

Příloha č. 3

Podmínky provozu kantýny CD Hostivař

Služba zajištění komplexních stravovacích služeb představuje zejména tyto činnosti nájemce:

- nákup potravin,
- nákup režijního materiálu (čistící, mycí a dezinfekční prostředky, ubrousky, obalový materiál),
- doprava připravených jídel do předmětu nájmu,
- přípravu čerstvé studené kuchyně, a to v předmětu nájmu,
- výdej stravy – obědů přímo v předmětu nájmu,
- likvidace zbytků jídel, mytí nádobí, úklid místa nájmu a dezinfekce.

V bistro se nájemce zavazuje vydávat jídla během každého pracovního dne (pondělí až pátek) minimálně v tomto rozsahu:

- 2 druhy polévky (vývarová a přesnídávková),
- 2 druhy hotového teplého hlavního jídla obsahující maso,
- 1 bezmasé teplé jídlo.

Po celou dobu výdeje musí být k výběru minimálně 1 druh hotového jídla. Jídla budou připravována nájemcem, tj. nebudou podávána jídla nakupovaná. Jídelní lístek bude sestaven a zveřejněn nejpozději do středy, do 12.00 hod. předchozího kalendářního týdne, a to jak ve výdejně stravy, tak i na intranetu NK ČR.

U bezmasých jídel musí nájemce zajistit jejich pravidelnou variaci, tzn. obměnu slaných a sladkých pokrmů.

Hlavní jídla budou připravována pro zaměstnance pronajímatele v následujících cenových hladinách:

- polévka – od [REDACTED]
- hlavní jídlo – od [REDACTED]
- speciál/výběr – od [REDACTED]

Nájemce je povinen garantovat minimálně jedno hlavní jídlo do [REDACTED]

Pronajímatel požaduje zavedení zvýhodněných obědových menu.

Změny v cenách poskytovaného stravování po dobu trvání smlouvy budou podléhat předchozí domluvě mezi pronajímatelem a nájemcem.

V bistro se nájemce zavazuje denně zajistit nabídku jídel totožnou s nabídkou i cenou jako v bistro v areálu Klementina.

Ceny musí zahrnovat veškeré náklady nájemce za kvalitní provedení celého předmětu plnění, zejména veškeré náklady spojené s úplným a kvalitním prováděním služeb včetně veškerých rizik a vlivů na plnění, které se mohou vyskytnout během trvání smlouvy, dodávky surovin a zdrojů, provozní náklady, pojištění, daně, mzdové náklady a jakékoliv další výdaje spojené s realizací předmětu plnění.

Výdej obědů:

Minimální rozsah výdeje jídel je od 11.00 hod. do 13.30 hod. v pracovních dnech. Výdej jídel bude probíhat na základě předchozí objednávky. Nájemce však musí zajistit, aby po celou dobu výdeje byl k dispozici alespoň 1 druh hotového jídla (viz výše) a umožnit tak zakoupení jídla i mimo tento rezervační systém bez předchozí objednávky.

Nájemce se zavazuje zajistit pro zaměstnance pronajímatele možnost zakoupení jídla „s sebou“ (tj. polévky a teplého jídla z poledního menu) po celou dobu výdeje.

Nájemce je povinen zajistit výrobu takového množství hotových jídel, aby byla splněna podmínka, že po celou dobu výdeje musí být k výběru minimálně 1 druh hotového jídla, viz výše.

Doplňkový prodej svačinových jídel

Předmětem bude i poskytování služeb spojených s doplňkovým prodejem svačinových jídel k provozu výdejny stravy, které představují přípravu a prodej svačinových jídel a zajištění chlazených nápojů v integrovaném prostoru výdejny stravy.

Nájemce se zavazuje provozovat doplňkový prodej v tomto minimálním rozsahu: pečivo, ovoce, nápoje studené balené (vody, džusy, limonády,...), nápoje teplé (káva, čaj), nabídka studené kuchyně, mléčné výrobky, zákusky, trvanlivé potraviny (sušenky, cukrovinky,...).

Pronajímatel bude mít možnost požadovat po nájemci úpravu složení doplňkového prodeje dle požadavků zaměstnanců NK ČR.

Nájemce nemůže v předmětu nájmu prodávat alkoholické nápoje (pivo, víno), ani tvrdý alkohol (destiláty, likéry) a tabákové výrobky.

Provozní doba

Provozní doba bistra bude pondělí až pátek od 10.00 hod. do 14.00 hod.

Rozsah otevírací doby bude možné po vzájemné dohodě obou stran v průběhu trvání smlouvy regulovat.

Pronajímatel upozorňuje, že výdejna je koncipována výhradně na přípravu studené kuchyně a ohřev předem připravených jídel. Technické vybavení výdejny jídel neumožňuje přípravu teplé kuchyně. Prostory nedisponují samostatným odtahem výparů mimo budovu.