užíván nebyl, jídelna slouží pro zaměstnance Objednatele a závazek Zhotovitele hradit energie v prostorách jídelny byl do smlouvy uveden nadbytečně. Smluvní strany tedy tímto narovnávají uvedený závazek Zhotovitele hradit energie v prostorách jídelny, nakolik tato není zhotovitelem využívána.

Zhotovitel od počátku plnění není povinen hradit náklady za vytápění či chlazení celkových prostor, protože tuto spotřebu energie není schopen ovlivnit (jídelna je zapojena do centrálního systému vytápění a chlazení budovy). Zhotovitel je povinen hradit veškerouspotřebu vody a spotřebu elektrické energie v kuchyni, výdejně a zázemí v souvislosti s přípravou a výdejem jídel. Obě strany stvrzují podpisem tohoto dodatku změnu v účtování spotřeby energie. Smluvní strany prohlašují, že jejich vzájemná práva a povinnosti jsou tímto narovnána a nebudou v této souvislosti vůči sobě vznášet další nároky.

 **Článek IV.**

**Závěrečná ustanovení**

1. Tento dodatek nabývá účinnosti dnem zveřejnění v registru smluv.
2. Ostatní ustanovení Smlouvy tímto dodatkem nedotčená se nemění a zůstávají nadále v platnosti.
3. Tento dodatek je vyhotoven ve čtyřech stejnopisech. Objednatel obdrží tři vyhotovení a Zhotovitel jedno vyhotovení.
4. Smlouva podléhá zveřejnění v Registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv).
5. Objednatel a Zhotovitel se dohodli, že zveřejnění smlouvy prostřednictvím registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), provede Objednatel bez zbytečného odkladu, nejpozději do 5 pracovních dnů od podpisu smlouvy.

6. Smluvní strany shodně prohlašují, že tento dodatek byl uzavřen podle jejich pravé a svobodné vůle, určitě, vážně a srozumitelně, nikoliv v tísni a za nápadně nevýhodných podmínek. Na důkaz toho připojují své podpisy.

**Doložka dle § 23 zákona č. 129/2000 Sb., o krajích, ve znění pozdějších předpisů**

Rozhodnuto orgánem kraje: Rada Zlínského kraje

Datum: 6.4.2020 č. usnesení: 0282/R09/20

Ve Zlíně dne

………………………………………… ………………………………………

za objednatele za zhotovitele

Jiří Čunek XXXXXX hejtman Zlínského kraje jednatel

Příloha č. 1

**Technické podmínky**

1. **Prostory a vybavení**
	1. Prostory – viz půdorys

2.NP

Plánek

3 NP

Plánek

* 1. Vybavení – viz příloha č. 2 zadávací dokumentace
1. **Požadavky na nabídku jídel a skladbu jídelního lístku**
	1. Dodavatel je povinen při sestavování jídelních lístků dodržovat zásadu neopakování stejného jídla vč. polévek během čtyř po sobě jdoucích týdnů, tj. 20. pracovních dnů.
	2. Poskytovatel každý pracovní den zabezpečí různorodou nabídku nejméně tří hlavních jídel (kategorie standard z toho 1 bezmasé jídlo nebo obědový salát). Mimo to zajistí nabídku jednoho druhu polévky, ochuceného/neochuceného nápoje 0,2l. Každé obědové menu se bude skládat z těchto částí: polévka, hlavní jídlo, ochucený/neochucený nápoj.
	3. Obědové menu bude nabízeno v maximálních jednotkových cenách dle nabídky dodavatele ve veřejné zakázce.
	4. Dodavatel umožní zaměstnancům zadavatele, na základě předem stanoveného jídelního lístku, objednávání:
* Polévka - 1 druh
* Hlavní jídlo - 3 druhy hlavních jídel, ve skladbě:
* Hlavní jídlo – kategorie standard č. 1, 2
* Hlavní jídlo – kategorie standard – bezmasé / salát č. 3
* Nápoj – 2 druhy – 1x neslazený/1x slazený

V jednotkové ceně u všech hlavních jídel bude zahrnuta i cena polévky a nápoje.

Hlavní jídlo - kategorie standard

Jídla s běžnou standardní kvalitou, klasická hotová jídla apod.

Dodavatel bude na vlastní náklady zajišťovat a v jídelně doplňovat ochucovadla jídel (jako sůl, pepř, polévkové koření, ocet, olivový olej apod.), menážky, ubrousky, párátka; alespoň jedenkrát v jídelně pak olivový olej, ovocný ocet, dressing, kečup apod. Náklady s tímto spojené budou promítnuty do ceny zajišťovaných služeb.

1. **Požadavky zadavatele na přípravu jídel**
	1. Porce stravy budou podávány minimálně v gramážích uvedených níže:

Stravovací norma – gramáže základních surovin:

|  |  |
| --- | --- |
| Polévka | 330 ml |
| Masa v syrovém stavu |  |
| Maso vepřové, hovězí, dále neuvedené (bez kosti) | 100 g |
| Maso drůbeží bez kosti | 120 g |
| Maso drůbeží s kostí | 250 g |
| Rybí maso | 120 g |
| Náhražka masa (tofu, robi, sójové maso, tempeh apod.)  | 100 g |
| Maso u jídel kategorie premium (bez kosti) | 150 g |
| Maso mleté | 100 g |
| Bezmasá hlavní jídla např: |  |
| Bramborák | 350 g |
| Lečo zeleninové | 300 g |
| Mozeček květákový | 200 g |
| Rizoto | 350 g |
| Zeleninový karbanátek  | 200 g |
| Žampiony | 200 g |
| Přílohy |  |
| Brambory vařené | 300 g |
| Bramboráčky 5 ks | 250 g |
| Hranolky, krokety, americké brambory | 200 g |
| Kaše bramborová  | 250 g |
| Knedlík bramborový 5 ks | 250 g |
| Knedlík houskový 5 ks | 200 g |
| Luštěniny  | 300 g |
| Rýže | 200 g |
| Kuskus | 200 g |
| Bulgur | 200 g |
| Salát bramborový | 250 g |
| Těstoviny | 250 g |
| Zelenina čerstvá | 250 g |
| Zelenina dušená | 200 g |
| Špagety | 300 g |
| Ostatní |  |
| Sladké jídlo | 350 g |
| Obědový zeleninový salát (kategorii racio) | 400 g |
| Zeleninový salát malý | 200 g |
| Omáčky | 200 g |
| Kapusta, špenát | 200 g |
| Zelí dušené | 250 g |
| Chléb 2 ks | 100 g |
| Kompot | 100 g  |

* 1. Všechna podávaná jídla musí být zhotovena v den výdeje s výjimkou těch, u nichž to vylučuje jejich povaha či zpracování. V budově sídla zadavatele budou jídla finálně připravena pro výdej (případně připraveny zeleninové saláty). Zadavatel zcela vylučuje dodávku hotových jídel mražených, či chlazených, instantních nebo uvařených z polotovarů, a pouze před výdejem ohřívaných.
	2. Příprava pokrmů musí probíhat s ohledem na moderní trendy v gastronomických službách. Při přípravě menu musí poskytovatel dbát na pestrost stravy se zřetelem na přiměřenou časovou obměnu připravovaných druhů jídel, dále na zásady racionální výživy, nutriční hodnoty a vyváženost výživových hodnot.
1. **Objednávání jídel**
	1. Zadavatel požaduje, aby dodavatel umožnil zaměstnancům zadavatele elektronické objednávání a rušení obědů přes elektronický objednávkový systém dostupný na internetovém portále.
	2. Elektronický objednávkový systém musí umožnit objednávání a rušení obědů minimálně do 13.00 hod. předchozího pracovního dne v rozsahu jídelníčku zveřejněného na internetovém portálu min. 1 kalendářní týden dopředu.
	3. Elektronický objednávkový systém musí umožnit komplexní řízení provozu závodního stravování, včetně volby stravy z nabízených druhů a variant jídel, evidence počtu objednávek, vyúčtování objednávek a výdeje stravy v jídelně.
	4. Bližší specifikace požadavků zadavatele na elektronický objednávkový systém:

Zadavatel v současné době provozuje stravovací systém CARDPAY, od společnosti COMINFO, a.s.. Tento systém využívá karty s čipem Mifare.

Stávající systém umožňuje:

a. Vytvoření minimálně čtyř skupin, pro různé výše dotací stravy zaměstnavatelem.

U každého zaměstnance zařazeného do jednotlivé skupiny sleduje:

- počet odebraných jednotlivých typů hlavních jídel

b. Zaměstnanec s dotací zaměstnavatele může objednat pouze jedno hlavní jídlo za den (jídlo s dotací od zaměstnavatele).

c. Z objednávkového systému je možné vyhotovit výstup - Přehled odebraných jídel (přehled odběru konkrétních typů jídel za každého zaměstnance).

• počet odebraných jednotlivých typů jídel zaměstnancem v daném období,

• cena za odebraná jídla zaměstnancem celkem (ceny v jednotlivých skupinách budou ve spolupráci se Zadavatelem nadefinovány – podle výše dotace).

d. Pro každou skupinu zaměstnanců je prováděna samostatná fakturace. Pro účely fakturace je vyhotoven ke každé skupině zaměstnanců Souhrnný přehled.

Objednávkový systém umožňuje:

1. Zaměstnanci zadavatele mají k objednávkovému systému přístup přes webové rozhraní, kde mají uvedené možnosti:

a. Přehled jídelního lístku na týden dopředu

b. Objednání stravy minimálně na týden dopředu

c. Rušení stravy

d. Vložení do burzy – v odběrový den

e. Objednání z burzy – v odběrový den

f. Přehled odebraných a neodebraných jídel v příslušném měsíci

2. Přístup do webového rozhraní zaměstnanců objednatele je pomocí převzetí identifikace zaměstnanců ze systému objednatele – Autentizace probíhá pomocí SSO (single-sing-on).

3. Synchronizace uživatelů objednatele probíhá min. 1x denně pomocí LDAPs

4. Identifikace zaměstnanců a objednaných jídel při výdeji obědů probíhá pomocí identifikační karty u jednotlivých jídelních stolů.

5. Pokud zaměstnanec zadavatele nemá identifikační kartu, obsluha jídelny je schopna vydat objednanou stravu jiným způsobem

Zadavatel požaduje plné využívání uvedených funkcionalit tohoto systému.

Zadavatel zajistí proškolení dodavatele na používání tohoto systému.

1. **Požadavky na výdej jídel a dodržování hygienických a jiných předpisů**
	1. Dodavatel zajistí výdej jídel svými pracovníky včetně obsluhy potřebného zařízení v každý pracovní den, pondělí – pátek, v čase min. od 11.00 do 13.30 hod. v sídle zadavatele, objednaných na základě individuálních objednávek zaměstnanců zadavatele z elektronického objednávkového systému.
	2. Dodavatel zajistí mytí a úklid nádobí a mytí a úklid kuchyňského zařízení užívaného k přípravě a výdeji jídel.
	3. Dodavatel zajistí pravidelný úklid výdejny, zázemí a jídelny.
	4. Revize a opravy kuchyňského zařízení ve vlastnictví zadavatele zajišťuje zadavatel.
	5. Dodržování hygienických předpisů a předpisů BOZP a PO je podrobně uvedeno ve smlouvě o zajištění stravování.
	6. Dodavatel bude dodržovat Domovní řád objektu č.p. 21.