

Smlouva o zajištění stravování

uzavřena na základě dohody smluvních stran dle § 1746 odst. 2 z. č. 89/2012 Sb., ve znění pozdějších předpisů
(dále jen "smlouva")

Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, Benešovo náměstí 1, příspěvková organizace

se sídlem: Teplice, Benešovo náměstí 604/1, PSČ 415 01 IČ: 555 878
statutární orgán: ředitel Mgr. Jiří Nekuda,
bankovní spojení: Komerční banka Teplice, č. ú. [REDACTED]

Zřizovací listina ve znění usnesení Rady Ústeckého kraje č. 46/15/2001 ze dne 5. září 2001

dále jen „poskytovatel“

a

Tivall CZ s.r.o.

se sídlem: Krupka, Eduarda Proppera 641, PSČ 417 42, IČ 27385817
Statutární orgán: Amichai Yosef Ben Tzion, jednatel, Willem Theodoor Van Weede, jednatel
Bankovní spojení: ČSOB Ústí nad Labem, č.ú. [REDACTED]

Firma je registrovaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Ústí nad Labem, oddíl C, spisová značka 27898:

dále jen „objednatel“

se níže uvedeného dne dohodli následovně:

I. Předmět smlouvy

1) Předmětem smlouvy je závazek poskytovatele zajistit pro objednatele stravovací služby v rozsahu:

- dodání a výdej teplých jídel (polévka, hlavní jídlo) do provozovny objednatele na adrese : *Eduarda Proppera 641, 417 42 Krupka*
- dalších druhů stravovacích služeb na základě písemného požadavku objednatele
- dodatkový prodej (sladkosti, pití, bagety, obložené housky,...)

2) Poskytovatel je povinen dodržovat základní strukturu nabídky jídel tak, jak je uvedena v příloze č. 1 této smlouvy.

II. Rozsah stravovacích služeb

1) Poskytovatel se zavazuje zajistit obědy pro zaměstnance objednatele v rozsahu zadaném zaměstnancem objednatele 1 pracovní den předem do 13:30 hodin prostřednictvím objednávkového systému, písemně, případně elektronicky.

2) Poskytovatel se zavazuje v rámci stravování zajistit tento rozsah služeb:

- 3) Předkládat jídelníček 7 dní před začátkem období.
- 4) Jednáním za poskytovatele v záležitostech vyplývajících z této smlouvy je pověřen [REDAKCE] e-mail: [REDAKCE]
- 6) V rámci vyřízené reklamace je povinen oznámit objednateli i návrh řešení, aby se předešlo dalšímu závadnému poskytnutí služeb.
- 7) Poskytovatel je povinen vyřídit případnou reklamaci objednatele nejpozději do 2 pracovních dnů.
- 8) Reklamace musí být podána písemně – dopis, email, fax.
- 9) Poskytovatel je odpovědný za úklid prostor výdeje a inventáře vlastními silami.

IV. Práva a povinnosti účastníků

- 1) Objednatel poskytne inventář a vše potřebné k dispozici v dostatečném předstihu před převzetím provozu. Inventář bude předán na základě písemného předávacího protokolu.
- 2) Jedenkrát za rok se uskuteční společná inventura za účelem zjištění aktuálního stavu inventáře.
- 3) Náhradu za „přirozený úbytek“ u malého inventáře (přibory, talíře, skleničky) zajišťuje objednatel.
- 4) Běžnou údržbu prostor svěřených poskytovateli (kuchyně a jejího zázemí) a velkého inventáře zajišťuje na své náklady objednatel.
- 5) Veškeré další opravy včetně stavebních oprav budovy a veškerou další údržbu v prostorech svěřených poskytovateli včetně inventáře zabezpečuje na své náklady objednatel. Škody způsobené prokazatelně poskytovatelem jdou na vrub poskytovatele.
- 6) Poskytovatel bude zacházet s prostory a předměty, které mu byly předány, s potřebnou péčí a opatrností.
- 7) Objednatel zajistí poskytovateli na vlastní náklady potřebnou elektickou energii a dodávku vody, plynu, tepla a TUV a bude mít na starosti s tím spojenou údržbu a instalace. Poskytovatel neodpovídá za prodlení s plněním svých povinností způsobené porušením či nesplněním povinností objednatele dle předcházející věty.
- 8) Objednatel zajistí, aby přísun zboží potřebného pro provoz zajišťovaný poskytovatelem, mohl vždy probíhat bez problémů po stanovených příjezdových cestách a stanovenými vchody. V případě porušení či nesplnění této povinnosti objednatelem neodpovídá poskytovatel za prodlení s plněním svých povinností.
- 9) Obě strany se zavazují dodržovat veškeré právní předpisy a závazné normy platné pro oblast veřejného stravování a prodej potravinářského zboží.

V. Hygiena a čistota

- 1) Poskytovatel bude s prostory a zařízeními uvedenými v příloze zacházet s potřebnou pečlivostí a bude je uchovávat v čistém a hygienicky bezvadném stavu.
- 2) Poskytovateli přísluší úklid ve veškerých provozních prostorách, které podle této smlouvy užívá, a úklid povrchu stolů a židlí v jídelně.
- 3) Původcem potravinářských (bio) odpadů a zbytků, které vznikají při činnosti poskytovatele, je poskytovatel, který zabezpečuje a hradí jejich likvidaci.
- 4) Jednotlivé druhy komunálních odpadů musí být shromažďovány na místě tomu určeném, tj. tříděny a ukládány do označených kontejnerů. Objednatel vyhradí poskytovateli dobře přístupné místo na uložení nádob na zbytky a odpad vně provozovny a umožní jejich pravidelné vyprazdňování a odstraňování odpadů v souladu s touto smlouvou a se zákonem.
- 5) Převoz zbytků z kuchyně k odpadním nádobám zajišťuje poskytovatel. Zbytky jídel musí být umístěny v prostorách k tomu určených. Odvoz zbytků a použitých olejů bude zajišťován poskytovatelem průběžně, a to minimálně 1x týdně.
- 6) Objednatel hradí poplatky za odpadní vody a jejich odvod a čištění.

VI. Bezpečnost práce

- 1) Při zjištění porušení bezpečnostních předpisů ze strany objednatele oznámí toto neprodleně poskytovatel objednateli, objednatel pak neprodleně zajistí nápravu. Poskytovatel zodpovídá za dodržování interních bezpečnostních předpisů, jak je uvedeno v jeho pracovního řádu. Dále se poskytovatel zavazuje vyškolit své zaměstnance dle platných předpisů a norem a vybavit je předepsanými ochrannými pomůckami. Poskytovatel dále zajistí rozmístění výstražných nápisů dle ČSN.
- 2) Objednatel předem a s dostatečným předstihem seznámí prokazatelně poskytovatele se všemi platnými předpisy a nařízeními a interními pokyny týkajícími se zvláštního dopravního režimu, hygienických, bezpečnostních a protipožárních opatření v areálu objednatele. Poskytovatel zodpovídá za jejich dodržování, byl-li s nimi řádně seznámen dle předcházející věty.
- 3) Povinnosti poskytovatele:
 - a) Poskytovatel se zavazuje respektovat právní předpisy a interní pokyny, týkající se zejména hygieny, bezpečnosti práce, protipožární ochrany, ochrany objektů, dopravního režimu.
 - b) předložit objednateli provozní, hygienický a sanitační řád.
- 4) Poskytovatel se zavazuje zapracovat do svých předpisů o bezpečnosti práci a požární ochraně ustanovení interních předpisů objednatele upavujících tyto oblasti, s nimiž byl seznámen.

Dále se zavazuje pravidelně proškolovat svoje zaměstnance a dodržovat obecně závazné předpisy.

5)Objednatel se zavazuje zajišťovat na své náklady vybavení, pravidelné kontroly a revize všech vyhrazených technických zařízení (např. Zdvíhací zařízení, hasicí přístroje, elektroinstalace, plynoinstalace, protipožární instalace) podle zákona č. 133/1985 Sb. O požární ochraně ve znění pozdějších předpisů (tj. Zejm. Zákon č. 237/2000 Sb.), zákona č. 262/2006 Sb. Ve znění pozdějších předpisů, vyhlášek ČÚBP a ČÚB č 18/1979 Sb., č. 19/1979 Sb., č. 20/1979 Sb., č. 21/1979 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky MV č. 21 ze dne 11. ledna 1999 včetně následných oprav vyplývajících z těchto kontrol a revizí.

6)Poskytovatel uzavře zákonné pojištění obecné odpovědnosti za způsobené škody na zdraví či majetku třetích osob.

7)Objednatel odpovídá poskytovateli za škody, jejichž právní původ by vyplýval z povahy objektu jako celku nebo z jeho provozu.

8)Objednatel prohlašuje a zaručuje se, že objekt, v jehož prostorách se provozní prostory nacházejí, je pojištěn v obvyklém rozsahu.

VII. Telefonní linky

1)Objednatel přenechá poskytovateli k užívání min. 1 telefonní linku.

2)Telefonní poplatky hradí poskytovatel.

VIII. Personál

1)Vedení provozu bude v rukou zkušeného pracovníka poskytovatele, který má na základě svého vzdělání potřebné odborné a organizační zkušenosti.

IX. Kontrola poskytovatele

1)Vedení provozu a celkové podklady pro vyúčtování mohou být prověřovány a kontrolovány určeným pracovníkem objednatele. Objednatel může, při dodržování platných hygienických předpisů, a pokud tím nenaruší provoz, kdykoliv kontrolovat kvalitu, kvantitu, přípravu pokrmů a čistotu provozních prostor.

2)Pracovníci ostrahy objektu objednatele mají na základě stanoveného režimu přístup do prostor stravovacího zařízení. Vstup do všech prostor užívaných poskytovatelem dle této smlouvy mimo běžnou pracovní dobu je objednateli dovolen pouze v naléhavých případech.

X. Řešení sporů

1) Účastníci vynaloží veškeré úsilí, aby přátelským a neformálním jednáním vyřešili jakékoliv neshody nebo spory vznikající mezi nimi v souvislosti se smlouvou.

2) Pokud za 30 dní od zahájení takovýchto neformálních jednání poskytovatel a objednatel nejsou schopni smluvní spor přátelsky vyřešit, může se kterákoliv ze smluvních stran obrátit na věcně a místně příslušný soud ČR s návrhem na zahájení řízení.

XI. Finanční vztahy mezi účastníky

Pokud není touto smlouvou upraveno jinak, řídí se finanční vztahy platnými právními předpisy.

A. Cenová ujednání:

- 1) Cena jednoho jídla (hlavní jídlo s přílohou, polévka) dle rozsahu čl. II./2 na 1 osobu je 50 Kč.
- 2) Cena režijních služeb 10,- Kč na jedno prodané jídlo (hlavní jídlo s přílohou, polévka).
Hmotnosti a objemy dle platných receptur pro společné stravování zvýšené o 50% u příloh jsou přílohou č. 2 této smlouvy.
- 3) Cena za 1 misku salátu jsou 2,- Kč *celkový počet vydaných jídel (hlavní jídlo s přílohou, polévka), nedohodnou-li se strany průběžně jinak.
- 4) Cena za dopravu je 2 000 Kč měsíčně.

B. Vyúčtování:

1) Každá denní dodávka jídel je poskytovatelem dodána s dokladem o množství a ceně vystaveným dvojmo a potvrzená objednatelem. Podkladem pro fakturaci jsou výstupní sestavy z účetního programu instalovaného v jídelně. Faktury – daňové doklady musí mít všechny náležitosti daňového dokladu požadované platnými právními předpisy (a to zejména číslo faktury, datum vystavení, obchodní jméno, sídlo poskytovatele a objednatele, číslo smlouvy, IČ a DIČ poskytovatele a objednatele, fakturovaná částka, doložení odebraných počtů stravy, ostatního zboží).

- 2) Poskytovatel provede vyúčtování dodaných jídel 1x měsíčně. Objednatel se zavazuje uhradit vyúčtování poskytovateli do 30 dnů ode dne vystavení faktury objednateli.
- 3) Ceny viz bod XI. této smlouvy jsou platné jeden rok. Objednatel s poskytovatelem si s předstihem 90-ti kalendářních dnů odsouhlasí případné změny cen jídel, s platností změny od 1.1. kalendářního roku.
- 4) Zaměstnanci objednatele realizují úhradu stravy, potravin a ostatního zboží u poskytovatele formou kreditního nákupu pomocí jemu předložené nepřenositelné identifikační karty.
- 5) Stanovení prodejních cen zboží v kantýně je v kompetenci poskytovatele.

XII. Doba trvání smlouvy

- 1) Tato smlouva se uzavírá od 01. 01. 2015 na dobu neurčitou. Smluvní strany jsou oprávněny tuto smlouvu písemně vypovědět bez udání důvodu. Výpovědní lhůta činí 2 měsíce a počíná běžet prvního dne měsíce následujícího po doručení výpovědi druhé straně.
- 2) Smlouva může být vypovězena, aniž by byla dodržena výpovědní lhůta dle bodu XII. čl. 1, a to v případě, jestliže poskytovateli byla odebrána předepsaná úřední povolení nebo jestliže některý ze smluvních partnerů není schopný hradit (či nehradí-li) platby dle této smlouvy déle než ~~30~~ dnů. V tomto případě výpovědní lhůta činí 1 měsíc. Výpověď musí mít písemnou formu.

XIII. Další ujednání

- 1) Odpovědnost smluvních stran za škody se řídí platným ustanovením občanského zákoníku.

XIV. Závěrečná ustanovení

- 1) Smluvní strany se zavazují zachovávat přísnou mlčenlivost o ustanoveních v článku XI. písmene A této smlouvy a to i po dobu jednoho roku po skončení účinnosti této smlouvy, vyjma případů poskytnutí smlouvy oprávněným státním orgánům.
- 2) Smluvní strany potvrzují, že mezi nimi nebyly uzavřeny žádné vedlejší úmluvy.
- 3) Vztahy mezi smluvními stranami v této smlouvě neupravené se řídí příslušnými právními ustanoveními občanského zákoníku v platném znění.
- 4) Jakákoliv změna této smlouvy je možná pouze **ve formě písemného dodatku podepsaného oprávněnými zástupci obou smluvních stran.**
- 5) Je-li nebo dostane-li se některé ustanovení této smlouvy zcela nebo zčásti do rozporu s právními předpisy, není tím platnost smlouvy v jejích ostatních ustanoveních dotčena a neplatné ustanovení je považováno za vypuštěné. V tomto případě smluvní strany nahradí neplatné ustanovení platným, které je původně upravenému obsahem a účelem nejbližší.
- 6) Smluvní strany prohlašují, že jsou plně způsobilé k právním úkonům, tuto smlouvu uzavřely podle své pravé a svobodné vůle, že jejímu obsahu rozumí. Dále prohlašují, že si smlouvu před podpisem řádně přečetly a na důkaz souhlasu s jejím zněním připojují své podpisy.
- 7) Strany této smlouvy sjednávají, že v souladu s občanským zákoníkem nelze postoupit pohledávku či pohledávky, které vzniknou na základě této smlouvy, třetí osobě.
- 8) Tato smlouva je vyhotovena ve 2 vyhotoveních, z nichž každá ze smluvních stran obdrží 1 vyhotovení.

Hotelová škola, Obchodní akademie
a Střední průmyslová škola,
Teplice, Benešovo náměstí 1, p.o.
PSČ 415 01, IČ: 555878
Tel.: 417 537 111, www.sostp.cz

.....
Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, Benešovo náměstí 1,
p.o., ředitel

.....
Tivall CZ s.r.o., Kružík Yosef Ben Tzion, jednatel, Willem
Theodoor Van Weede, jednatel

V Teplicích dne 25. 11. 2014

Gramáže příloh po tepelné úpravě dle norem a receptur :

Středisko TIVAL - příloha č.1

Jídelna U kantora – Hotelová škola v Teplicích p.o.

Název přílohy	Hmotnost 1 porce	Navýšení TIVAL
Brambory vařené	200 g	300 g
Bramborová kaše	200 g	300 g
Bramborové knedlíky	200 g	300 g
Bramborový salát	200 g	300 g
Brambory opečené	190 g	285 g
Halušky jako příloha	200 g	300 g
Houskové knedlíky	160 g	240 g
Chlupaté knedlíky	200 g	300 g
Karlovarské knedlíky	160 g	240 g
Špenát	100 g	150 g
Rýže dušená	200 g	300 g
Tatarská omáčka	50 g	75 g
Špekové knedlíky jako příloha	150 g	225 g
Těstoviny jako příloha	200 g	300 g
Zelí dušené	100 g	150 g
Zelenina dušená k masu	100 g	150 g
Okurky steril.	2 ks – 50 g	300 g
Saláty a kompoty	100 g	120 g
Hovězí maso pečené	100g syrové	63g vařené
Vepřové maso pečené	100g syrové	60g vařené
Kuře pečené	150g syrové	100g pečené
Pečená kachna	150g syrové	100g pečené
Mletá masa	150g syrové	100g pečené

Budete-li se domnívat, že vaše porce neodpovídá stanoveným normám, požádejte obsluhuo převážení. Zabráníte tak dalším nepříjemnostem a svůj problém vyřešíte ihned. Děkuji za pochopení a spolupráci.


vedoucí školní jídelny