

S m l o u v a

o zajištění závodního stravování zaměstnanců uzavřená ve smyslu zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, v platném znění, uzavřená mezi:

1. HB Red Trade s.r.o.

Sídlo: 1.května 1521/188 a, 725 25 Ostrava – Polanka

Jednající: xxxxxxxxxxxx

Oprávněná osoba : xxxxxxxxxxxx

IC:09727825

DIČ:CZ07892187

(dále jen „dodavatel“)

2. Ostravské komunikace, a.s.

Novoveská 1266/25, 709 00 Ostrava - Mariánské Hory

tel.: 595 621 111, fax: 595 621 103

IC: 25396544

DIČ: CZ25396544

Bankovní spojení: xxxxxxxx

Zastoupen: xxxxxxxx

Oprávněná osoba: xxxxxxxx

zapsán v obchodním rejstříku u KS v Ostravě, oddíl B, vložka 1886

(dále jen „odběratel, nebo OK, a.s.“)

Dodavatel se na základě této smlouvy zavazuje poskytovat odběrateli, v souladu se svou cenovou nabídkou ze dne 12. 11. 2024 kterou podal v rámci veřejné zakázky, s názvem: „Hromadné stravování zaměstnanců“ (dále jen „veřejná zakázka“) dále uvedené stravovací služby a odběratel se za jejich provedení zavazuje zaplatit dodavateli dohodnutou cenu.

Odběratel se zavazuje k uvedené činnosti dodavateli poskytnout prostory kuchyně, jídelny a příslušný inventář v části administrativní budovy “A“, I. NP v sídle odběratele – místnosti č. 106, 107, 109, 110, 111, 112 a 115 dle příloh této smlouvy, nákres situačního plánu kuchyně a seznamu vybavení (dále též „pronajaté prostory“).

I.

Předmět smlouvy

1. Dodavatel se zavazuje poskytovat pracovníkům odběratele služby závodního stravování na jeho pracovišti na Novoveské ul. 1266/25, 709 00 Ostrava, Mariánské Hory. Tyto služby spočívají v příjmu a evidenci objednávek obědů dle jednotlivých dnů, pracovníků a druhů jídel a v jejich měsíčním vyúčtování. Dále v přípravě a ve výdeji hlavních jídel dle denního výběru strážníků v prostorách kuchyně v sídle odběratele na jeho pracovišti na shora uvedené adrese. Výdej hlavních jídel je také zabezpečován formou chlazených jídel (chlazenek).
2. Orientačně takto bude denně zabezpečována dodávka a výdej cca 100 porcí oběda. Vzhledem k provozním podmínkám odběratele bude zabezpečena také dodávka nabízených jídel formou chlazených jídel, které budou baleny a dodávány v souladu s hygienickými předpisy.
3. Denně bude zabezpečena nabídka jídel (obědů) v tomto složení:
1 druh polévky, 4 a více druhů hlavních jídel (počet jídel nabídne dodavatel, musí být však dodržen minimální počet 4 druhy hlavních jídel) přičemž jedno z těchto jídel bude jídlo s nižšími nutričními hodnotami (například zeleninový salát, těstovinový salát, ryba, sýr, vejce či maso v kombinaci s čerstvou zeleninou nebo jinou vhodnou přílohou a podobně). Ke každému jídlu bude podáván nápoj + salát, kompot nebo moučník. Předpokládá se možnost výměny

příloh u hlavních jídel v rozsahu aktuální denní nabídky. Tato denní nabídka jídel bude týdně zpracována dodavatelem formou jídelního lístku a elektronicky ve formátu csv souboru zaslána na email: stravovani@okas.cz. Jídelní lístek bude odběratelem zveřejněn vždy ve čtvrtek na každý následující týden.

4. Dodavatel je povinen při sestavování jídelního lístku dodržovat zásadu, že stejná jídla nebudou nabízena opakovaně minimálně po dobu 2 týdnů. V jídelním lístku bude u jednotlivých součástí menu uveden rozpis složek jídla včetně gramáže (příloha č. 1 smlouvy) a uvedení seznamu alergenů. Denní nabídku jídel podle jídelního lístku bude dodavatel vhodnou formou prezentovat v jídelně.

Při sestavování jídelního lístku musí dodavatel klást důraz na zásady racionální výživy, nutriční hodnotu, pestrost a vyváženost nabízených jídel, kombinaci různých druhů masa a příloh. Dodavatel je povinen při sestavování jídelního lístku dodržovat minimální týdenní nabídku masa a rozsah nabídky bezmasých jídel v poměru:

- jídlo s kuřecím masem – min. 5x týdně
- jídlo s vepřovým masem – min. 4x týdně
- jídlo s hovězím masem – min. 3x týdně
- jídlo s krutím nebo králičím masem nebo zvěřinou apod. – min. 2x týdně
- jídlo s rybím masem – min. 1x týdně
- luštěniny – min. 1x týdně
- zeleninový salát, těstovinový salát s masem, rybou, vejcem – min. 5x týdně
- bezmasé jídlo – min. 5x týdně (z toho max. 1x týdně jídlo sladké).

Dodavatel je povinen při sestavování jídelního lístku dodržovat zásadu, že stejná jídla nebudou nabízena opakovaně minimálně po dobu 2 týdnů (10 ti pracovních dnů).

Jídelní lístek bude v souladu s požadavky odběratele, a sice:

- sestavení jídelního lístku podle zásad racionální výživy, nutriční hodnoty jídel,
- pestrost, nápaditost a vyváženost jídelního lístku,
- neopakování stejných jídel v jídelním lístku,
- pestrost nabídky polévek v jídelním lístku,
- rozsah týdenní nabídky druhů masa a rozsah nabídky bezmasých jídel v jídelním lístku v poměru podle požadavků odběratele,
- pestrost a nápaditost přípravy a zpracování jednotlivých druhů masa,
- rozsah nabídky luštěninových jídel podle požadavků odběratele a jejich pestrost,
- rozsah a pestrost nabídky těstovinových jídel v jídelním lístku,
- rozsah nabídky smažených jídel v jídelním lístku,
- rozsah, pestrost a nápaditost nabídky salátů a čerstvé zeleniny v jídelním lístku,
- rozsah nabídky tuzemské a mezinárodní kuchyně
- nabídka různých druhů bramborových příloh a různých druhů rýže (např. jasmínová, basmati, hrášková apod.)
- pořizování surovin od lokálních výrobců a dodavatelů.

Vzorový jídelní lístek tvoří přílohu č. 4 této smlouvy.

5. Při přípravě nabídky jídel a vlastní přípravě jídel musí být respektovány zásady § 6, odst. 4) zákona, a to zejména při výběru a použití surovin, ze kterých budou jídla vyráběna. Dodavatel bude povinen používat suroviny z lokálních zdrojů a od místních výrobců, aby byla co nejvíce snížena uhlíková stopa při plnění předmětu veřejné zakázky. Musí být respektovány zásady racionální výživy, nutriční hodnoty, pestrost stravy s obměnou připravovaných druhů jídel a na vyváženost výživových hodnot. Při přípravě jídel nebudou používány glutamáty, konzervanty, instantní směsi, chemická ochucovadla a umělá sladidla, nadbytečné množství polotovarů a konzervovaných potravin, s výjimkou sterilované, chlazené a mražené zeleniny, kompotů, chlazených a mražených těst. Zejména odběratel nepřipouští, aby polotovar byl pouze ohříván a podáván jako samotné plnohodnotné jídlo.

Připravená jídla budou dodavatelem dodávána denně tak, aby v návaznosti na hygienické a gastronomické předpisy bylo možno zabezpečit denně jejich výdej.

6. Výroba a příprava jídla bude probíhat výhradně v prostorách kuchyně v sídle zadavatele. Není přípustný jakýkoliv dovoz hotových jídel, např. z externích kuchyní. Tato podmínka bude dodavatelem dodržena po celou dobu plnění zakázky. Pokud dodavatel poruší tuto podmínku, bude toto považováno za podstatné porušení smlouvy a zadavatel má právo odstoupit od smlouvy s okamžitou platností.
7. Pro vyloučení pochybností se ujednává, že součástí služeb podle odst. 1 tohoto článku smlouvy jsou také všechny činnosti spojené s výrobou a výdejem jídel a čištěním a udržováním vypůjčených prostor (za pultem) a zařízení pro přípravu a výdej, tedy zejména čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu stravy, nástrojů a zařízení použitého pro přípravu a výdej jídel.
8. Dodavatel neodpovídá za porušení povinnosti poskytovat služby v rozsahu dle této smlouvy po dobu, po kterou budou odběratelem prováděny ve vypůjčených prostorách změny, anebo stavební úpravy, nebo jiné důvody na straně odběratele, jako například odstávka energií nezbytných pro poskytování služeb, v jejichž důsledku dodavatel nebude moci vypůjčené prostory užívat nebo poskytovat služby. Smluvní strany před provedením těchto činností projednají podmínky, za kterých budou v předmětném období služby poskytovány. Obdobně se bude postupovat, omezí-li se užívání vypůjčených prostor v důsledku uvedených činností jen částečně.

II.

Čas plnění předmětu smlouvy a podmínky výdeje jídel

1. Doba plnění na poskytování jídel se touto smlouvou stanoví od podpisu smlouvy po dobu 12 měsíců.
2. Hovoří-li tato smlouva o denním odběru jídel, jsou tím míněny výhradně dny pracovní. Po předchozí dohodě a domluvě obou smluvních stran lze dohodnout výjimečně tyto služby za dohodnutých podmínek i v jiné, nepracovní dny. Totéž platí i o zabezpečování jiných, mimořádných akcí po gastronomické stránce.
3. Výdej jídel bude probíhat v pracovní dny:
od 12.00 hod. do 15:30 hod. období říjen – duben
od 11.00 hod. do 14.30 hod. období květen - září
Doba výdeje obědů může být v průběhu období upravena, dle provozních potřeb zadavatele.
4. Stravované osoby jsou odběratelem vybaveny víceúčelovou identifikační kartou/čipem (dále jen „**Karta**“), na kterou bude dodavatelem každý jednotlivý odběr jídla zaznamenán. Podmínky vydávání Karet se řídí vnitřními předpisy odběratele.
5. Odběratel je povinen na své náklady zajišťovat provoz potřebného evidenčního systému včetně potřebného technického a programového vybavení (dále jen „**evidenční systém**“). Evidenčním systémem se pro účely této smlouvy rozumí systém pro evidenci služeb odebíraných zaměstnanci odběratele (obědů) podle této smlouvy.
6. Objednávání prostřednictvím evidenčního systému zaměstnanci odběratele provádí následovně. U jídel 1 - 4 jsou obědy objednávány nejpozději do 12:00 hodin dne předcházejícímu výdeji jídla. U čísla 5 - 7 jsou obědy objednávány nejpozději do 8:00 hodin v den výdeje jídla. Polévka, nápoj a případný salát, kompot, moučník se neobjednávají a jsou automaticky součástí jídla.

7. Počet a druh objednaných jídel po ukončení objednání podle článku II., bod 6 zasílá odběratel na email dodavatele xxxxxxxxx, počty a druhy objednaných jídel.
8. Odběratel se zavazuje poskytovat dodavateli údaje a informace o stravovaných osobách, nutné pro evidenci v evidenčním systému.

III.

Cena služeb

1. Cena jídla: celková prodejní cena hlavního jídla (oběda) ve složení 1 druh polévky + 1 druh hlavního jídla + nápoj + salát, kompot nebo moučník **činí: xxx- bez DPH**
2. Úhrada ceny za odebrané obědy bude prováděna bezhotovostním převodem, formou úhrady faktur s údaji v podobě úplného daňového dokladu. Faktury předá dodavatel odběrateli do 3 pracovních dnů po uplynutí měsíce.
3. Odběratel po doručení faktury provede na základě výstupu z evidenčního systému kontrolu počtu fakturovaných obědů. V případě rozporu mezi výstupem z evidenčního systému a fakturovaným počtem obědů budou faktury vráceny k opravě dodavateli.
4. Termín splatnosti faktury za objednané obědy je smluvními stranami dohodnut na 14 kalendářních dnů ode dne předání faktury odběrateli.
5. V případě nesplnění termínu splatností faktur shora uvedených vzniká dodavateli právo a možnost vyúčtovat odběrateli úrok z prodlení dle platné právní úpravy z dlužné částky za každý den prodlení.
6. Dodavatel není oprávněn bez předchozího písemného souhlasu odběratele postoupit (byť i jen zčásti) práva a povinnosti z této smlouvy třetí osobě, zejména pak není oprávněn postoupit jakoukoliv pohledávku za odběratelem, nebo ji zatížit právem třetí osoby, nebo ji započítat proti pohledávkám odběratele (vyjma započtení vůči pohledávkám odběratele za dodavatelem ze smlouvy o výpůjčce).

IV.

Zvláštní a závěrečná ujednání

1. Dodavatel se zavazuje vyrábět, dodávat a vydávat jídla dle své nabídky podané v rámci výše uvedené veřejné zakázky, dále pak dle příslušných norem a receptur, hygienických norem a předpisů. Odběratel se zavazuje zajistit respektování shora uvedených termínů dodávek a výdeje jídel.
2. Odběratel nebo jím pověřená osoba, která se prokáže pověřením k tomuto účelu, jsou oprávněni provádět kontrolu kvality poskytovaných služeb dle této smlouvy, tj. zda služby odpovídají sjednaným podmínkám, a to za přítomnosti dodavatele nebo osoby jím k tomu pověřené. Odběratelem pověřená osoba, která bude za účelem kontroly vstupovat do pronajatých prostor, je povinna disponovat platným zdravotním průkazem pro pracovníky v potravinářství a splňovat podmínky dle zásad pro osobní hygienu, jinak je dodavatel oprávněn vstupu takové osoby zamezit. O takto provedené kontrole se sepíše protokol ve dvojím vyhotovení, který bude obsahovat den provedení kontroly, případné zjištěné nedostatky a jejich popis nebo sdělení, že nebyly zjištěny nedostatky, osoby zúčastněné na této kontrole a jejich podpisy. Odběratel a dodavatel jsou povinni bez zbytečného odkladu projednat výsledky provedené kontroly, a zjistí-li při kontrole nedostatky, je dodavatel povinen sdělit odběrateli návrhy jejich odstranění nebo způsob poskytnutí kompenzace za tyto nedostatky. Dodavatel se zavazuje zpřístupnit v pronajatých prostorách knihu přání a stížností, do níž stravované osoby budou oprávněny psát své přání, připomínky nebo

stížnosti k poskytovaným službám. Odběratel a dodavatel se zavazují pravidelně projednávat obsah těchto přání, připomínek a stížností.

3. Dodavatel je povinen zajistit, aby jeho zaměstnanci byli při poskytování služeb označeni tak, aby bylo patrné, že se jedná o osoby dodavatele.
4. Dodavatel se zavazuje zajistit pravidelný odvoz odpadů z vypůjčených prostor v odpadních nádobách. Za účelem odklizení komunálních odpadů poskytne odběratel dodavateli odpovídající nádoby a dodavatel zajistí na své náklady vyprázdnění a vyčištění odpadních nádob v souladu se zákonem č. 541/2020 Sb., o odpadech. Likvidaci ostatních odpadů zajišťuje v plném rozsahu na své náklady dodavatel. Dodavatel bere na vědomí, že pracovníci ostrahy odběratele mají povolen přístup do vypůjčených prostor výhradně za přítomnosti zástupce dodavatele, a to za podmínek stanovených hygienickými předpisy. Dodavatel poskytne pracovníkům ostrahy odběratele v zapečetěné obálce náhradní klíče od vypůjčených prostor, spolu s kontaktním číslem na pověřeného pracovníka dodavatele, který bude ostrahou odběratele kontaktován v případě havárie, či jiných neočekávaných událostí, na základě kterých, bude nutno provést kontrolu vypůjčených prostor, bez přítomnosti zástupce dodavatele, např. v nočních hodinách.
5. Pokud dojde dodavatelem k porušení uvedených závazků, vyplývajících pro dodavatele z této smlouvy, zejména pak závazek vyrábět, dodávat a vydávat jídla dle své nabídky podané v rámci výše uvedené veřejné zakázky, jak je uvedeno zejména v článku I odst. 3 této smlouvy, dále pak dle příslušných norem a receptur, hygienických norem a předpisů, sjednávají smluvní strany za každé takové porušení smluvní pokutu, kterou je povinen uhradit dodavatel odběrateli, ve výši 10.000,- Kč. Smluvní pokuta je splatná okamžikem porušení utvrzované povinnosti a jejím zaplacením není nárok na náhradu škody dotečn. Ust. § 2050 ObčZ se nepoužije. Pokud dodavatel poruší podmínku výroby, přípravy a výdeje jídel v sídle odběratele, tak jak je uvedeno v článku I odst. 6 této smlouvy, má odběratel právo vypovědět tuto smlouvu s okamžitou platností.
6. Shora stanovené ceny jídel a ceny služeb obsahují veškeré náklady, spojené s výrobou, expedicí, výdejem a přípravou pracoviště pro výdej jídel vč. přípravy personálu.
7. Dodavatel se zavazuje zabezpečovat plnění povinností vyplývajících ze zákona č. 133/1985 Sb. o požární ochraně a jeho novele zákona č. 54/2024 Sb. v platném znění a vyhl. č. 246/2001 Sb. a její novele vyhl. č. 377/2021 Sb., v platném znění při své činnosti. Odpovědnou osobou za plnění povinností v požární ochraně je xxxxx. Dále se zavazuje dodržovat všechna ustanovení právních a ostatních předpisů v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, tak aby orgány státního odborného dozoru nad bezpečností práce a orgány ochrany veřejného zdraví, neměly výhrady vůči provozu jídelny.
8. Dodavatel se zavazuje po celou dobu účinnosti této smlouvy udržovat pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou svou provozní činností včetně škody způsobené vadným výrobkem pro jednu pojistnou událost v rozsahu alespoň 15 mil Kč bez omezení počtu událostí, pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou jinak než na zdraví, usmrcením, poškozením, zničením nebo pohřešováním věci v rozsahu alespoň 5 mil.Kč, pojištění náhrady nákladů léčení vynaložených zdravotní pojišťovnou následkem pracovního úrazu nebo nemoci z povolání v rozsahu alespoň 5 mil. Kč a pojištění regresní náhrady vyplacené dávky nemocenského pojištění v rozsahu alespoň 5 mil. Kč. Pojištění je sjednáno smlouvou č.4387039903 ze dne 20. 2. 2020 V případě jakýchkoliv změn v uvedených dokladech je dodavatel povinen o příslušné změně informovat odběratele bez zbytečného odkladu.

9. Smluvní strany se zavazují, že jakékoliv informace, které se dozvědí v souvislosti s plněním předmětu smlouvy nebo které jsou obsahem předmětu smlouvy, neposkytnou třetím osobám. Tímto ujednáním není dotčena povinnost odběratele uveřejnit tuto smlouvu vč. všech jejích případných dodatků v souladu § 2 odst. 1 zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „ZRS“). Odběratel je zároveň po uveřejnění smlouvy povinen zaslat dodavateli potvrzení o uveřejnění smlouvy, které mu bude z registru smluv zasláno do datové schránky, a to na emailovou adresu dodavatele xxxxxxxx Dodavatel souhlasí s uveřejněním smlouvy v registru smluv a výslovně prohlašuje, že smlouva neobsahuje žádné obchodní tajemství, v opačném případě dodavatel před podpisem smlouvy uvede, které informace obsažené v této smlouvě považuje za obchodní tajemství.
10. Práva a povinnosti, která nejsou zněním této smlouvy ošetřena, se budou řídit platnými ustanoveními Občanského zákoníku a ostatními právními předpisy, platnými v době uzavření této smlouvy.
11. Tuto smlouvu lze odběratelem vypovědět bez udání důvodů. Výpovědní lhůta z této smlouvy se stanoví na 2 měsíce a počíná vždy běžet od prvního dne měsíce následujícího po doručení písemné výpovědi dodavateli. Smlouvu lze také ukončit kdykoliv, ke kterémukoliv termínu po vzájemné, písemné dohodě obou smluvních stran.
12. Tato smlouva byla sepsána svobodně, vážně, podle vůle obou smluvních stran a bez působení tísňe, či za nápadně nevýhodných podmínek, což obě smluvní strany potvrzují svými podpisy.
13. Smlouva je vyhotovena elektronicky.
14. Tato smlouva nabývá platností a účinnosti dnem platného a certifikovaného elektronického podpisu zástupci obou smluvních stran. Uvedení zástupci tímto prohlašují, že jsou smlouvu oprávněni podepsat a k platnosti smlouvy není třeba podpisu třetích osob.
15. Veškeré změny, doplňky a dodatky k obsahu této smlouvy budou prováděny výhradně formou vzájemně odsouhlasených, číslovaných, písemných dodatků. Smluvní strany ujednávají, že nepoužijí ust. § 582 odst. 2 ObčZ o tom, že neplatnost písemné formy právního jednání sjednané pro změny smlouvy lze namítnout jen tehdy, nebylo-li již plněno. Podle výslovného ujednání smluvního stran má platit, že tuto neplatnost lze namítnout kdykoli. Dodavatel prohlašuje, že na sebe v souladu s ust. § 1765 a násl. ObčZ přebírá nebezpečí změny okolností.

Přílohy smlouvy:

příloha č. 1 minimální požadavky na gramáž

příloha č. 2 majetek jídelny a kuchyně

příloha č. 3 rizika

příloha č. 4 vzorový jídelní lístek

V Ostravě, dne:

V Ostravě dne:

Za dodavatele
jednatel společnosti

Za odběratele
předseda představenstva

Minimální požadovaná hmotnost základních příloh v hotovém (podávaném) stavu:

Brambory vařené	360g	
Bramborová kaše	360g	
Bramborové knedlíky	200g	
Bramborový salát	350g	
Bramborové hranolky		180g
Bramborové ameriky, dolárky		220g
Houskový knedlík	220g	
Rýže dušená	320g	
Těstoviny	350g	
Hrášek dušený na másle	300g	
Kapusta dušená	250g	
Zeleninová směs dušená na másle	250g	
Karotka dušená na másle	200g	
Hrášek s karotkou dušený na másle	250g	
Špenát dušený	250g	
Zelí hlávkové dušené	240g	
Zelí kysané dušené	240g	
Fazolové lusky na kyselo	350g	
Fazolové lusky na smetaně s koprem		350g
Fazole s masem	520g	
Čočka na kyselo	430g	
Hrachová kaše s cibulkou	420g	
Čerstvá zelenina	350g	
Omáčka		200g
Saláty		450g

Hmotnost dalších příloh v hotovém (podávaném) stavu nabídne dodavatel dle hmotností obvyklých.

Minimální požadovaná hmotnost základních surovin v syrovém stavu

Hovězí maso	150g
Hovězí pečeně	150g
Vepřová krkovice	150g
Vepřová kotleta bez kosti	150g
Vepřová kýta	150g
Vepřová plec	150g
Ryby, losos	130g
Rybí filé, treska	180g
Kuřecí maso, prsa	160g
Kuřecí čtvrtky	400g
Smažený sýr	120g
Kachní stehno	350g
Zvěřina	150g
Mleté maso	180g

Hmotnost dalších surovin v syrovém stavu nabídne dodavatel dle hmotností obvyklých
Tento seznam je pro vybraného dodavatele závazným z hlediska dodržování skladby při tvorbě jídelních lístků po dobu trvání smlouvy.

Místnost Inv.číslo Označení IM NS Pořiz.hodn. Mn. Přír

106 jídelna (106)	1003-0073	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0074	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0075	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0076	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0077	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0078	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0079	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0080	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0081	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0082	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0083	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1003-0084	stůl jídelní	320	5	500,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0025	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0026	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0027	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0028	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0029	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0030	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0031	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0032	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0033	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0034	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0035	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0036	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0037	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0038	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0039	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0040	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0041	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0042	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0043	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0044	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0045	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0046	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0047	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0048	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0049	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0050	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0051	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0052	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0053	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0054	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0055	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1030-0056	židle dřevěná	320	2	200,00	1,000	2002
106 jídelna (106)	1034-0247	židle čalouněná	320	1	106,00	1,000	2023
106 jídelna (106)	1034-0248	židle čalouněná	320	1	106,00	1,000	2023

Protokol o předání majetků jídelny a kuchyně
2024

106 jídelna (106) 1034-0249 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023

106 jídelna (106) 1034-0250 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1034-0251 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1034-0252 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1034-0253 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1034-0254 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1034-0255 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1034-0256 židle čalouněná 320 1 106,00 1,000 2023
106 jídelna (106) 1044-0006 věšák dřevěný 320 1 443,00 1,000 2002
106 jídelna (106) 1046-0068 paraván 12-ti dílný 320 23 760,00 1,000 2002
106 jídelna (106) 1046-0142 věšák dřevěný 320 974,00 1,000 2012
106 jídelna (106) 1046-0143 věšák dřevěný 320 974,00 1,000 2012
106 jídelna (106) 1092-0028 vozík na příbory 320 17 810,00 1,000 1997
106 jídelna (106) 1092-0030 stojan pojízdný odkládací 320 15 010,00 1,000 1998
109 kuchyně (109) 1087-0477 PC Lenovo 320 18 378,00 1,000 2012
109 kuchyně (109) 1092-0037 gastronádoba GND 1/3-200 320 660,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0041 gastronádoba GND 1/2-200 320 727,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0042 gastronádoba GND 1/2-200 320 727,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0043 gastronádoba GND 1/2-200 320 727,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0044 gastronádoba GND 1/2-200 320 727,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0045 víko s těsněním GKVD 1/2 320 913,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0046 víko s těsněním GKVD 1/2 320 913,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0047 víko s těsněním GKVD 1/2 320 913,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0048 víko s těsněním GKVD 1/2 320 913,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0049 gastronádoba GND 1/1-200 320 1 157,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0050 gastronádoba GND 1/1-200 320 1 157,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0051 víko s těsněním GKVD 1/1 320 1 274,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0052 víko s těsněním GKVD 1/1 320 1 274,00 1,000 2000
109 kuchyně (109) 1092-0075 nádoba gastro s víkem 1/1-200 320 1 370,00 1,000 2006
109 kuchyně (109) 1092-0076 nádoba gastro s víkem 1/1-200 320 1 370,00 1,000 2006
109 kuchyně (109) 1092-0077 nádoba gastro s víkem 1/2-200 320 897,00 1,000 2006
109 kuchyně (109) 1092-0080 nádoba gastro s víkem 1/2-200 320 897,00 1,000 2006
109 kuchyně (109) 1092-0081 nádoba gastro děrovaná 1/1-150 320 1 240,00 1,000 2006
109 kuchyně (109) 1092-0082 nádoba gastro děrovaná 1/1-150 320 1 240,00 1,000 2006
109 kuchyně (109) 1095-0235 dřez jednodílný - nerez 320 18 160,00 1,000 1997
109 kuchyně (109) 1095-0435 balička jídla 320 27 290,00 1,000 2018
109 kuchyně (109) 1001-0449 stůl nerezový 320 9 700,00 1,000 2018
109 kuchyně (109) 1001-0450 stůl nerezový 320 9 700,00 1,000 2018
109 kuchyně (109) 1001-0451 stůl nerezový 320 9 700,00 1,000 2018
109 kuchyně (109) 1095-0442 myčka stolní 320 33 800,00 1,000 2018
109 kuchyně (109) 1001-00461 podstavec nerez 320 6 200,00 1,000 2018
109 kuchyně (109) 1095-0444 vozík výdejní vyhřívání 320 32 000,00 1,000 2018
110 chodba do kuchyně (110)

1027-0499 regál přihrádkový kovový 320 748,00 1,000 1990

110 chodba do kuchyně (110)

1027-0500 regál přihrádkový kovový 320 748,00 1,000 1990

110 chodba do kuchyně (110)

1028-0194 skříň šatní plechová dvoudílná 320 2 175,00 1,000 2006

110 chodba do kuchyně (110)

1028-0195 skříň šatní plechová dvoudílná 320 2 175,00 1,000 2006

110 chodba do kuchyně (110)

1028-0004 skříň šatní plechová dvoudílná 320 2 175,00 1,000 2006
110 chodba do kuchyně (110)

1092-0033 vozík plošinový čtyřkolový 320 13 410,00 1,000 1998
Nové vybavení 2020

109 kuchyně (109) 1095-0461 Elektrická stolička 320 15 500,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) ZP 2574 Elektrický konvektomat 320 165 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) Termostatická jehla+kábel
109 kuchyně (109) 1092-0118 Podstavec konvektomatu 320 15 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0478 Automatický změkčovač vody 320 9 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0097 Nadobi do konvektomatu 34 ks 320 15 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) Gastro nádoba rošt 1/1 2,000
109 kuchyně (109) Gastro nádoba 1/1 - 20 4,000
109 kuchyně (109) Gastro nádoba 1/1 - 40 4,000
109 kuchyně (109) Gastro nádoba 1/1 - 65 4,000
109 kuchyně (109) Gastro nádoba 1/1 - 100 2,000
109 kuchyně (109) Gastro N děrované - 1/1 - 65 4,000
109 kuchyně (109) Gastro N děrované - 1/1 - 100 4,000
109 kuchyně (109) Gastro N smaltované 1/1 - 20 4,000
109 kuchyně (109) Gastro N smaltované 1/1 - 65 6,000
109 kuchyně (109) 1092-0098 Dělicí plech kovekt. Gril 320 5 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) ZP 2572 Elektrický gril 320 44 350,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) ZP 2573 Elektrický sporák 320 88 340,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0099 Stůl pro mraznici č.1 320 8 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0463 Elektrická friéza 320 9 500,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0464 Mrazicí skříň do stolu č.1 320 10 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0100 Pracovní stůl vedle grilu 320 3 800,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0101 Stůl s dřezem č.2 320 18 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 14 Vodovodní baterie 320 1 700,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-526 Stůl chladicí č.3 320 24 540,00 1,000 2024
109 kuchyně (109) 1092-0107 Váha kuchyňská cejchovaná 320 5 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0104 Umyvadlo nerezové 320 5 990,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0105 Stůl s dřezem č.3 320 17 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 20 Vodovodní baterie 320 1 700,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0466 Stůl chladicí č.4 320 20 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0103 Váha kuchyňská cejchovaná 320 5 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0467 Mikrovlná trouba 320 30 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0468 Krouhač zeleniny 320 15 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 27 Nože do krouhače 4 ks 320 5 300,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0469 Mixer ponorný 320 12 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0109 Stůl nerezový č.5 320 10 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0110 Sprcha na nádobí 320 5 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0470 Vozík výdejní vyhříváný č.1 320 24 500,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0471 Vozík výdejní vyhříváný č.2 320 24 500,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0472 Ohříváč talířů č.1 320 13 300,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0111 Stůl výdejní č.1 320 16 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0112 Stůl výdejní č.2 320 16 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0113 Regál nerezový č.1 320 13 640,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0114 Regál nerezový č.2 320 10 080,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0115 Regál nerezový č.3 320 12 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1092-0116 Regál nerezový č.4 320 13 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0474 Skříň mrazicí č.1 320 20 700,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0485 Skříň mrazicí č.2 320 22 490,00 1,000 2020

109 kuchyně (109) 1095-0475 Skříň chladicí č.1 320 18 800,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 10950476 Skříň chladicí č.2 320 18 800,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 1095-0462 Automatický změkčovač vody 320 9 000,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 45 Hrnec vysoký 20,5 l pr. 32 cm 320 1 895,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 46 Poklice pr. 32 cm 320 435,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 47 Hrnec vysoký 14 l pr.28 cm 320 1 590,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 48 Poklice pr. 28 cm 320 325,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 49 Hrnec střední 23 l pr. 36 cm 320 2 095,00 3,000 2020
109 kuchyně (109) 50 Poklice pr. 36 cm 320 520,00 3,000 2020
109 kuchyně (109) 51 Hrnec střední 31 l pr. 40 cm 320 2 875,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 52 Poklice pr. 40 cm 320 635,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 53 Kastrol 10 l pr. 40 cm výš. 10 cm 320 2 115,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 54 Poklice pr. 40 cm 320 635,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 55 Pánev french pr. 28 cm 320 3 284,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 56 Pánev french pr. 24 cm 320 2 884,00 1,000 2020
109 kuchyně (109) 57 Hrnec střední 10 l pr. 28 cm 320 1 665,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 58 Poklice pr. 28 cm 320 395,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 59 Hrnec střední 6,5 l pr. 24 cm 320 1 250,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 60 Poklice pr. 24 cm 320 325,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 61 Hrnec střední 4 l pr. 20 cm 320 915,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 62 Poklice pr. 20 cm 320 235,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 63 Hrnec střední 14 l pr. 32 cm 320 1 915,00 2,000 2020
109 kuchyně (109) 64 Poklice pr. 32 cm 320 520,00 2,000 2020

Předala : xxxxxxxxxx

Nájemce byl proškolen s ovládáním vzduchotechnických zařízení instalovaným v jídelně a kuchyni.

Vydané klíče : kuchyně 2x

jidélňa 2x

sklad 3x

sklad 1x

Převzal : xxxxxxxxxx

Příloha č. 3

RIZIKA

1. týden

Pondělí - Salát z pekinského zelí s kukuřicí – švestkový kompot

Polévka : Frankfurtská polévka s bramborem – 1, 7

1. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí grilovaný steak, 200 g Chorizo omáčka, 320 g rýže Basmati – 1,7

2. Hlavní jídlo : 420 g Hrachová kaše s restovanou cibulkou, 120 g grilovaná klobása, kyselý okurek, chléb – 1,3,7

3. Hlavní jídlo : 150 g Vepřová pečená špikovaná kýta, b.k. po selsku, 250 g špekové zelí, 200 g bramborový knedlík – 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí perkelt se zeleninou a nokem zakysané smetany, 350 g Tarhoňa / těstovina / - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 300 g Palačinky plněné borůvkami a tvarohem, přelité omáčkou z borůvek, sypané cukrem – 1,3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, 130 g filírované kuřecí maso – 3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, – 3,7

Úterý : Salát rajčatový s cibulí – višňový kompot

Polévka : Slepíčí vývar s masem a zeleninou, těstovina – 1,3,7, 9

1. Hlavní jídlo : 130 g Grilovaný losos steak, 360 g grilovaná zelenina, toast – 1,3,4,7

2. Hlavní jídlo : 150 g Přírodní hovězí plátky na cibuli, 320 g jasmínová rýže – 1

3. Hlavní jídlo : 150 g Zvěřinový guláš na jalovci s červenou cibulkou, 220 g houskový knedlík – 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 150 g Kuřecí medailony, 200 g smetanová omáčka se špenátem a baby rajčaty, 350 g tagliatelle - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 300 g Palačinky plněné borůvkami a tvarohem, přelité omáčkou z borůvek, sypané cukrem – 1,3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, 130 g filírované kuřecí maso – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, – 1,3,7

Středa : Salát míchaný listový s česnekový dipem – jablkový kompot

Polévka : Havířská Fazolačka – 1, 7

1. Hlavní jídlo : 150 g Vepřový plátek na houbách, 220 g bramborové gnocchi – 1,3,7

2. Hlavní jídlo : 150 g Pečený králík b.k. na špeku, 240 g červené zelí, 220 g houskový knedlík – 1,3,7

3. Hlavní jídlo : 120 g Smažený sýr, 360 g vařené brambory, 80 g domácí tatarská omáčka – 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí grilované prso, 250 g máslová zelenina, 320 g smetanová rýže Arborio - 7

Příloha č. 2 zadávací dokumentace – Seznam denních jídel

5. Hlavní jídlo : 300 g Palačinky plněné borůvkami a tvarohem, přelité omáčkou z borůvek, sypané cukrem – 1,3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, 130 g filírované kuřecí maso – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, – 1,3,7

Čtvrtek : Salát nakládaná čalamáda – domácí kompot z lesního ovoce

Polévka : Houbová smetanová polévka s bramborem - 7

1. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí plátek na paprice / 200 g omáčka / , 220 g houskový knedlík – 1,3,7
2. Hlavní jídlo : 150 g Hovězí kostky po Burgundsku, 360 g bramborová kaše – 1,7,9
3. Hlavní jídlo : 150 g Grilované medailony z vepřové panenky, 200 g pepřová brandy omáčka, 220 g smažené bramborové dolárky – 1,7
4. Hlavní jídlo : 400 g Kuřecí pečené stehna s.k., slatinová rýže, kyselý okurek - 1
5. Hlavní jídlo : 300 g Palačinky plněné borůvkami a tvarohem, přelité omáčkou z borůvek, sypané cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, 130 g filírované kuřecí maso – 1,3,7
7. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, – 1,3,7

Pátek : Salát okurkový – ovocný mix kompot

Polévka : Kapustová polévka s restovanou anglickou slaninou 1, 7

1. Hlavní jídlo : 160 g Smažený kuřecí závitok plněný šunkou a sýrem, 360 g mačkané brambory s máslem – 1,3,7
2. Hlavní jídlo : 150 g Hovězí Stroganoff, 320 g zeleninová rýže – 1,3,9
3. Hlavní jídlo : 150 g Balkánské vepřové nudličky, 350 g fusilli / těstoviny / , sypané sýrem – 1,3,7
4. Hlavní jídlo : 180 g Plněné papriky mletým masem, 200 g rajská omáčka, 220 g houskový knedlík – 1,3,7
5. Hlavní jídlo : 300 g Palačinky plněné borůvkami a tvarohem, přelité omáčkou z borůvek, sypané cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, 130 g filírované kuřecí maso – 1,3,7
7. Hlavní jídlo : 450 g Těstovinový salát se zeleninou a česnekovým dipem, – 1,3,7

2. týden

Pondělí Salát mrkvový – kompot dýňový

Polévka : Kulajda – 1,7

1. Hlavní jídlo : 160 g Filírovaný kuřecí plátek , 200 g kari omáčka, 320 g jasmínová rýže – 1,7

Příloha č. 2 zadávací dokumentace – Seznam denních jídel

2. Hlavní jídlo : 150 g Vepřové výpečky, 250 g dušený špenát na česneku, 200 g bramborové knedlíky – 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 180 g Smažené rybí filé s citronem, 360 g bramborová kaše – 1,3,4,7
4. Hlavní jídlo : 160 g Krůtí nudličky na tymiánu, 350 g zeleninový kus kus – 1,3,7, 9
5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí žemlovka s jablky a tvarohem, přelitá máslem, sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, 130 g nudličky z vepřové panenky, toast – 11
7. Hlavní jídlo : Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, toast – 11

Úterý : Salát Tzatziky – kompot hroznový

Polévka : Květákový krém s vejcem – 1,3,7

1. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí nudličky ala Gyros, 320 g divoká rýže, salát Tzatziky – 1,7
2. Hlavní jídlo : 150 g Sváteční svíčková s hovězím, brusinky, citron, šlehačka, 220 g houskový knedlík - 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 150 g Vepřový kotlet na černém pivu, 360 g mačkané brambory s máslem - 1,3,7
4. Hlavní jídlo : 160 g Filírovaný kuřecí plátek, 350 g trofie / těstoviny / , 200 g smetanová omáčka tří sýrů, zdobená jarní cibulkou - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí žemlovka s jablky a tvarohem, přelitá máslem, sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, 130 g nudličky z vepřové panenky, toast - 11
7. Hlavní jídlo : 400 g Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, toast – 11

Středa : Salát zelný s koprem– kompot jablkovo-hruškový

Polévka : Čočková polévka s párkem – 1,7,9

1. Hlavní jídlo : 150 g Znojemská hovězí , 320 g dušená rýže, kyselý okurek – 1,7
2. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí po Bratislavsku, 220 g houskový knedlík – 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí špíz s klobásou a zeleninou, 360 g mačkané brambory s restovanou anglickou – 1,7
4. Hlavní jídlo : 150 g Smažený vepřový řízek, 350 g bramborový salát se zeleninou, vejci a majonézou – 1,3,7,9,10
5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí žemlovka s jablky a tvarohem, přelitá máslem, sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, 130 g nudličky z vepřové panenky, toast – 11
7. Hlavní jídlo : Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, toast – 11

Čtvrtek : Salát italský – kompot borůvkový

Polévka : Zeleninová polévka s bramborem – 1,3,7,9

1. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí roláda plněná mletým masem, 320 g hrášková rýže – 1,7

Příloha č. 2 zadávací dokumentace – Seznam denních jídel

2. Hlavní jídlo : 150 g Moravský vrabec, 220 g dušený špenát, 230 g chlupaté knedlíky – 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 350 g Fazolové lusky na kyselo, 3 ks vejce, 360 g vařené brambory – 1,3,7
4. Hlavní jídlo : 150 g Pikantní hovězí gulášek s červenou cibulkou v chlebovém hrnci - 1,3,7
5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí žemlovka s jablky a tvarohem, přelitá máslem, sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, 130 g nudličky z vepřové panenky, toast – 11
7. Hlavní jídlo : Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, toast – 11

Pátek : Salát míchaný s pikantní dresingem– angreštový kompot

Polévka : Masový vývar s játrovou rýží, těstovina

1. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí medailony po Havířsku, 220 g špetzle – 1,3,7
2. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí rarášci v pivním těstíčku, 360 g bramborová kaše – 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 750 g Celé pečené vepřové koleno s.k., křen, hořčice, nakládané beraní rohy, 300 g chléb - 1, 3,7,10
4. Hlavní jídlo : 120 g Grilovaný Camembert v anglické slanině, 220 g ameriky, 80 g domácí d'ábelka – 3,7,10
5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí žemlovka s jablky a tvarohem, přelitá máslem, sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, 130 g nudličky z vepřové panenky, toast – 11
7. Hlavní jídlo : Míchaný listový salát s pestem ze sušených rajčat, toast – 11

3. týden

Pondělí : Salát listový s klíčky řepy– domácí kompot zahradní směs

Polévka : Česnečka s klobásou, vejcem, krutony – 1,3,9

1. Hlavní jídlo : 150 g Hovězí vařené, 200 g koprová omáčka, 360 g vařené brambory – 1,7,9
2. Hlavní jídlo : 150 g Segedínský vepřový guláš, nok zakys. smetany, 220 g houskový knedlík – 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí steak s kousky jater na cibulce, 320 g jasmínová rýže – 1,7
4. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí nudličky na leču, 220 g bramboráčky – 1,3,7
5. Hlavní jídlo : 400 g Jablka v županu se zakysanou smetanou a dipem z lesního ovoce sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, 130 g krůtí nudličky , toast – 1,3,7
7. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, balkýnský sýr , toast – 1,3,7

Úterý : Salát zeleninový míchaný s jogurtovou zálivkou– kompot z červeného rybízu

Polévka : Hovězí vývar s kapáním – 1,3,9

1. Hlavní jídlo : 180 g Domácí smažené karbanátky, 360 g mačkané brambory s máslem a pažitkou – 1,3,7

Příloha č. 2 zadávací dokumentace – Seznam denních jídel

2. Hlavní jídlo : 150 g Pečené dančí, 200 g cibulové zelí, 220 g houskový knedlík - 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 400 g Maminčino kuře, 350 g těstoviny - 1,3,7
4. Hlavní jídlo : 150 g Přírodní vepřový kotlet, 200 g liškové ragů na smetaně, 250 g bramborové nočky - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 400 g Jablka v županu se zakysanou smetanou a dipem z lesního ovoce sypaná cukrem – 1,3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, 130 g krůtí nudličky , toast – 1,3,7
7. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, balkýnský sýr , toast – 1,3,7

Středa : Salát zelný salát s mrkví – kompot malinový

Polévka : Brokolicový krém - 1

1. Hlavní jídlo : 130 g Losos steak, 200 g limetová omáčka , 350 g farfale / těstoviny / – 1,3,4,7
2. Hlavní jídlo : 350 g Čočka na kyselo s restovanou cibulkou, 120 g opečená klobása, 1 ks vejce, chléb, kyselý okurek – 1,3,7
3. Hlavní jídlo : 150 g Vepřové kostky v mrkvi a hrášku, 360 g vařené brambory – 1,3,7
4. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí závitky s rajčaty, mozarellou, 200 g bazalková omáčka, 320 g jasmínová rýže - 7
5. Hlavní jídlo : 400 g Jablka v županu se zakysanou smetanou a dipem z lesního ovoce sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, 130 g krůtí nudličky , toast – 1,3,7
7. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, balkýnský sýr , toast – 1,3,7

Čtvrtek : Salát rukolový salát s rajčatovým pestem – kompot mandarinkový

Polévka : Mrkvová polévka s bramborem, chilli a zázvorem – 1,7

1. Hlavní jídlo : 150 g Šťavnatý vepřový kotlet na paprikách, 320 g balkánská rýže – 1
2. Hlavní jídlo : 150 g Krůtí medailony na pórku, 360 g bramborové pyré s pažitkou – 1,7
3. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí steak s omáčkou Jack Daniel's a cibulový kroužkem, 220 g opečené brambory – 1
4. Hlavní jídlo : 350 g Boloňské lasagne s hovězím ragů s rajčaty a sýrem, nok zakysané smetany - 1,3,7
5. Hlavní jídlo : 400 g Jablka v županu se zakysanou smetanou a dipem z lesního ovoce sypaná cukrem – 1,3,7
6. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, 130 g krůtí nudličky , toast – 1,3,7
7. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, balkýnský sýr , toast – 1,3,7

Pátek : Salát paprikový – jahodový kompot

Polévka : Minestrone – 1,9

1. Hlavní jídlo : 150 g Krkovice v hořčicové omáčce, 320 g Basmati rýže – 1,7,10

2. Hlavní jídlo : 150 g Hovězí líčka na červeném víně, 360 g bramborová kaše – 1,7

Příloha č. 2 zadávací dokumentace – Seznam denních jídel

3. Hlavní jídlo : 350 g Rajčatové tagliolini s krutím masem / 150 g /, sypané italským sýrem – 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 150 g Králík pečený v zelenině, 350 g batátové pyré s pórkem– 1,7,9

5. Hlavní jídlo : 400 g Jablka v županu se zakysanou smetanou a dipem z lesního ovoce sypaná cukrem – 1,3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, 130 g krutí nudličky , toast – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Řecký salát s olivami a cibulí, balkýnský sýr , toast – 1,3,7

4. týden

Pondělí : Salát řecký – meruňkový kompot

Polévka : Pórková polévka s krupicí a vejcem – 1,3,7

1. Hlavní jídlo : 350 g Chilli con Carne / fazole s mletým hovězím masem - 150g /, 320 g corn rýže / rýže s kukuřicí /– 1

2. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí nudličky s houbovým ragů, 350 g penne– 1,3,7

3. Hlavní jídlo : 180 g Treska na másle s citronem, 360 g bramborová kaše – 1,3,4,7

4. Hlavní jídlo : 500 g Bryndzové halušky s pečenou slaninou, sypané jarní cibulkou - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí rýžový nákyp s broskvemi, přelitý máslem, sypaný cukrem – 3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, filírovaným kuřecím masem / 130 g / a čipsem anglické slaniny, toast – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, toast – 1,3,7

Úterý : Salát s brokolicí – hruškový kompot

Polévka : Kuřecí vývar s kapáním a masem – 1,3,7,9

1. Hlavní jídlo : 150 g Mletý krutí biftek s cibulí a petrželí, 200 g smetanová omáčka, 220 g bramborové krokety – 1,7

2. Hlavní jídlo : 160 g Kuře po havajsku, 320 g kari rýže - 1,3,7

3. Hlavní jídlo : 150 g Uzená krkovice, 240 g kysané zelí, 200 g bramborový knedlík - 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 200 g Smažený květák, 360 g vařené brambory, 80 g domácí tatarská omáčka - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí rýžový nákyp s broskvemi, přelitý máslem, sypaný cukrem – 3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, filírovaným kuřecím masem / 130 g / a čipsem anglické slaniny, toast – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, toast – 1,3,7

Středa : Salát z červeného kysaného zelí – míchaný ovocný salát s medem

Polévka : Polévka z pečeného česneku - 9

1. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí prso, 200 g pažitková omáčka, 220 g špetzle – 1,3,7

2. Hlavní jídlo : 150 g Štěpánská hovězí pečeně, 220 g houskový knedlík – 1,3,7

Příloha č. 2 zadávací dokumentace – Seznam denních jídel

3. Hlavní jídlo : 150 g Kotlet zapečený s tvarůžkou, 360 g sedlácké opečené brambory s restovanou anglickou – 1

4. Hlavní jídlo : 150 g Krutí prso na žampionech, 320 g divoká rýže - 1

5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí rýžový nákyp s broskvemi, přelitý máslem, sypaný cukrem – 3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, filírovaným kuřecím masem / 130 g / a čipsem anglické slaniny, toast – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, toast

Čtvrtek : Salát z červené řepy – kompot černý rybíz

Polévka : Debrecínská polévka s bramborem

1. Hlavní jídlo : 160 g Kuřecí po Asijsku, 320 g cajunská rýže – 1,3,7

2. Hlavní jídlo : 350 g Pečené kachní stehno, s.k. 240 g červené zelí, 200 g duo knedlíky / bramborový, houskový – 1,7,9

3. Hlavní jídlo : 350 g Fazolový guláš s červenou cibulkou, 120 g opečená klobása, chléb - 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 180 g Masové koule, 300 g hrášek na másle, brusinky, 220 g bramborová kaše, - 1,3,7

5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí rýžový nákyp s broskvemi, přelitý máslem, sypaný cukrem - 3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, filírovaným kuřecím masem / 130 g / a čipsem anglické slaniny, toast – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, toast

Pátek : Salát z římského salátu s rajčaty a cibulí se zálivkou – kompot rebarbora

Polévka : Moravská zelňačka - 1

1. Hlavní jídlo : 450 g Vepřové rizoto se zeleninou a hráškem, sypané sýrem, kyselý okurek, / vepřové maso 150 g / – 7

2. Hlavní jídlo : 160 g Tortilla s mletým hovězím, domácí slaninová majonéza, nakládaná cibule, ledový salát, 120 g malé hranolky – 1,3,7

3. Hlavní jídlo : 150 g Smažený kuřecí řízek, 350 g Rakouský bramborový salát s okurkou a červenou cibulkou – 1,3,7

4. Hlavní jídlo : 160 g Pikantní dunajský krutí špíz s klobásou, cibulí a paprikou, 220 g mačkané brambory s cibulí a špekem – 1,7

5. Hlavní jídlo : 400 g Domácí rýžový nákyp s broskvemi, přelitý máslem, sypaný cukrem – 3,7

6. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, filírovaným kuřecím masem / 130 g / a čipsem anglické slaniny, toast – 1,3,7

7. Hlavní jídlo : 450 g Ledový salát s bylinkovo-česnekovým dipem, toast – 1,3,7