

Dodatek č. 2 Smlouvy o zajištění závodního stravování

evid. č. dodatku ČSÚ: 042-2020-D

Smluvní strany:

Česká republika – Český statistický úřad

se sídlem: Na padesátém 81, Praha 10, PSČ 100 82

zastoupená: Bc. Blankou Švorcovou, ředitelkou odboru hospodářské správy, majetku a investic

IČO: 000 25 593

bankovní spojení:

číslo účtu:

(dále jen „objednatel“ nebo „ČSÚ“) na straně jedné

a

GTH catering a.s.

se sídlem: Praha 4 – Michle, Vyskočilova 1481/4, PSČ 140 00

zastoupená: Ing. Dariou Choděrovou, předsedou představenstva a Ing. Tomášem Hubkou, členem představenstva

IČO: 09342061

DIČ: CZ09342061

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze odd. B, vložka č. 25530

bankovní spojení:

číslo účtu:

(dále jen „provozovatel“) na straně druhé

(objednatel a provozovatel dále též jen „smluvní strany“)

uzavřely níže uvedeného dne, měsíce a roku podle ust. § 1746 odst. 2 a dalších ustanovení zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“) tento

dodatek č. 2 ke Smlouvě o zajištění závodního stravování,
evid. č. ČSÚ 023-2019-S ze dne 5. dubna 2019 (dále jen „smlouva“):

I Předmět dodatku

1. Předmětem tohoto dodatku je sjednání podmínek pro možnost provozovatele využívat rozšířené nabídky obědových jídel, a to formou teplého bufetu. Podmínky poskytování teplého bufetu a minimální kvalitativní požadavky na jeho skladbu jsou stanoveny v příloze č. 1 tohoto dodatku.
2. Tímto dodatkem č. 2 **se ruší** původní znění Přílohy č. 1 smlouvy – Specifikace služeb – a **nahrazuje se** novým zněním se stejným názvem. Nové znění Přílohy č. 1 smlouvy je nedílnou součástí tohoto Dodatku č. 2.

II
Závěrečná ustanovení

1. Ostatní ustanovení smlouvy nejsou tímto dodatkem č. 2 dotčena a zůstávají nadále v platnosti.
2. Tento smluvní dodatek je vypracován ve 3 (slovy: třech) stejnopisech, z nichž 2 (slovy: dva) obdrží objednatel a 1 (slovy: jeden) provozovatel.
3. Tento smluvní dodatek nabývá platnosti dnem podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran a účinnosti 7. (slovy: sedmým) dnem následujícím po jeho uveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o registru smluv“).
4. Smluvní strany prohlašují, že si dodatek přečetly a s jeho obsahem souhlasí, je vyjádřením jejich pravé a svobodné vůle a na důkaz toho připojují své vlastnoruční podpisy.

Příloha č. 1 - Specifikace služeb

V Praze dne 27. 8. 2021

V Praze dne 27. 8. 2021

.....
Česká republika – Český statistický úřad
Bc. Blanka Švorcová, ředitelka
odboru hospodářské správy, majetku a investic

.....
GTH catering a.s.
Ing. Daria Choděrová
předseda představenstva

.....
GTH catering a.s.
Ing. Tomáš Hubka
člen představenstva

Příloha č. 1

Dodatku č. 1 Smlouvy o zajištění závodního stravování

(č. evid. Smlouvy: 023-2019-S, č. evid. Dodatku č. 2: 042-2020-D)

Předmět plnění a technické požadavky

Místo plnění:

Provozovatel zajišťuje přípravu a výdej jídel v prostorách závodní kuchyně v -1.PP budovy ústředí ČSÚ a v prostorách jídelny v 1.NP až k výdejním pultům včetně a v prostoru jídelny, kde je umístěn salátový bar (všechny tyto prostory jsou pro účely smlouvy společně definovány jako „provozovna“). Kapacita jídelny je 144 míst. Počet strážníků před ukončením provozu závodní jídelny v říjnu 2018 činil cca 400, nicméně v budově je zaměstnáno cca 650 zaměstnanců, v závodní kuchyni mají dále možnost se stravovat i pracovníci na dohody (řádově desítky), zaměstnanci z jiných dislokovaných pracovišť dojíždějících do ústředí ČSÚ v rámci pracovních cest (mimopražských zaměstnanců ČSÚ je cca 700), bývalí zaměstnanci ČSÚ (dále „důchodci“; řádově desítky) a další.

Příprava jídel:

Obědová jídla i doplňková jídla musí být připravována v prostorách provozovny a vlastními silami provozovatele. Provozovatel je povinen dodržovat všeobecné zásady, jimiž se řídí hygiena potravin dle Kodexu hygienických pravidel pro potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993.

Doba výdeje obědů:

Každý pracovní den od 11:30 do 14:00.

Složení denního menu:

cenová hladina	druh menu	číslo menu	popis	spodní hranice ceny surovin včetně DPH (Kč)	horní hranice ceny surovin včetně DPH (Kč)
A	standard	1	masité jídlo	15,20	39,48
		2	bezmasé jídlo		
		3	salátový bar *)		
B	nadstandard	4	masité/bezmasé jídlo	39,48	59,22
		5	teplý bufet **)	39,48	59,22
C	prémium	6	bez omezení	39,48	98,72

*) popis viz níže

**) zařazení nebo vyřazení z nabídky denního menu na základě dohody smluvních stran

Gramáž masa v syrovém stavu je 120 g u cenové hladiny A (kromě salátového baru), 150 g u cenové hladiny B.

Každé menu je **včetně polévky**, která je každý den jiná, a nápoje; obojí je zahrnuto v ceně obědového jídla.

Salátový bar:

Salát jako menu A - standard (plnohodnotný oběd, tzv. „obědový salát“):

Strávník si může vybrat z nabízených druhů salátů na místě bez předchozího objednání. Nabere si dle svého výběru do jediné misky (na porci 350 g), hmotnost si může zkontrolovat na kontrolní váze (umístěna v blízkosti salátového baru), u pokladny zaplatí cenu standardního menu, za váhu přesahující 350 g uhradí doplatek v ceně použitých surovin. K salátu je provozovatelem nabízeno pečivo (chléb, světlé pečivo, tmavé pečivo; max. 2 kusy) v rámci doplňkového prodeje, tedy za cenu surovin. Obědové saláty musejí být k dispozici po celou dobu výdej obědů.

Salát jako příloha:

Strávník si může vybrat z nabízených druhů salátů či dalších položek salátového baru, nabere si dle svého výběru do jedné 150 g misky, u pokladny zaplatí dle váhy za cenu použitých surovin.

Požadovaná skladba salátového baru:

Provozovatel musí denně nabízet minimálně 8 druhů salátů, z toho:

- 2 hotové či míchané saláty (dále též „obědové saláty“), z toho
 - 1 míchaný s masem, sýry či jinou bílkovinou, např. těstovinový s kuřecím masem, s tuňákem, čočkový s vejcem apod., který musí splňovat základní požadavky na výživové hodnoty, tak, aby strávník získal plnohodnotný nutričně vyvážený studený oběd.
 - 1 míchaný bezmasý (zelenina, luštěnina, sýry)

Tyto hotové saláty musejí být každý den jiné a smějí se opakovat v periodě min. 2 týdnů.

- dalších minimálně 6 druhů zeleniny (krájená zelenina, listové saláty, maximálně 2 druhy sterilované zeleniny)
- základní dresinky a posypy (např. olivový olej, ocet vinný, ocet klasik, balsamický ocet, dresink jogurtový, majonézový, francouzský, apod., posypy – různá semena, ořechy, bylinky)

Technický popis a specifikace chladičího salátového stolu:

Provozovatel na své náklady zajistí gastronomický salátový stůl, který umožňuje perfektní prezentaci studených jídel v provedení „ostrov“ (přístupný ze všech stran). Stůl bude umístěn v prostoru o rozměrech 2200 x 2600 mm. Objednatel zajistí elektrické připojení o napětí 230V. Další požadavky na salátový stůl jsou následující:

- v ideálním případě hranatý design
- komora z nerezové oceli,
- integrované osvětlení,
- skleněný kryt s odkládací funkcí,
- na kolečkách nebo v provedení pevné stavby,
- pracovní deska z mramoru nebo obdobné kameniny,
- boční stěny a korpus ze dřeva (lamina),
- řídicí jednotka regulace teploty s displejem, rozsah teplot 2°C-10°C,
- komora pojme 6-8 x GN 1/1 hl. 150-200 mm,
- možnosti nabídky barevného provedení dřeva, lamina,
- boční manipulační plochy (pro odkládání servírovacích táců).

Provozovatel uvede v nabídce specifikaci (označení) chladičího salátového baru, který zajistí pro zadavatele.

Zadavatel zajistí: drobný inventář pro provoz (misky na salát, servírovací příbory, jídelní příbory, nádoby na dresinky a dochucovací prostředky, karafy), gastronádoby, nerezové stoly na drobný inventář, kontrolní váhu.

Zadavatel doporučuje osobní prohlídku prostoru salátového baru v rámci prohlídky místa plnění.

Teplý bufet

Strávník si může vybrat z nabídky teplého bufetu na místě bez předchozího objednání. Nabere si dle svého výběru do jediného talíře, hmotnost si může zkontrolovat na kontrolní váze, u pokladny zaplatí cenu nadstandardního menu, za váhu přesahující 350 g uhradí doplatek v ceně použitých surovin. V případě, že se jídlo skládá z plátkového nebo kusového masa, je v ceně jídla zahrnut jeden kus (není-li stanoveno jinak přímo na jídelním lístku (nabídce) teplého bufetu); pokud strávník odebere více kusů, rozdílovou částku v ceně použitých surovin (není-li jiná jednotková cena za kus uvedena na jídelním lístku (nabídce) teplého bufetu) doplatí u pokladny.

Požadavky na skladbu a kvalitu teplého bufetu: přiměřené a vyvážené zastoupení různých druhů masa, různých úprav (mleté, smažené...), příloh, grilované zeleniny, luštěnin.

Recepty:

Budou využívány recepty vzorového jídelníčku dodaného provozovatelem v rámci plnění požadavků veřejné zakázky. Složení všech nabízených jídel musí být zveřejněno pro strávníky ČSÚ. Je možné (a žádoucí) nabízet i jídla další, a to po odsouhlasení stravovací komisí a zveřejnění jejich složení pro strávníky ČSÚ.

Kvalita a skladba jídelního lístku:

Pro cenové hladiny A a B kromě salátového baru a teplého bufetu platí následující pravidla:

- zastoupení a rovnoměrné rozložení všech základních druhů masa (hovězí, vepřové, drůbeží, ryby) v průběhu týdne,
- zastoupení dalších druhů masa (krůtí apod.) v průběhu týdne,
- zastoupení všech základních příloh (brambory, knedlíky, rýže, těstoviny, luštěniny) v průběhu týdne a jejich rovnoměrné rozložení v průběhu dne i týdne,
- přiměřený výskyt smažených jídel (max. 4x týdně a 1x denně),
- přiměřený výskyt mletého masa (max. 4x týdně a 1x denně),
- zařazení alespoň 3 masitých jídel v cenové hladině B v průběhu týdne,
- zařazení tzv. „vegetariánského jídla“ (definice viz níže) v průběhu týdne,
- zařazení sladkého jídla v cenové hladině A v průběhu týdne,
- přiměřené a rovnoměrné použití luštěnin (max. 4x týdně a 1x denně),
- pestrost nabízených polévek (zeleninové, luštěninové, vývary, zahuštěné, krémy...) v průběhu týdne.

Vegetariánské jídlo:

Vegetariánská strava musí být nutričně vyvážená, plnohodnotný pokrm, který obsahuje všechny tři základní živiny (sacharidy, bílkoviny, tuky). Součástí takového pokrmu je plnohodnotná bílkovina formou přidání např. mléka, smetany, sýra, mléčného výrobku, vejce, či kombinací luštěnin s obilovinami nebo luštěnin s bramborami, či jinými rostlinnými bílkovinami

Nápoje:

Zahrnuté v ceně oběda. Minimálně čaj slazený, neslazený, čerstvá pitná voda. Nádoby zajistí zadavatel.

Obědová polévka:

Strávníkovi bude umožněno její zakoupení zvlášť, v rámci doplňkového prodeje, tedy za cenu použitých surovin.

Další zásady přípravy jídel:

Provozovatel je povinen využívat sezónní zeleniny a ovoce, maximálně využívat čerstvé suroviny.

Provozovatel smí potravinářské přídatné látky používat, jen pokud je prokázána technologická potřeba jejího použití a účelu nelze dosáhnout jinými dostupnými prostředky.

Provozovatel nesmí používat křehčené maso.

Provozovatel nesmí používat náhražky masa (např. krutí a masový separát), umělý (tzv. analogový) sýr.

Provozovatel nesmí používat průmyslově vysoce zpracované ztužené tuky, které změnily svou strukturu a již postrádají pozitivní účinky rostlinných olejů a je povinen preferovat tuky s pozitivním účinkem na zdraví, tedy s vhodným poměrem mastných kyselin (např. esenciální mastné kyseliny, s vhodným obsahem antioxidantů, mononenasyčené mastné kyseliny aj.).

Doplňková jídla:

Základní doplňkový prodej:

Bude poskytován za cenu použitých surovin. Minimální rozsah základního doplňkového prodeje je následující: obložené chleby (minimálně 2 druhy) a během doby výdeje obědů různé durhy pečiva (chléb, světlé pečivo, tmavé pečivo - v dostatečném množství, aby je bylo možno zakoupit k obědovým salátům), samostatné obědová polévka, 150 g salát jako příloha k obědu.

Provozní doba jídelny (otevírací doba pro doplňkový prodej) bude od pondělí do čtvrtka od 7:30 do 15:00, v pátek od 7:30 do 14:00.

Další doplňkový prodej:

Po uzavření smlouvy zadavatel umožní vybranému dodavateli provozovat v místě plnění VZ komerční prodej dalšího zboží („kantýnu/bufet“), a to na základě nájemní smlouvy s vybraným dodavatelem. Např.: snídaně, svačtinové polévky, bagety, chlebičky, kávu, mléčné dezerty, pečivo, balené nápoje a potraviny, dezerty k obědu, sladkosti atd.

Speciální akce:

Provozovatel má povinnost pořádat minimálně 8 x ročně různé speciální akce (např. tematické týdny, pozvání speciálního kuchaře apod.), z nichž minimálně 4 musí být v rámci cenové hladiny A a B, a to vždy po odsouhlasení stravovací komisí.

Objednávkový systém, odebírání jídel:

Objednávat je možno: a) prostřednictvím internetu, b) na terminálu c) na pokladně. Veškerý potřebný software i hardware zajišťuje a hradí provozovatel.

Objednávání na následující den bude umožněno minimálně do 10:00 hod., na další dny nepřetržitě (alespoň prostřednictvím internetu). Provozovatel rovněž umožní objednání na aktuální den s možností výběru z odhlášených obědů.

Objednávky je možné zrušit do 8:00 hod. v den výdeje, a to minimálně prostřednictvím internetu, prostřednictvím terminálu pak minimálně do 10:00 hod. předchozího dne.

Systém musí zahrnovat funkci ohodnocení vydaných obědů.

Nezrušená objednávka ze strany strávníka bude považována za odebraný oběd.

Při nezrušení objednávky chybou provozovatele bude ušlý kredit na kontě strávníkovi vykompenzován a nejbližší fakturace budou poníženy o 1 oběd.

Systém musí rozlišit minimálně 3 kategorie strávníků: zaměstnanci, důchodci a ostatní (rozlišeno výši příspěvků ČSÚ).

Odebírání jídel bude probíhat pomocí stávajících zaměstnaneckých čipových karet na čtečkách v jídelně.

Nevyčerpané zákaznické konto je provozovatel kdykoli na požádání strávnicka refundovat v hotovosti s uplatněním běžného zaokrouhlování na 1 Kč.

Veškerá jídla je možné zaplatit i v hotovosti, stravenkami nebo platební kartou. Provozovatel je povinen přijímat všechny druhy stravenek, které se v současné době používají v ČSÚ (aktuálně Cheque Dejeuner/Up, Gastro Pass/Sodexo, Ticket Restaurant/Edenred).

Systém (pro fakturaci) musí poskytovat i možnost srážek z platu pro případ zavedení tohoto opatření v ČSÚ, tak aby na výzvu zadavatele a bez jakýchkoli nákladů ze strany zadavatele mohla být tato funkcionální bez zbytečného odkladu nastavena.

Potřebná data (jména strávnicků, osobní čísla, ID karet) budou do systému zadána před započítáním provozu způsobem individuální registrace strávnicků na pokladně v závodní jídelně.

Stravovací komise:

Stravovací komise se schází na svém jednání minimálně 1x za měsíc.

Práva a povinnosti stravovací komise jsou následující:

- schvalovat jídelní lístek s ohledem na vyváženost, neopakování stejných jídel atd. a rovněž schvalovat jídelní lístek salátového baru a speciálních akcí,
- přezkoumávat a zpracovávat připomínky a stížnosti strávnicků a minimálně 1x za měsíc uskutečnit jednání s provozovatelem ohledně stížností a dalších záležitostí, pořizovat z nich zápisy a uveřejňovat je na intranetu,
- schvalovat zařazování dalších jídel do jídelního lístku,
- přeposílat stížnosti strávnicků provozovateli, na něž je provozovatel povinen co nejdříve reagovat,
- předkládat provozovateli návrhy na zlepšení služeb, zařazení dalších jídel, připomínky strávnicků atd.,
- pořádat ankety mezi zaměstnanci týkající se služeb závodního stravování.

Jídelní lístek:

Obědový jídelní lístek bude uveřejněn na nástěnkách a na internetu minimálně 14 dní dopředu. Jídla se mohou opakovat minimálně po 6 týdnech (v případě poptávky a po dohodě se stravovací komisí je možné opakovat jídla častěji). Tři dny před zveřejněním provozovatel předloží jídelní lístek ke schválení/odsouhlasení stravovací komisí. V jídelním lístku bude uvedeno základní složení, gramáž, alergeny, a cena, kterou hradí zaměstnanec ČSÚ přímou platbou. Jídelní lístek 2 hotových či míchaných salátů salátového baru a jídelní lístek teplého bufetu na aktuální den bude uveřejněn přímo u salátového baru, resp. teplého bufetu.

V případě náhlé neočekávané změny jídelního lístku (např. nedodání surovin) je provozovatel povinen neprodleně upozornit zadavatele (odbor hospodářské správy, majetku a investic) i stravovací komisí a projevit maximální snahu vyjít vstříc strávnickům, kteří byli změnou postiženi.

Měsíční výpisy, databáze:

Provozovatel je povinen měsíčně zasílat následující výpisy, a to ve standardu XML, kódování UTF-8:

- úplný přehled odebraných obědů za předchozí měsíc v následujícím formátu:

soubor **PREHLED.XML** :

```
<?xml version="1.0"?>
<ROWSET>
<ROW>
<DEN>2018-07-10T00:00:00.000</DEN>
<JMÉNO_ZÁKAZNÍKA>Vopička Ferenc</JMÉNO_ZÁKAZNÍKA>
<OSOBNÍ_ČÍSLO>1234</OSOBNÍ_ČÍSLO>
```

```

<NEDOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>0</NEDOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>
<DOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>1</DOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>
</ROW>
<ROW>
<DEN>2018-07-10T00:00:00.000</DEN>
<JMÉNO_ZÁKAZNÍKA>Vopičková Anastázie</JMÉNO_ZÁKAZNÍKA>
<OSOBNÍ_ČÍSLO>2345</OSOBNÍ_ČÍSLO>
<NEDOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>0</NEDOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>
<DOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>1</DOTOVANÉ_MNOŽSTVÍ>
</ROW>
</ROWSET>

```

- aktuální seznam strážníků za účelem případných změn v databázi strážníků (změna jména apod.) v následujícím formátu:

soubor **STRAVNICI.XML** :

```

<?xml version="1.0"?>
<ROWSET>
<ROW>
<CELÉ_JMÉNO>Vopička Ferenc</CELÉ_JMÉNO>
<OSOBNÍ_ČÍSLO>1234</OSOBNÍ_ČÍSLO>
<CENOVÁ_KATEGORIE>ČSU</CENOVÁ_KATEGORIE>
</ROW>
<ROW>
<CELÉ_JMÉNO>Vopičková Anastázie</CELÉ_JMÉNO>
<OSOBNÍ_ČÍSLO>2345</OSOBNÍ_ČÍSLO>
<CENOVÁ_KATEGORIE>ČSU</CENOVÁ_KATEGORIE>
</ROW>
</ROWSET>

```

Provozovatel je dále povinen kdykoli na požádání poskytnout detailní údaje ze své databáze o objednávání obědů, časech atd. jednotlivých strážníků apod. Na základě pokynu zadavatele je povinen ihned zařadit případné nové strážníky do systému.

Další podmínky poskytování závodního stravování:

- Provozovatel na své náklady zajistí nákup potravin, nákup režijního materiálu, výrobu jídel, výdej, mytí nádobí, úklid prostor provozovny, likvidace zbytků, dodávku ubrousků, a na stoly párátka, sůl, pepř a polévkové koření. Provozovatel dále umožní prodej menuboxů pro umožnění odnesení oběda z jídelny.
- Provozovatel bude po domluvě s případnými zájemci z řad strážníků zajišťovat občerstvení (chlebičky apod.) na různé interní akce úřadu (cca 15-20x za rok). Náklady hradí příslušný zájemce.
- Provozovatel je povinen umístit v jídelně kontrolní váhu za účelem umožnění zvážení jídel strážníkem přímo v jídelně a rovněž k salátovému baru.
- Provozovatel je povinen zajistit prezentaci obědů vždy na aktuální den (např. prostřednictvím obrazovky nebo ve vitríně).