



MĚSTO JINDŘICHŮV HRADEC

ODBOR SPRÁVY MAJETKU MĚSTA
Klásterská 135, 377 01 Jindřichův Hradec

Klásterská 135 / II, 377 22 Jindřichův Hradec, tel.: 384 351 111, www.jh.cz

Město Jindřichův Hradec na základě § 39 odst. 1 zákona č. 128/2000 Sb. v platném znění tímto zveřejňuje svůj

ZÁMĚR PRONAJMOUT RESTAURACI BEZ TECHNOLOGICKÉHO (GASTRO) VYBAVENÍ A INTERIÉROVÉHO ZAŘÍZENÍ

nebytové prostory sloužící k podnikání v budově čp. 2/I, jež je součástí pozemku parc. č. 1211/1 v k.ú. Jindřichův Hradec, a to část objektu v projektové dokumentaci označenou jako SO 01. Předmět nájmu zahrnuje zejména: část stavebního objektu označenou v projektové dokumentaci jako SO 01 sestávající se z prostor v 1.PP označených jako 0.00 zahrádka restaurace (96,7 m²), 0.02 restaurace (313,5 m²), 0.03 kuchyně (75,3 m²), 0.04 pivotěka (6,6 m²), 0.06.1 zázemí kuchyně-sklad (3,1 m²), 0.06.2 zázemí kuchyně-sklad (6,6 m²), 0.06.3 zázemí kuchyně-sklad (5,2 m²), 0.06.4 zázemí kuchyně-úklidová místnost (1,5 m²), 0.07.1 zázemí personálu-šatna (4,5 m²), 0.07.2 zázemí personálu-sprcha (1,7 m²), 0.07.3 zázemí personálu-kabina WC (2,8 m²), celková užitná plocha všech prostor je 517,5 m² (dále označován jako „Restaurace“), s cílem otevřeným a transparentním způsobem vybrat spolehlivého nájemce, který na základě nájemní smlouvy zabezpečí provoz restauračního zařízení.

Současně s tímto záměrem je zveřejněn také záměr města Jindřichův Hradec týkající se pronájmu Pivovaru v objektu Dobrovského čp. 2/I, Jindřichův Hradec. Každý zájemce může podat nabídku i na oba prostory určené k podnikání současně. Nabídka ale v takovém případě musí být podána samostatně jak pro Pivovar, tak pro Restauraci.

Podmínky záměru:

1. **PŘEDMĚT, ÚČEL A DOBA NÁJMU**
 - 1.1. Předmětem nájmu jsou prostory sloužící k podnikání nacházející se v budově čp. 2/I, která je součástí pozemku parc. č. 1211/1 v k.ú. Jindřichův Hradec, v bývalém zámeckém pivovaru v Jindřichově Hradci, které jsou podrobně pro účely nájemní smlouvy specifikovány v příloze č. 1 tohoto záměru – Specifikace předmětu nájmu RESTAURACE – část objektu v projektové dokumentaci označována jako SO 01 o celkové užitné ploše 517,5 m² (dále také jen „Předmět nájmu“ či „Restaurace“). Samotný objekt je nemovitou kulturní památkou a nachází se v památkově chráněném území.
 - 1.2. Předmět nájmu je pronajímán bez technologického a interiérového vybavení, součástí pronajímáných prostor není zejména gastro technologie a interiérové vybavení restaurace, které nájemce pořídí vlastním nákladem dle vlastního návrhu.

- 1.3. Celý objekt, v němž se nachází předmět nájmu, prochází komplexními stavebními úpravami (rekonstrukcí) v rámci veřejné zakázky města Jindřichův Hradec s názvem „NOVÁ EPOCHA PIVOVARU PÁNŮ ZLATÉ RŮŽE“ (dále jen „Veřejná zakázka“). Provádění prací na předmětu nájmu včetně vydání kolaudačního souhlasu by mělo být v souladu s podmínkami Veřejné zakázky dokončeno do 31.12.2025; stavebně-technický stav prostor popsaný v projektové dokumentaci může v návaznosti na probíhající práce doznat dílčích změn.
- 1.4. Stavební úpravy Předmětu nájmu jsou spolufinancovány z peněžních prostředků Státního fondu podpory investic na revitalizaci území se starou stavební zátěží (brownfieldů) financovanou z Nástroje pro oživení a odolnost (dále jen „Dotace“). Nájemce je povinen poskytovat pronajímateli veškerou součinnost k plnění povinností pronajímatele v souvislosti s poskytnutou dotací ze státního rozpočtu (zejm. informační činnost). Neplnění povinností ze strany nájemce může vést ke vzniku škody na straně pronajímatele, a to včetně korekce či odnětí dotace.
- 1.5. K očekávanému stavebně-technickému stavu předmětu nájmu ke dni zahájení nájmu je zpracována projektová dokumentace pro provádění stavby pro stavbu „NOVÁ EPOCHA PIVOVARU PÁNŮ ZLATÉ RŮŽE“ zpracovaná zodpovědným projektantem Ing. arch. Petrem Řehořkou (dále jen „Projektová dokumentace“). Projektová dokumentace bude poskytnuta žadatelům na vyžádání odborem ROZ MěÚ, kontaktní osoba Ing. Karel Hron, tel. 384351180, e-mail: hron@jh.cz
- 1.6. Restauraci musí využívat nájemce výlučně k provozování restauračního zařízení a k němu souvisejícím činnostem. Provoz jakýchkoliv jiných činností musí mít pouze funkci doplňkovou. Nájemce nemůže dát předmět nájmu do podnájmu nebo jinak umožnit jeho užívání třetí osobě.
- 1.7. Nájem bude uzavřen na dobu určitou dle předložené nabídky minimálně na dobu 10 let, a to s předpokladem trvání od 1.1.2026 do termínu uvedeného v nabídce, přičemž maximální doba pronájmu je 30 let. Doba začátku nájmu je podmíněna dokončením stavebních úprav na předmětu nájmu v rámci Veřejné zakázky. Výpovědní lhůta bude činit 9 měsíců, nepůjde-li o závažné porušení povinností vyplývajících z nájemní smlouvy.
- 1.8. Nájemce může požádat o prodloužení nájmu nejpozději 1 rok před skončením nájmu. Prodloužení nájmu na základě žádosti nájemce a případně upravení podmínek nájmu včetně nájemného je podmíněno schválením v příslušných orgánech pronajímatele.

2. ZÁKLADNÍ PODMÍNKY NÁJMU

- 2.1. Účastníkem nabídnuté měsíční nájemné musí činit minimální částku 30.743,- Kč bez DPH. Výše nájemného bude každoročně upravena na základě inflační doložky obsažené v Nájemní smlouvě. Nájemné nezahrnuje platby za energie a služby spojené s předmětem nájmu; nájemce bude hradit úplatu za tato plnění na základě smluv uzavřených přímo s jejich poskytovateli.
- 2.2. Nájemce je povinen provést investici spočívající v pořízení gastro technologie a interiérového vybavení, která bude ctít prostorové rozvržení a technickou zprávu Projektové dokumentace. Nájemce provede investici na své náklady a takto provedená investice se zásadně nestává po dobu platnosti nájemní smlouvy součástí majetku pronajímatele. V případě, že investicí nájemce budou stroje či jiné upevněné zařízení, pronajímatel a nájemce učiní ve smyslu § 508 ObčZ výhradu, že pevněný stroj nebo jiné upevněné zařízení není součástí nemovitosti.
- 2.3. Pronajímatel umožní nájemci omezené dočasné užívání Předmětu nájmu již před začátkem doby nájmu, a to jakožto výpůjčky činěné výlučně za účelem přípravy Předmětu nájmu k provozování činností nájemce v souladu s předloženým podnikatelským záměrem (např. navedení a instalace technologií a zařízení nájemce). Nájemce se zavazuje umístit v Předmětu nájmu pouze taková zařízení a technologie, jejichž provoz nezatěžuje Předmět nájmu nad míru obvyklou a nepředstavuje nepřiměřené riziko vzniku újmy třetích osob a na majetku

Pronajímatele. Nájemce je odpovědný za dodržování veškerých právních předpisů upravujících podnikání Nájemce v Předmětu nájmu a zavazuje se splnit zákonné a technické předpisy k tomu potřebné.

- 2.4. Investice budoucího nájemce do pořízení technologie bude odepisována v souladu s platnými právními předpisy počínaje rokem zahájení provozu tak, aby byla odepsána nejpozději ke dni ukončení nájmu. Po uplynutí sjednané doby nájmu se nájemce zavazuje převést pronajímateli investici do technologie za zůstatkovou účetní hodnotu, která by se měla rovnat nule. Dojde-li k ukončení této smlouvy před uplynutím sjednané doby nájmu nabídne nájemce přednostně pronajímateli technologii k odkoupení za zůstatkovou účetní cenu. Nájemce nesmí demontovat stroje či zařízení, které je pevně spojené (upevněné) s nemovitou věcí bez předchozího souhlasu pronajímatele. Nájemce bude povinen specifikovat vložené investice do technologie tvořící funkční celek a předložit soupis takto pořízeného majetku včetně odpisového plánu před zahájením provozu Restaurace.
- 2.5. Nájemce se zaváže na své náklady a odpovědnost provádět běžnou údržbu a dále opravy Předmětu nájmu, a to v případě, kdy náklady na takovou opravu nepřesáhnou v každém jednotlivém případě částku 80.000,- Kč bez DPH.
- 2.6. Nájemce nesmí provádět stavební úpravy či jiné zhodnocení předmětu nájmu bez písemného souhlasu pronajímatele, který bude obsahovat i způsob vypořádání vynaložených nákladů ke dni ukončení Smlouvy.
- 2.7. Předmětem pronájmu nejsou prostory sociálního zařízení umístěné v Restauraci. Nájemce se zaváže ke správě, údržbě a hrazení nákladů na energie tohoto sociálního zařízení, které bude sloužit jak návštěvníkům restaurace, tak návštěvníkům multifunkčního kulturního centra. Zároveň nájemce musí umožnit bezplatný a neomezený přístup k výtahu přístupném z prostor Restaurace.
- 2.8. Nájemce se zaváže dodržovat veškerá protipožární, hygienická, ekologická, bezpečnostní a další obecně závazná pravidla a ustanovení právních předpisů a normy pro provoz a užívání nemovitostí a jejich příslušenství a provádět na svůj náklad revize zařízení umístěných v předmětu nájmu, která podléhají pravidelným technickým kontrolám.
- 2.9. Zásobování Restaurace musí být zabezpečeno v souladu s dopravním značením zejména vozidly s max. hmotností do 3,5 t.
- 2.10. Nájemce musí mít po celou dobu nájmu pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou v rámci jeho podnikatelské činnosti či v souvislosti s ní třetím osobám, které bude zahrnovat též odpovědnost za škodu z provozní činnosti v předmětu nájmu. Pojištění musí vždy zahrnovat odpovědnost nájemce za škodu na majetku pronajímatele (tj. zejména na předmětu nájmu).
- 2.11. Pronajímatel si vyhrazuje právo na uplatnění smluvních pokut při nedodržení či porušení podmínek, což bude upraveno v nájemní smlouvě.

3. ÚPRAVY PŘEDMĚTU NÁJMU A SOUČINNOST NÁJEMCE

- 3.1. Pronajímatel upozorňuje, že Projektová dokumentace k provedení revitalizace předmětu nájmu byla připravena s ohledem na předpokládanou variantu technologie Restaurace. Stavební připravenost předmětu nájmu (zejm. rozvody a dílčí stavební úpravy) tak může být v návaznosti na zvolenou technologii nájemce upravena v rámci Veřejné zakázky již před začátkem trvání nájmu s ohledem na konkrétní technologii nájemce, a to při poskytnutí součinnosti nájemce a za splnění podmínek smlouvy na plnění Veřejné zakázky a podmínek Dotace.
- 3.2. Žadatel je povinen seznámit se s Projektovou dokumentací tak, aby zvolená technologie respektovala rozvržení prostor.
- 3.3. Ve své nabídce musí každý žadatel specifikovat gastro technologii Restaurace, kterou hodlá do prostoru instalovat, jakož i prohlášení, zda technologie vyžaduje či nevyžaduje provedení dílčích

stavebních úprav oproti projektové dokumentaci (úpravy rozvodu či dílčí stavební úpravy), tyto údaje uvede žadatel v příloze č. 2 tohoto oznámení (Krycí list nabídky).

- 3.4. V případě, že technologie nájemce bude vyžadovat dílčí úpravy stavební připravenosti předmětu nájmu, musí tyto úpravy respektovat rozvržení prostor a technickou zprávu projektové dokumentace. Pokud náklady na tyto úpravy budou vícenáklady v rámci Veřejné zakázky, budou provedeny na náklady nájemce. Nájemce se zavazuje poskytnout pronajímateli veškerou součinnost (informace) za účelem přizpůsobení stavební připravenosti technologii zvolené nájemcem v rámci Veřejné zakázky.
- 3.6. Pronajímatel není povinen provést jakékoliv změny na předmětu nájmu. Důvodem pro neprovedení změn na předmětu nájmu může být zejména neposkytování součinnosti ze strany nájemce, zvýšená finanční náročnost změn pro pronajímatele či jejich neúčelnost. Změny na předmětu nájmu, které nebudou provedeny v rámci Veřejné zakázky, mohou být učiněny pouze s předchozím souhlasem pronajímatele a na náklady nájemce.

4. PODNIKATELSKÝ ZÁMĚR

- 4.1. Žadatel je povinen ve své nabídce předložit podnikatelský záměr, který bude obsahovat popis plánovaného užití Předmětu nájmu.

Podnikatelský záměr musí obsahovat tyto údaje:

- představení účastníka, jeho identifikační a kontaktní údaje,
- kapitálové složení,
- hlavní záměr projektu (cíle, předmět podnikání a hlavní podnikatelské aktivity), příp. odkazy či uvedení již realizovaných projektů,
- marketingový plán se zaměřením na turismus ve městě,
- návrh technologie (gastro technologie) a interiérového zařízení včetně uvedení předběžných nákladů na jejich pořízení a harmonogramu pořízení,
- typ nabízené kuchyně,
- čestné prohlášení o bezdlužnosti (u finančního úřadu, OSSZ, zdravotní pojišťovny, města Jindřichův Hradec),
- prohlášení, že se žadatel seznámil s kompletní projektovou dokumentací a že akceptuje zveřejněné podmínky pronájmu.

Minimální požadavky - předkládaný podnikatelský záměr musí splnit:

- předložit kapitálové složení a výpisem z účtu doložit sdružení finančních prostředků minimálně ve výši 2 mil. Kč, (v případě podání nabídky i na Pivovar, je nutné sdružit finanční prostředky v celkové výši minimálně 10 mil. Kč),
- oprávnění k výkonu podnikatelské činnosti dle předloženého podnikatelského záměru,
- zkušenosti osoby odpovědné za provoz restaurace s provozem restauračního zařízení o minimální kapacitě 30 hostů, a to po dobu nejméně 5 let
- závazek umožnit prodej či výčep produktu „piva typu ležák“ nesoucí značku s odkazem na město Jindřichův Hradec vyráběného v přílehlém Pivovaru,
- předmětem a účelem pronájmu musí být provozování restaurace

Pro vyloučení pochybností město Jindřichův Hradec uvádí, že nepožaduje, aby podnikatelský záměr obsahoval podrobné informace o výrobní a obchodní strategii účastníka majících povahu obchodního tajemství.

- 4.2. Účastník je povinen na výzvu města Jindřichův Hradec blíže objasnit nebo doplnit svůj podnikatelský záměr; doplnění či objasnění podnikatelského záměru není změnou nabídky. V případě, že účastník neobjasní nebo nedoplní podnikatelský záměr, může být jeho nabídka vyloučena.

5. HODNOCENÍ A VÝBĚR NEJVHODNĚJŠÍ NABÍDKY

- 5.1. Kritériem pro výběr nejvhodnější z nabídek je účastníkem nabídnuté nájemné v korunách českých bez DPH za měsíc (Kč/měsíc). Město Jindřichův Hradec je oprávněno posoudit při výběru nabídek předložené podnikatelské záměry s ohledem na ekonomický, kulturní a společenský přínos pro město Jindřichův Hradec. Město Jindřichův Hradec je oprávněno vyloučit nabídky takového účastníka, u něhož bude mít pochybnost, zda účastník bude schopen plnit podmínky Nájemní smlouvy.
- 5.2. Účastníkem nabídnuté nájemné musí činit nejméně 30.743,- Kč bez DPH měsíčně, kdy tato výše byla určena znaleckým posudkem. Výši nájemného uvede účastník v příloze č. 2 – Krycí list nabídky.
- 5.3. Výše nájemného bude každoročně upravena na základě inflační doložky obsažené v Nájemní smlouvě. Bude hodnoceno měsíční nájemné nabídnuté účastníkem, které je závazné pro rok 2026.
- 5.4. K přijetí nabídky je nezbytné její schválení příslušným orgánem města Jindřichův Hradec.

6. ZPŮSOB A LHŮTA PRO PODÁVÁNÍ NABÍDEK

- 6.1. Účastník je povinen ve své nabídce předložit následující dokumenty: Krycí list nabídky a Čestné prohlášení (příloha č. 2 tohoto záměru) a vyplněný a podepsaný Podnikatelský záměr dle čl. 4 tohoto záměru vč. výpisu z účtu dokládající výši sdružených finančních prostředků.
- 6.2. Nabídka musí být písemná, v listinné podobě, předložena v uzavřené obálce. Obálka s nabídkou musí být označena „NABÍDKA NEOTVÍRAT – „RESTARURACE – NÁJEMCE“
- 6.3. Nabídky musí být podány nejpozději dne 20.6.2024 do 13:00 hod. K později podaným nabídkám se nepřihlíží.
- 6.4. Místo podání nabídek: Městský úřad Jindřichův Hradec, Podatelna, Klášterská 135/II, 377 01 Jindřichův Hradec.

8. OSTATNÍ PODMÍNKY

- 8.1. Město Jindřichův Hradec si vyhrazuje právo odmítnout všechny předložené nabídky.
- 8.2. Účastníci jsou svou nabídkou vázáni. Podané nabídky lze změnit nebo doplnit do lhůty pro podávání nabídek. Po lhůtě pro podávání nabídek nelze nabídky doplnit a měnit; doplněním či změnou nabídek se nepovažuje doplnění či objasnění podnikatelského záměru učiněného na základě výzvy města Jindřichův Hradec.
- 8.3. Současně s tímto záměrem je zveřejněn také záměr pronájmu Pivovaru v objektu Dobrovského čp. 2/I, Jindřichův Hradec. Každý účastník může podat nabídku na oba prostory určené k podnikání. Nabídka ale musí být podána samostatně jak pro Pivovar, tak pro Restauraci.
- 8.4. Součástí tohoto záměru jsou tyto přílohy:
 - 8.4.1. Příloha č. 1 Specifikace předmětu nájmu Restaurace
 - 8.4.2. Příloha č. 2 – Krycí list nabídky a Čestné prohlášení
 - 8.4.3. Příloha č. 3 – Projektová dokumentace – bude poskytnuta účastníkům na vyžádání odborem ROZ MěÚ, kontaktní osoba Ing. Karel Hron, tel. 384351180, e-mail: hron@jh.cz

Bližší informace mohou zájemci získat na odboru správy majetku MěÚ, kontaktní osoba – Ing. Renata Severová, tel. 384 351 160, informace ke zpracované projektové dokumentaci na odboru rozvoje, kontaktní osoba – Ing. Karel Hron, tel. 384 351 180.

Otevírání obálek bude uskutečněno na zasedání komise dne 21.06.2024 v 8:00 hodin v zasedací místnosti Městského úřadu v Klášterské ulici čp. 135/II v Jindřichově Hradci – číslo dveří 3. Otevírání obálek se mohou zúčastnit zájemci, kteří v termínu podali nabídku.

Otisk úředního razítka

Ing. Renata Severová, v.r.
vedoucí Odboru správy majetku města

Čj. SMM/31177/2024

Příloha č. 1:

SPECIFIKACE PŘEDMĚTU NÁJMU

RESTAURACE – část objektu v projektové dokumentaci označována jako SO 01

Předmětem nájmu pro provoz restaurace jsou prostory sloužící k podnikání nacházející se v budově na adrese Dobrovského čp. 2/I, 377 01 Jindřichův Hradec, na pozemku parc.č. 1211/1 v k.ú. Jindřichův Hradec, a to část stavebního objektu označená jako SO 01 sestávající se z prostor v 1.PP označených jako 0.00 zahrádka restaurace (96,7 m²), 0.02 restaurace (313,5 m²), 0.03 kuchyně (75,3 m²), 0.04 pivotěka (6,6 m²), 0.06.1 zázemí kuchyně-sklad (3,1 m²), 0.06.2 zázemí kuchyně-sklad (6,6 m²), 0.06.3 zázemí kuchyně-sklad (5,2 m²), 0.06.4 zázemí kuchyně-úklidová místnost (1,5 m²), 0.07.1 zázemí personálu-šatna (4,5 m²), 0.07.2 zázemí personálu-sprcha (1,7 m²), 0.07.3 zázemí personálu-kabina WC (2,8 m²), celková užitná plocha všech prostor je 517,5 m². Samotný objekt je nemovitou kulturní památkou a nachází se v památkově chráněném území (MPR).

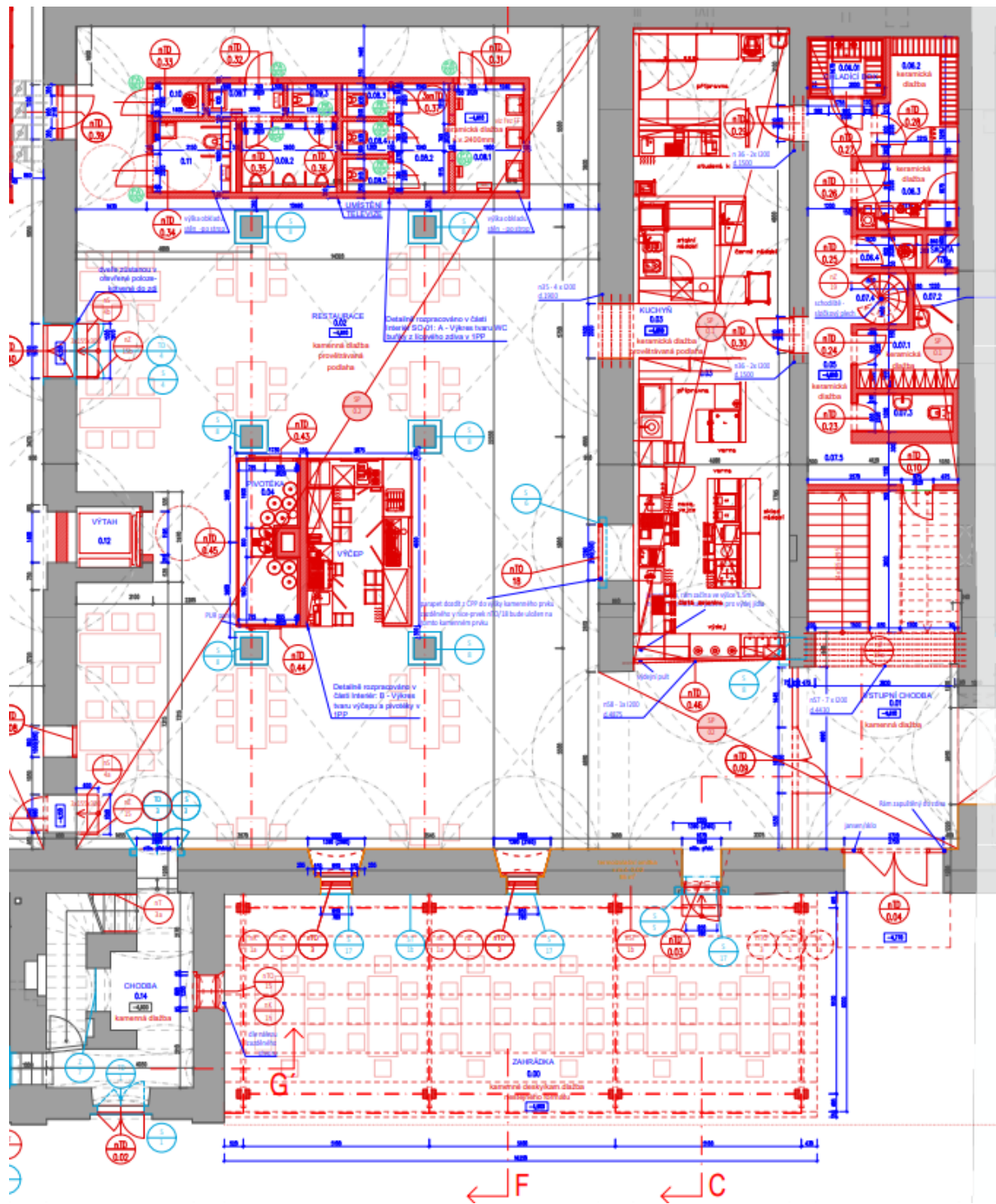
Specifikace předmětu pronájmu dle jednotlivých místností:

Sestávající se z objektů v 1PP

LEGENDA MÍSTNOSTÍ 1PP – SO 01

označení	účel místnosti	plocha [m ²]	povrch podlahy	úprava stěn	úprava stropu
0.00	zahrádka restaurace	96,7	kamenné desky	vnější fasáda(omítka)	dřevěná prkna a trámy
0.02	restaurace	313,5	kamenná dlažba	omítka, malba	omítka, malba
0.03	kuchyně	75,3	keramická dlažba	omítka, malba	omítka, malba
0.04	pivotěka	6,6	kamenná dlažba	omítka, malba	SDK podhled
0.06.1	zázemí kuchyně – sklad	3,1	keramická dlažba	systémový panel	systémový panel+ omítka malba
0.06.2	zázemí kuchyně – sklad	6,6	keramická dlažba	omítka, malba	omítka, malba
0.06.3	zázemí kuchyně – sklad	5,2	keramická dlažba	keramický obklad	omítka, malba
0.06.4	zázemí kuchyně – úkl. místnost	1,5	keramická dlažba	keramický obklad	omítka, malba
0.07.1	zázemí personálu – šatna	4,5	keramická dlažba	omítka, malba	omítka, malba
0.07.2	zázemí personálu – sprcha	1,7	keramická dlažba	keramický obklad	omítka, malba
0.07.3	zázemí personálu – kabina WC	2,8	keramická dlažba	keramický obklad	omítka, malba

Výřez z projektové dokumentace



Příloha č. 2 záměru pronájmu

KRYCÍ LIST NABÍDKY a ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Pronajímatel: Město Jindřichův Hradec, Klášterská 135/II, J.Hradec

Záměr pronájmu: Na uzavření smlouvy na nájem prostoru Restaurace bez technologického a interiérového vybavení

A) Identifikace účastníka a kontaktní údaje:

Obchodní firma/název/jméno a příjmení účastníka:	
IČO, bylo-li přiděleno:	
DIČ, bylo-li přiděleno:	
Zápis v obchodním či jiném rejstříku:	
Sídlo/místo podnikání:	
Doručovací adresa: (je-li odlišná od sídla/místa podnikání)	
ID datové schránky:	
Jméno a příjmení kontaktní osoby:	
Kontaktní e-mail účastníka:	
Kontaktní telefon účastníka:	

Účastník doplní identifikační a kontaktní údaje do tabulky.

B) Nabídka účastníka – nájemné:

Výše měsíčního nájemného Restaurace:	Kč bez DPH
--------------------------------------	------------

Minimální výše nájemného za předmět nájmu činí 30.743,- Kč bez DPH/měsíčně. Měsíční nájemné je platné na rok 2026, nájemní smlouva bude obsahovat inflační doložku. Nájemné v sobě nezahrnuje platby za energie a služby.

C) Doba nájmu:

--

Účastník doplní dobu trvání smlouvy v letech

D) Specifikace technologie zvolené účastníkem:

Část technologie (zařízení)	Výrobce	Výrobek (druh a typ)

Účastník je oprávněn rozšířit počet položek v tabulce dle potřeby. Účastník uvede specifikaci hlavních částí zvolené technologie (zařízení).

E) Předpokládaná výše investice do technologie, provozního a interiérového zařízení

Předpokládaná výše investic určené na pořízení hmotného a nehmotného investičního majetku v nejbližších třech letech (v Kč):	
rok 2025	Kč bez DPH
rok 2026	Kč bez DPH
rok 2027	Kč bez DPH

Účastník doplní výši předpokládané investice v Kč bez DPH v nejbližších 3 letech.

F) Odborný tým

Odpovědná osoba za provoz restaurace	
Jméno a příjmení	
Vztah vůči účastníkovi (např. zaměstnanec, budoucí pracovní smlouva, apod.)	
Vzdělání a praxe v oboru (min. 5 let praxe v oboru, uvádí se výčet dosavadního vzdělání a praxe (s uvedením délky, období, kde bylo získáno a profesní pozice v rámci praxe)	

Účastník doplní viz výše, součástí nájemní smlouvy bude závazek nájemce, aby osoba odpovědná za provoz restaurace splňovala podmínku praxe min. 5 let zkušeností s provozováním restaurace po celou dobu trvání nájemního vztahu

Čestné prohlášení účastníka:

Účastník prohlašuje, že jím zvolená technologie Restaurace VYŽADUJE / NEVYŽADUJE stavební úpravy předmětu nájmu.

Účastník označí vyhovující.

Účastník prohlašuje, že se SEZNÁMIL s kompletní projektovou dokumentací a že AKCEPTUJE zveřejněné podmínky pronájmu.

Účastník prohlašuje, že nemá žádné závazky po lhůtě splatnosti ve vztahu ke státnímu rozpočtu, státnímu fondu, zdravotní pojišťovně, orgánům sociálního zabezpečení, rozpočtu územního samosprávného celku.

Účastník prohlašuje, že všechny výše uvedené údaje jsou úplné a pravdivé.

V _____, dne _____ 2024

.....

identifikace účastníka
jméno a funkce

POZN. Účastník doplní místo a datum vyhotovení a podepsání krycího listu, dále doplní svou identifikaci a jednatelství osoby a prohlášení podepíše.

Příloha č. 2 záměru pronájmu

KRYCÍ LIST NABÍDKY a ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Pronajímatel: **Město Jindřichův Hradec, Klášterská 135/II, J.Hradec**Záměr pronájmu: **Na uzavření smlouvy na nájem prostoru Restaurace bez technologického a interiérového vybavení**

A) Identifikace účastníka a kontaktní údaje:

Obchodní firma/název/jméno a příjmení účastníka:	Kapitán JIH s.r.o.
IČO, bylo-li přiděleno:	06772251
DIČ, bylo-li přiděleno:	CZ06772251
Zápis v obchodním či jiném rejstříku:	C 288604/MSPH Městský soud v Praze
Sídlo/místo podnikání:	Sídlo: Hornoměcholupská 663/141, Horní Měcholupy, 109 00 Praha Místo podnikání: Jakubská 91, Jindřichův Hradec
Doručovací adresa: (je-li odlišná od sídla/místa podnikání)	Jakubská 91, Jindřichův Hradec
ID datové schránky:	w6uy6vt
Jméno a příjmení kontaktní osoby:	Jiří Bílý
Kontaktní e-mail účastníka:	bilyjir@gmail.com
Kontaktní telefon účastníka:	+420 721 366 336

Účastník doplní identifikační a kontaktní údaje do tabulky.

B) Nabídka účastníka – nájemné:

Výše měsíčního nájemného Restaurace:	33.000 Kč bez DPH
--------------------------------------	-------------------

Minimální výše nájemného za předmět nájmu činí 30.743,- Kč bez DPH/měsíčně. Měsíční nájemné je platné na rok 2026, nájemní smlouva bude obsahovat inflační doložku. Nájemné v sobě nezahrnuje platby za energie a služby.

C) Doba nájmu:

30 let

Účastník doplní dobu trvání smlouvy v letech

D) Specifikace technologie zvolené účastníkem:

Část technologie (zařízení)	Výrobce	Výrobek (druh a typ)
-----------------------------	---------	----------------------

BUDE DODÁNO POZORUJI, ZPRACOVÁVA	SE PROSTĚM
OD FIRMY SALMON GASTRO, S.V.O.	
VYBAVENÍ BUDĚ K PŘÍPRAVĚ HOTOVÝCH I MINUTOVĚ MUCKYCH	
DLE STANDARDŮ HACCP A PLATNÉ LEGISLATIVĚ.	

Účastník je oprávněn rozšířit počet položek v tabulce dle potřeby. Účastník uvede specifikaci hlavních částí zvolené technologie (zařízení).

E) Předpokládaná výše investice do technologie, provozního a interiérového zařízení

Předpokládaná výše investic určené na pořízení hmotného a nehmotného investičního majetku v nejbližších třech letech (v Kč):		
rok 2025	5 000 000	Kč bez DPH
rok 2026	2 000 000	Kč bez DPH
rok 2027	500 000	Kč bez DPH

Účastník doplní výši předpokládané investice v Kč bez DPH v nejbližších 3 letech.

F) Odborný tým

Odpovědná osoba za provoz restaurace	
Jméno a příjmení	Ladislav Veselý
Vztah vůči účastníkovi (např. zaměstnanec, budoucí pracovní smlouva, apod.)	budoucí pracovní smlouva
Vzdělání a praxe v oboru (min. 5 let praxe v oboru, uvádí se výčet dosavadního vzdělání a praxe (s uvedením délky, období, kde bylo získáno a profesní pozice v rámci praxe)	17 praxe jako šéfkuchař ve vyhlášených pražských restauracích výčerní list - 05-51-4/07

Účastník doplní viz výše, součástí nájemní smlouvy bude závazek nájemce, aby osoba odpovědná za provoz restaurace splňovala podmínku praxe min. 5 let zkušeností s provozováním restaurace po celou dobu trvání nájemního vztahu

Čestné prohlášení účastníka:

Účastník prohlašuje, že jím zvolená technologie Restaurace **VYŽADUJE** / **NEVYŽADUJE** stavební úpravy předmětu nájmu.

Účastník označí vyhovující.

Účastník prohlašuje, že se **SEZNÁMIL** s kompletní projektovou dokumentací a že **AKCEPTUJE** zveřejněné podmínky pronájmu.

Účastník prohlašuje, že nemá žádné závazky po lhůtě splatnosti ve vztahu ke státnímu rozpočtu, státnímu fondu, zdravotní pojišťovně, orgánům sociálního zabezpečení, rozpočtu územního samosprávného celku.

Účastník prohlašuje, že všechny výše uvedené údaje jsou úplné a pravdivé.

V Jindřichově Hradci, dne 19.6. 2024

KAPITÁN JIH s.r.o.
Hornoměřcholupská 663/141
109 00 Praha 10
2 251 DIČ: CZ06772251

identifikace účastníka
jméno a funkce

POZN. Účastník doplní místo a datum vyhotovení a podepsání krycího listu, dále doplní svou identifikaci a jednající osoby a prohlášení podepíše.

Kapitán JIH s.r.o.
Hornoměřcholupská 663/141
10900 PRAHA

POTVRZENÍ O VÝŠI ZŮSTATKU NA BANKOVNÍM ÚČTU

Společnost UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s. na základě žádosti majitele účtu Kapitán JIH s.r.o., datum narození/rodné číslo 06772251 ze dne 20.06.2024 potvrzuje, že je tato osoba majitelem účtu č. 1043561005/2700 v měně CZK, jehož zůstatek ke dni 19.06.2024 činí 10400586,93 CZK.

UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.

Jindřichův Hradec dne 20.06.2024

Zdeněk Pech
klientský poradce

Kateřina Prausová
osobní bankéř

UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.
pobočka Jindřichův Hradec
Nám. Míru 164, 377 01 Jindřichův Hradec
(5)

**Čestné prohlášení o bezdlužnosti organizace vůči orgánům státní správy,
zdravotní pojišťovně, orgánům sociálního zabezpečení a vůči územním
samosprávným celkům**

Předkládající organizace

Název: KAPITÁN JIH S.r.o.

Adresa sídla: Hornoměřcholupská 663/141, Praha 10, 109 00

IČ: 06772251

DIČ: CZ 06772251

Statutární orgán

Příjmení, jméno, titul: JIŘÍ BÍLÝ

Název předkládaného projektu: PIVOVAR J. HRÁSEK

Prohlašuji, že organizace ke dni podání žádosti nemá žádné závazky po lhůtě splatnosti ve vztahu ke státnímu rozpočtu, státnímu fondu, zdravotní pojišťovně, orgánům sociálního zabezpečení, rozpočtu územního samosprávného celku.

Dne: 19.6.2024

Podpis statutárního orgánu předkládající organizace (žadatele):

Razítko organizace:

KAPITÁN JIH s.r.o.

Hornoměřcholupská 663/141

109 00 Praha 10

IČ: 067 72 251 DIČ: CZ06772251



Jindra

Jindřichohradecký pivovar a restaurace

02

Představení

- Velkoobchod Nápoje KAPITÁN (Kapitán JIH s.r.o., IČ: 06772251) jsou největším distributorem alko a nealko nápojů v regionu.
- Jako vrchního sládka jsme oslovili Marcela Hofmana s 35 lety zkušeností z mnoha pivovarů, např. v Panském Dvoře v Telči.
- Provozním ředitelem bude Jan Tržil, absolvent Vyšší odborné školy ekonomických studií a Střední průmyslové školy potravinářských technologií, Praha se zkušenostmi s řízením mnoha pivovarů (Hostivar, Trautenberk, Ossegg, ...)

Kontaktní info: Jiří Bílý, +420 721 366 336, bilyjir@gmail.com



03

Distribuce

- Hlavním distribučním kanálem bude vlastní velkoobchod společnosti KAPITAN se stabilní a rozsáhlou klientelou
- Primým distribučním kanálem (a zároveň "showroomem") bude pivovarská restaurace přímo v objektu, kterou máme také zájem provozovat
- Doplnkový prodej bude probíhat na e-shopu *PivovarJindra.cz*, dárkové balení pak přímo v pivovaru a restauraci

Jindra



Financování

- Investice bude realizovaná ze zdroju společnosti KAPITAN a jejích společníků
- Nebude využito bankovní financování ani jiný typ úvěru
- Očekávaná výše investice: 40 000 000 CZK v průběhu 3 let

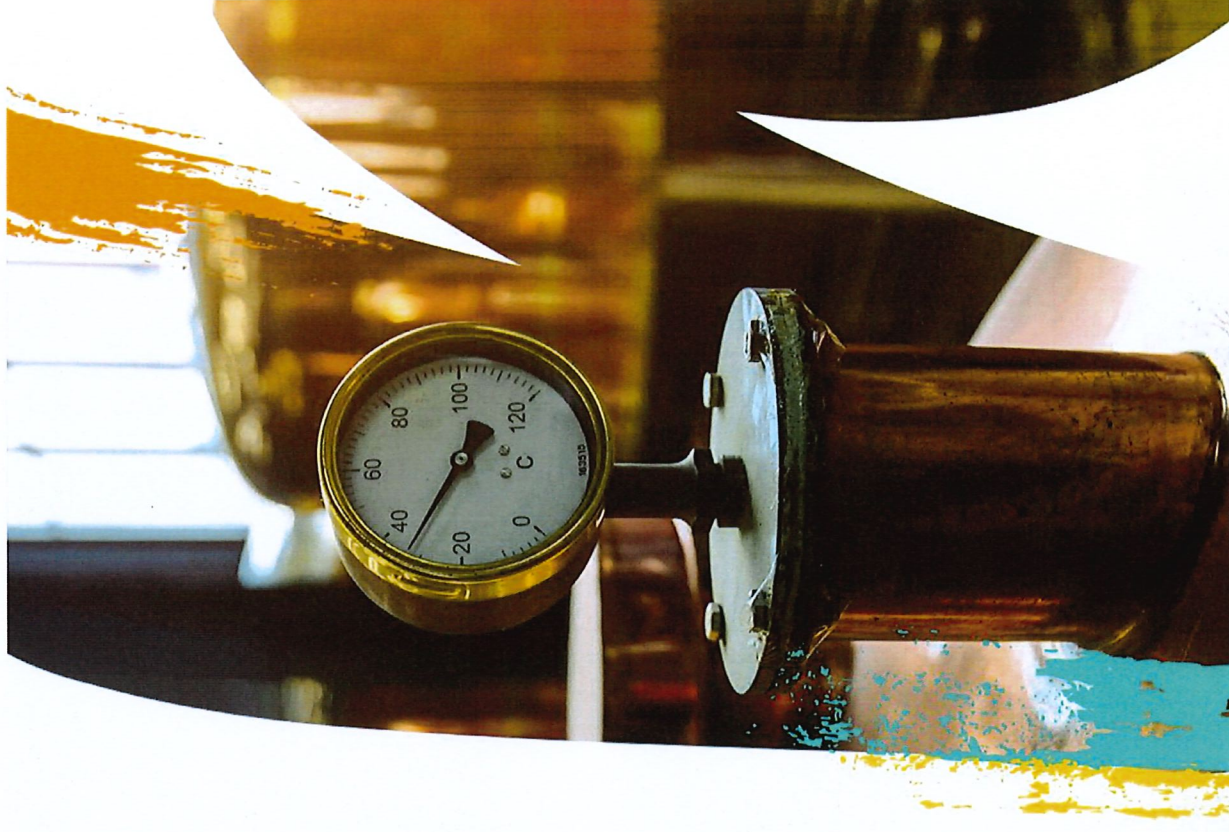


05

Návrh technologie

- Klasická metoda vaření piva "Plzeňského typu" s dozráváním v CK tancích
- Roční výstav: 8000 hl
- Balení Keg sudy 10l, 15l, 30l, 50l. Plechovky 0,5l. Speciální dárkové balení.
- Harmonogram instalace bude upřesněn v průběhu stavby, dle domluvy se zhotovitelskou společností
- Kompletní technologie přílohou v CN od dodavatele

Jindro



06

Investice, pracovní místa

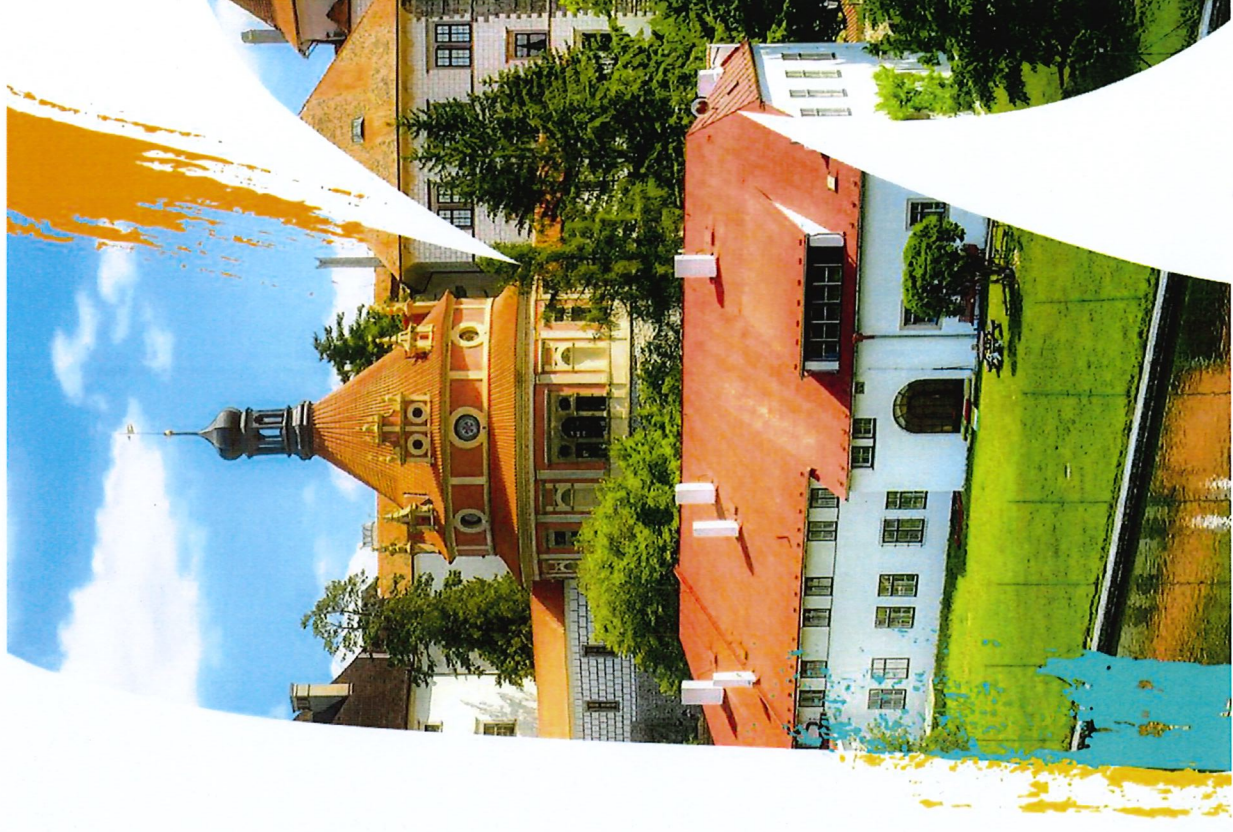
- Harmonogram investic
 1. rok: 15 000 000 Kč
 2. rok: 15 000 000 Kč
 3. rok: 10 000 000 Kč
- Počet nových pracovních míst (pivovar + restaurace): 15



Jindřich

Kontext

- Jindřichův Hradec je historické město, které se těší oblibě turistů
- JH má restaurace, hospody i bary, ale:
 - Současné gastro v JH je vysoce sezónní
 - Častým jevem je pouze víkendový provoz
 - Chybí zde další atrakce a volnočasové aktivity
- JH má mnohasetletou pivovarnickou tradici, pivovar městu chybí
- Chceme městu vrátit ztracenou pivovarnickou pýchu, a vytvořit příjemné místo pro celoroční trávení volného času pro jednotlivce i rodiny



08

Koncepce pivovaru

- Brand JINDRA
 - Jasně ukazuje vztah k městu a patriotismus
 - Indikuje hravost, energii
 - Vyslovitelný i pro zahraniční turisty [Yeen-drah, Dzindrah]
- Produkt
 - Světlá 10°/11°
 - Světlá 12°
 - Sezonní specialy
 - Radlery ve spolupráci s výrobcem nealko nápojů
 - Kolaborace s dalšími značkami (např. HILL'S)
 - kolekce zajímavých obalů s odkazem na historii → suvenýr



Jindra

09

Restaurace

- Celoroční, každodenní provoz
- Menší nezávazná jídla „tapas“, sdílení
- Fúze české a globální kuchyně
- Primárně lokální suroviny od lokálních dodavatelů

Jindra



10

Volnočasové aktivity

- Rádi bychom prostory v 1. NP využili jako "rodinnou klubovnu s obsluhou"
- Hry a prolézačky pro děti každého věku
- Stoly s výhledem na hrací kouty
- Obsluha a menu z restaurace
- Ideální místo pro trávení času s rodinou a přáteli (nejen) za nepříznivého počasí
- Aktivity formou WORKSHOPŮ PRO ŠKOLY
- Interaktivní BEER BREWER SIMULATOR

Jindro



Pár slov na závěr

- Za projektem stojí hradečáci, kterým záleží na tom, aby se ve městě žilo dobře
- Projekt vnímáme jako způsob jak mestu, které nam tolik dalo, něco vrátit
- Ekonomický aspekt je samozřejmě důležitý, ale není to pro nás zdaleka jediný důvod proč chceme Jindru realizovat
- Vzhledem k našim úspěchům v jiných podnikáních jsme připraveni do Jindry dlouhodobě investovat a rozvíjet ho v časech dobrých i v těch složitějších

