

Smlouva o poskytování služeb závodního stravování

uzavřená mezi

KRAJSKÁ NEMOCENICE LIBEREC, a.s.

se sídlem v Liberci 1, Husova 10, PSČ 460 63

zastoupená Ing. Jiřím Veselkou, MBA, předsedou představenstva

IČ: 27283933, DIČ: CZ27283933

Bankovní spojení: KB Liberec , číslo účtu: 26631461/0100

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku u Krajského soudu v Ústí nad Labem, oddíl B, vložka 1651

(dále jen „provozovatel“)

a

DENSO MANUFACTURING CZECH, s.r.o.

se sídlem v Liberci 23, Heyrovského 476, PSČ 46207

zastoupenou panem Karlem Balatkou, jednatelem společnosti

IČ: 25432338, DIČ: CZ25432338

bankovní spojení: HVB Citibank Europe plc. organizační složka, č.ú. 2039150101/2600

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku u Krajského soudu v Ústí nad Labem, oddíl C, vložka 19069

(dále jen „zákazník“)

Obsah:

1. Základní ustanovení
2. Cena, vyúčtování
3. Práva a povinnosti účastníků
4. Personál
5. Kontrola zákazníka
6. Součinnost provozovatele a zákazníka
7. Systém nabídky a úhrady jídel
8. Investice
9. Řešení sporů
10. Doba trvání smlouvy, výpověď
11. Závěrečná ustanovení

Přílohy:

1. Základní struktura nabídky jídel
2. Minimální rozsah výdejní doby
3. Přehled předávaných prostor
4. Seznam – malý a velký inventář
5. Cenová kalkulace
6. Kompetenční ujednání
7. Bezpečnostní pravidla pro dodavatele

1. Základní ustanovení

1.1. Předmět smlouvy

Provozovatel se zavazuje zajišťovat od 1. ledna 2012 pro zákazníka provoz střediska závodního stravování umístěného v provozním areálu zákazníka, které je blíže specifikováno v dalších ustanoveních a přílohách této smlouvy.

Závodním stravováním se pro účely této smlouvy rozumí služby spočívající v dovozu a prodeji teplých jídel z centrální kuchyně provozovatele pro zaměstnance zákazníka a zajištění dalších vzájemně písemně dohodnutých druhů stravovacích služeb dle platných hygienických norem.

Od 1. ledna 2012 bude provozovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz doplňkového prodeje ve výdejně jídel umístěné v areálu střediska závodního stravování.

Od 1. ledna 2012 bude provozovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz automatu na chlazená jídla umístěný ve výdejně jídel v areálu střediska závodního stravování.

Od 1. ledna 2012 bude provozovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz doplňkového prodeje.

Zákazník není oprávněn po dobu trvání smlouvy předat výše uvedené provozy nebo jakoukoliv jejich část jinému provozovateli.

1.2. Základní povinnosti zákazníka a provozovatele

1.2.1. Provozovatel je povinen dbát o to, aby oblast uvedená v bodě 1.1. byla vedena odborně a řádně v souladu s danou situací na trhu tak, aby byly k dispozici cenově odpovídající a chutné pokrmy, nápoje a další zboží, pokud je provozovatel zavázán k jeho dodávkám podle této smlouvy, případně podle jiné smlouvy uzavřené mezi účastníky.

1.2.2. Obě strany se zavazují dodržovat veškeré právní předpisy a závazné normy platné pro oblast veřejného stravování a prodej potravinářského zboží.

1.2.3. Provozovatel je povinen dodržovat základní strukturu nabídky jídel tak, jak je uvedena v příloze č. 1. Provozovatel předá zákazníkovi a zveřejní na nástěnce v jídelně nejméně dva dny před koncem pracovního týdne jídelní lístek na následující týden.

1.2.4. Minimální otevírací doba je stanovena v příloze č. 2 a její rozsah může být změněn pouze na základě dohody obou smluvních stran.

1.2.5. Provozovatel se zavazuje provádět kontinuálně průzkum spokojenosti strážníků formou umístění lístků pro připomínky v prostorách jídelny. Provozovatel se dále zavazuje provádět nejméně dvakrát za rok detailní průzkum spokojenosti strážníků formou ankety, jejíž výsledky budou předloženy po vyhodnocení odpovědné osobě zákazníka.

1.2.6. Provozovatel se zavazuje pro zákazníka uspořádat nejméně čtyřikrát za rok marketingovou akci (např. Dny italské, orientální, staročeské kuchyně). O konání takové akce bude provozovatel zákazníka s předstihem informovat.

2. Cena, vyúčtování

2.1. Na základě cenové kalkulace schválené oběma stranami, která je přílohou č. 5 této smlouvy byla stanovena cena za odběr jednoho jídla zaměstnanci a smluvními partnery zákazníka.

2.2. Vedlejší provozní náklady, mzdové náklady a odměna provozovatele jsou hrazeny zákazníkem paušálním poplatkem dle přílohy č. 5 této smlouvy.

- 2.3. Pro nastavení kalkulačního období se stanovuje rozhodný okamžik, kterým je datum započetí odběru po přihlášení zaměstnance zákazníka k odběru stravy, potravin a ostatního zboží, které může zaměstnanec zákazníka zakoupit za úhradu v hotovosti, nebo úplatu kreditní. Zástupce zákazníka předá prokazatelně odpovědné osobě provozovatele údaje o zaměstnancích v následujícím formátu:
- jméno zaměstnance zákazníka,
 - osobní číslo,
 - organizační středisko zaměstnance zákazníka,
 - číslo identifikační karty,
 - datum počátku odběru,
 - datum konce odběru,
 - způsob účtování (kmenový zaměstnanec s odpočtem úhrady ze mzdy, ostatní úhrady)
- a ten ho týž den zanes do organizačního seznamu zaměstnanců zákazníka.
- 2.4. V případě nesrovnalostí týkajících se evidence odběratelů jsou veškeré záležitosti řešeny se zástupcem zákazníka odpovědným za tuto oblast. Provozovatel aktualizuje organizační seznam zaměstnanců zákazníka na základě písemných požadavků zákazníka vždy nejpozději do 10:00 posledního pracovního dne příslušného kalendářního měsíce. Tyto požadavky budou předány elektronickou poštou na e-mail denso@nemli.cz
- 2.5. Zaměstnanci zákazníka realizují úhradu stravy (jidel), potravin a ostatního zboží u provozovatele formou nákupu za úplatu v hotovosti, nebo formou kreditního nákupu pomocí jemu přidělené osobní nepřenositelné čipové identifikační karty.
- 2.6. Pro kalkulaci ceny za odběr stravy, potravin a ostatního zboží, které může zaměstnanec zákazníka zakoupit za úplatu v hotovosti, nebo úplatu kreditní u provozovatele jsou rozhodující informace předané provozovatelem zástupci zákazníka odpovědnému za tuto oblast. Vyúčtování se provádí jednou měsíčně podle počtu jídel, množství potravin a ostatního zboží, které odebrali zaměstnanci zákazníka. 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. Finální cena za odběr stravy, potravin a ostatního zboží je předána zákazníkovi nejpozději 3. pracovní den následujícího měsíce po skončení zúčtovacího období a to formou TXT souboru.
- 2.7. Na dodatečné úpravy ceny předané klientovi po datu stanoveném pro předání kalkulace ceny tj. do 3 pracovního dne následujícího měsíce nebude v příslušném zúčtovacím období brán zřetel. Své nároky (a to včetně nároku za fakturaci odebrané stravy, potravin a ostatního zboží) může provozovatel uplatnit po projednání s klientem (prokazatelným uvedením důvodu pozdního, nebo chybného předání vstupních údajů pro stanovení ceny) a to nejdříve v následujícím zúčtovacím období.
- 2.8. Vyúčtování bude prováděno měsíčně na základě množství odebrané stravy zaměstnanců zákazníka. Faktura musí splňovat náležitosti daňového dokladu stanovené právními předpisy, a to zejména:
- číslo faktury a datum vystavení
 - obchodní jméno, sídlo provozovatele a zákazníka
 - číslo smlouvy
 - IČ a DIČ provozovatele a zákazníka
 - fakturovaná částka
 - doložení odebraných počtů stravy dohodnutým způsobem
- 2.9. Faktura je splatná 28. den následujícího kalendářního měsíce po doručení faktury. V případě prodloužení s uhrazením faktury je zákazník povinen zaplatit provozovateli úrok z prodloužení výši 0,05% z dlužné částky za každý den prodloužení.

2.10. V rámci kapacity výdeje má provozovatel s předchozím písemným souhlasem klienta právo poskytovat stravovací služby dalším smluvním stranám.

2.11. Stanovení prodejních cen zboží v doplňkovém prodeji je omezeno maximální hranicí marže ve výši 10 % k nákupním cenám provozovatele v případě nakupovaného zboží a maximální hranicí ve výši 40% v případě vlastní výroby.

2.12. V případě vysoké inflace a nadstandardního nárůstu vstupních dat budou uvedené ceny v příloze číslo 5 předmětem dalšího jednání

3. Práva a povinnosti účastníků

3.1. Inventář

3.1.1. Rozsah inventáře

3.1.1.1. Zákazník poskytne provozovateli pro účely plnění této smlouvy velký a malý inventář, jeho soupis a rozdělení jsou obsahem přílohy č. 4.

3.1.1.2. Inventář zahrnuje zejména:

- kompletní zařízení jídelny jako např. stoly, židle atd.
- kompletní zařízení připraven a výdejny jídel s veškerým kuchyňským náradím, kuchyňskými stroji, chladírenským zařízením, jakož i skladovacími prostory s odpovídajícími policemi, výdejem pokrmů a nápojů, umývacími dřezy a osvětlovacími tělesy
- malý inventář jako jsou příbory, nádobí, sklenice, tácy, stolní kořenky, vázy, stojánky na papír a ubrousky, servírovací plata, další malý materiál a nádoby
- další předměty uvedené v příloze č. 4 této smlouvy.

3.1.1.3. Zákazník poskytne vše potřebné k dispozici v dostatečném předstihu před převzetím provozu. Inventář bude předán na základě písemného předávacího protokolu.

3.1.2. Inventura

3.1.2.1. Jedenkrát za rok se uskuteční společná inventura za účelem zjištění aktuálního stavu.

3.1.2.2. Náhradu za „přirozený úbytek“ u malého inventáře (příbory, talíře, skleničky) zajišťuje provozovatel.

3.2. Prostory

3.2.1. Zákazník poskytne provozovateli k dispozici prostory potřebné k obhospodařování předávaných provozů včetně sociálního zázemí pro pracovníky provozovatele.

3.2.2. Prostory musí splňovat požadavky stanovené závaznými předpisy a normami pro jednotlivé druhy provozu. Přehled prostor je uveden v příloze č. 3. Prostory budou předány na základě písemného předávacího protokolu.

3.2.3. V případě havárie, živelné události, požárního poplachu, nebo jiné události, při které by mohlo dojít k ohrožení zdraví, nebo majetku provozovatele a zákazníka mají ostražka zákaznických budov, nebo zaměstnanci zákazníka právo vstupovat do prostor užívaných provozovatelem a to následujícím způsobem:

- Před vstupem do prostor nájemce rozpečetí bezpečnostní služba zákazníka klíče od vstupních dveří užívaných prostor
- Pracovníci bezpečnostní služby provedou příslušnou kontrolu, odpovídající zásah, nebo k zásahu přivolají další složky jako Policii ČR, příslušníky Hasičského záchranného sboru, nebo Rychlé záchranné služby
- Pracovníci bezpečnostní služby neprodleně informují a případně přivolají zástupce provozovatele a zákazníka
- Pracovníci bezpečnostní služby provedou a celé události zápis do knihy událostí a celý prostor zapečetí. Přivolaný zástupce provozovatele provede prvotní ohledání užívaných prostor a zajistí provedení kontrolní inventury.

3.3. Údržba a opravy

- 3.3.1. Běžnou údržbu prostor svěřených provozovateli (kuchyně a její zázemí) a velkého inventáře zajišťuje na své náklady zákazník.
- 3.3.2. Provozovatel bude zacházet s prostory a předměty, které mu byly předány s potřebnou péčí a opatrností.
- 3.3.3. Vyskytnou-li se případné škody a nedostatky, ohlásí je neprodleně zákazníkovi. Zákazník provede bez zbytečného odkladu veškerá nezbytná opatření a opravy, aby byl zajištěn provoz kantýny.
- 3.3.4. Prokáže-li zákazník prokazatelným způsobem (např. dobrozdáním servisního technika), že k poškození došlo vinou provozovatele, budou náklady na opravu daného poškozeného zařízení připsány k tíži provozovatele a to po předchozí domluvě.
- 3.3.5. Zákazník je povinen informovat provozovatele v dostatečném předstihu o plánovaných opravách a údržbářských pracích, které by mohly ovlivnit nebo omezit provoz zajišťovaný provozovatelem podle této smlouvy. Oběma stranami bude v tomto případě dohodnut provozní režim pro období provádění větších oprav či údržbářských prací.

3.4. Energie a dodávka vody

- 3.4.1. Zákazník zajistí provozovateli na vlastní náklady potřebnou elektrickou energii a dodávku vody a bude mít na starosti s tím spojenou údržbu a instalace.

3.5. Přístupové cesty

- 3.5.1. Zákazník zajistí, aby přísun zboží potřebného pro provoz zajišťovaný provozovatelem mohl vždy probíhat bez problémů po stanovených příjezdových cestách a stanovenými vchody. Provozovatel se zavazuje dodržovat Bezpečnostní pravidla pro dodavatele, které tvoří přílohu č. 7 této smlouvy.

3.6. Hygiena a čistota

3.6.1. Čištění

- 3.6.1.1. Provozovatel bude s prostory a zařízeními uvedenými v příloze zacházet s potřebnou pečlivostí a bude je uchovávat v čistém a hygienicky bezvadném stavu.
- 3.6.1.2. Provozovatel se zavazuje zajistit úklid výdejny a zázemí kuchyňských prostor, zákazník se zavazuje na vlastní náklady zajistit prostřednictvím najaté úklidové firmy strojové čištění podlahy v prostorách jídelny a to nejméně 1x za měsíc .

3.6.2. Hygiena a bakteriologická kontrola

3.6.2.1. Provozovatel se zavazuje na své náklady zajistit půlroční bakteriologické kontroly provedené externími odborníky.

3.6.2.2. Zákazník se zavazuje provádět minimálně jednou ročně rozbor vody dle nařízení vlády.

3.6.3. Odpady

3.6.3.1. Převoz komunálních odpadů z výdejny jídel k odpadním nádobám zajišťuje provozovatel.

3.6.3.2. Za účelem odklizení komunálních odpadků poskytne zákazník k dispozici odpovídající nádoby a zajišťuje na své náklady vyprázdnění a čištění odpadních nádob. Zákazník rovněž hradí poplatky za odpadní vody.

3.6.3.3. Provozovatel se zavazuje zajistit na svoje náklady odvoz a zpracování potravinářských odpadů (zbytků jídel) a nebezpečných látek vzniklých jeho činností a zajistit naplnění všech právních ustanovení a předpisů s touto problematikou souvisejících.

3.7. Bezpečnost práce

3.7.1. Při zjištění porušení bezpečnostních předpisů ze strany zákazníka oznámí toto neprodleně provozovatel zákazníkovi. Provozovatel zodpovídá za dodržování interních bezpečnostních předpisů, jak je uvedeno v jeho pracovním řádu. Dále se provozovatel zavazuje vyškolit své zaměstnance dle platných předpisů a norem a vybavit je předepsanými ochrannými pomůckami. Provozovatel dále zajistí rozmístění bezpečnostních značek v souladu s nařízením vlády č. 11/2001 Sb.

3.7.2. Zákazník seznámí provozovatele se všemi platnými předpisy a nařízeními týkajícími se zvláštního dopravního režimu, hygienických, bezpečnostních a protipožárních předpisů a opatření v areálu provozovatele. Provozovatel provede seznámení všech svých zaměstnanců, kteří se budou pohybovat v areálu DMCZ s interními předpisy a nařízeními DMCZ.

3.7.3. Povinnosti provozovatele:

a) Provozovatel se zavazuje respektovat právní předpisy a interní pokyny, týkající se zejména hygieny, bezpečnosti práce, protipožární ochrany, ochrany objektů, dopravního režimu.

b) Předložit zákazníkovi provozní, hygienický a sanitační řád pro práci v pronajatém prostoru do 14-ti dnů od podpisu smlouvy.

3.7.4. Provozovatel se zavazuje zpracovat do svých předpisů o bezpečnosti práce a požární ochraně ustanovení interních předpisů zákazníka upravujících tyto oblasti. Dále se zavazuje pravidelně proškolovat svoje zaměstnance a dodržovat obecně platné předpisy.

3.7.5. Zákazník se zavazuje zajišťovat na své náklady vybavení, pravidelné kontroly a revize všech vyhrazených technických zařízení a požárně technických zařízení.

3.8. Pojištění

3.8.1. Provozovatel uzavře na zásoby a vlastní inventář používaný v provozu objednatele pojištění pro případ odcizení a poškození živelní událostí a dále zákonné pojištění obecné odpovědnosti za způsobené škody na zdraví či majetku třetích osob.

3.8.2. Provozovatel prohlašuje, že má uzavřenu pojistnou smlouvu na pojištění odpovědnosti za škody ve výši 2 000 000,-Kč a že ji bude po celou dobu platnosti této smlouvy udržovat.

3.9. Telefonní linky

3.9.1. Provozovatel si zajistí zřízení telefonní linky na vlastní náklady.

3.9.2. Telefonní poplatky hradí provozovatel.

4. Personál

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

5. Kontrola zákazníka

5.1. Vedení provozu a celkové podklady pro vyúčtování mohou být prověřovány a kontrolovány určeným pracovníkem zákazníka. Zákazník může, při dodržování platných hygienických předpisů, a pokud tím nenaruší provoz, kdykoliv kontrolovat plnění provozovatele.

5.2. Kontrolou plnění prostřednictvím pověřeného zástupce klienta je zejména myšleno :

- a. kontrola dodržování minimálního rozsahu počtu hlavních jídel a po celou dobu provozu;
- b. kontrola dodržování sjednané velikosti porcí;
- c. kontrola kvality a teploty porcí;
- d. kontrola dodržování sjednané obchodní přírážky a expirace zboží;
- e. kontrola čistoty provozu a dodržování hygienických norem;
- f. kontrola dodržování BOZP a požárních předpisů;
- g. kontrola údržby svěřeného majetku.

5.3. V případě zjištění nesrovnalostí je povinen pověřený zástupce zákazníka o takové skutečnosti neprodleně informovat vedoucího provozovny, popřípadě jeho pověřeného zástupce. Oba pak provedou zápis specifikující zjištěnou závadu a zaznamenají, je-li to možné, termín předpokládaného odstranění závady. Na závěr oba takto provedený zápis opatří svými podpisy. Každá z obou smluvních stran obdrží po jedné kopii tohoto zápisu.

5.4. Při opakovaném zjištění závad zjištěných kontrolou dle odst. 5.2., bodů a.-d. tohoto článku je zákazník oprávněn vyúčtovat provozovateli smluvní pokutu ve výši Kč 5.000,- za každé takové zjištění.

6. Součinnost provozovatele a zákazníka

6.1. Plán pokrmů bude schvalován se souhlasem zákazníka. Odchytky, které mohou vyplynout ze situace na trhu nebo z organizačních důvodů, zůstávají vyhrazeny.

6.2. Reklamacie ohledně pokrmů nebo dodaného zboží budou projednány se zákazníkem za přítomnosti zástupce strážníků. Provozovatel podle provozních možností neprodleně napraví příčiny nedostatků.

6.3. Zákazník je povinen informovat v dostatečném předstihu provozovatele o provozních, organizačních a dalších opatřeních, která mohou ovlivnit činnost, kterou zajišťuje provozovatel podle smlouvy. Zákazník je odpovědný za to, že řádný průběh služeb provozovatele nebude rušen zásahy třetích osob.

6.4. Provozovatel je povinen seznámit zákazníka se vznikem požáru v prostoru kuchyně a jídelny. V případě provádění požárně nebezpečných prací je provozovatel povinen s předstihem oznámit tuto skutečnost zákazníkovi k přijetí potřebných opatření.

6.5. Provozovatel je povinen seznámit zákazníka s pracovním úrazem svých zaměstnanců a jeho dodavatelů, který se stal v areálu DMCZ. Postup šetření a hlášení si provozovatel zabezpečí sám v souladu s Nařízením vlády č.494/2001 Sb.

7. Systém nabídky a úhrady jídel

7.1. Provozovatel se zavazuje zavést částečný objednávkový systém jídel. Strávník, který si pokrm objedná, musí mít jistotu, že pokrm v řádném čase výdeje bude k dispozici.

7.2. Po dobu výdeje oběda se provozovatel zavazuje, že bude dostatečný počet jídel i pro strávníky, kteří nevyužili objednávku. Jídla vydaná mimo objednávku budou omezena výběrem.

8. Investice

8.1. Plán případných investic bude sestaven společně smluvními partnery, a to vždy tři měsíce před začátkem fiskálního roku.

9. Řešení sporů

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

10. Doba trvání smlouvy, výpověď

10.1. Smlouva se uzavírá na dobu 3 let. Vypovězení smlouvy je možné vždy ke konci každého kalendářního měsíce, výpovědní lhůta činí 3 měsíce.

10.2. Výpověď musí mít písemnou formu. Rozhodující pro posouzení včasnosti výpovědi je její doručení druhé straně.

10.3. Smlouva může být vypovězena, aniž by byla dodržena výpovědní lhůta, a to v případě, jestliže provozovateli byla odebrána předepsaná úřední povolení nebo jestliže některý ze smluvních partnerů není schopný hradit platby nebo v případě jiného závažného porušení této smlouvy.

10.4. V tomto případě musí být písemná výpověď doručena ke konci předchozího kalendářního měsíce, výpovědní lhůta činí jeden měsíc.

11. Závěrečná ustanovení

- 11.1. Otázky neupravené v této smlouvě se řídí platným zněním obchodního zákoníku, občanským zákoníkem č. 40/1964 Sb. ve znění předpisů pozdějších, soudní spory se pak řídí občanským soudním řádem č. 99/1963 Sb. ve znění předpisů pozdějších.
- 11.2. Smlouva může být měněna pouze písemně formou chronologicky číslovaných dodatků.
- 11.3. Pokud by některé ustanovení této smlouvy bylo nebo se teprve v budoucnu stalo neplatné nebo pokud by některé ustanovení ve smlouvě chybělo, není tím platnost ostatních ustanovení smlouvy dotčena. Smluvní strany se zavazují nahradit v takovém případě chybějící nebo neplatná ustanovení takovým ujednáním, kterým bude splněn zamýšlený účel smlouvy.
- 11.4. Smluvní strany berou na vědomí, že veškeré informace, skutečnosti, veškeré postupy a cenové kalkulace týkající se služeb závodního stravování, jež budou označeny jako důvěrné, jsou předmětem obchodního tajemství provozovatele a tento je považuje za důvěrné ve smyslu ust. § 271 obchodního zákoníku. Výjimku tvoří informace vyžádané třetími osobami, jejichž oprávnění vyplývá z příslušných právních předpisů.
- 11.5. Smluvní strany se dohodli, že v případě předčasného ukončení smluvního vztahu z jakéhokoliv důvodu, bude provozovatel požadovat odkoupení zůstatkové hodnoty stravovacího systému.
- 11.6. Tato smlouva a její cenové ujednání vycházejí z daňového režimu platnému ke dni jejího podpisu. V případě změn daňových předpisů se účastníci zavazují změnit vzájemnou dohodou odpovídajícím způsobem příslušná ustanovení smlouvy.
- 11.7. Tato smlouva byla sepsána ve čtyřech českých vyhotoveních z nichž každá strana obdrží po dvou exemplářích a dvou anglických, z nichž každá strana obdrží po jednom exempláři.
- 11.8. Účastníci této smlouvy prohlašují, že obsah této smlouvy je projevem jejich shodné a svobodné vůle, jejímu obsahu rozumí a na důkaz toho připojují své podpisy.

16 -02- 2012

V Liberci, dne

.....
1
Ing. Jiří Veselka, MBA

.....
zákazník
Karel Balatka

Základní struktura nabídky jídel

V době podávání obědů bude denně v nabídce jídelního lístku tento sortiment pokrmů:

- 1 polévka
- 1 standardní hlavní jídlo
- 1 standardní hlavní jídlo
- 1 zeleninový talíř + 2 ks pečiva
- 1 standardní bezmasé hlavní jídlo
- 1 minutkové jídlo
- 1 minutkové jídlo
- 1 ostatní přílohy (brambory, knedlíky, rýže, těstoviny aj. – možnost libovolné záměny, tolerance velikosti porce)
- dezerty a ovoce
- salátový bufet
- studené a teplé nápoje

Jídla japonské kuchyně

- 1 Miso soup
- 1 Udon
- 1 Hlavní japonské jídlo
- 1 Japonská rýže

V době podávání večeří bude denně v nabídce jídelního lístku tento sortiment pokrmů:

- 1 polévka
- 1 standardní hlavní jídlo
- 1 standardní hlavní jídlo
- 1 zeleninový talíř + 2 ks pečiva
- 1 minutkové jídlo
- 1 ostatní přílohy (brambory, knedlíky, rýže, těstoviny aj. – možnost libovolné záměny, tolerance velikosti porce)
- dezerty a ovoce
- salátový bufet
- studené a teplé nápoje

Chlazená strava:

- 2 ks automatů na výdej
- Minimálně výběr ze 4 pokrmů

Příloha č. 2

Minimální rozsah výdejní doby

Otevírací doba kantýny: od 07,30 – do 17,00 hod
 od 18,30 – do 20,00 hod

Výdej obědů v jídelně: od 11,15 – do 13,15 hod

Výdej večeří v jídelně: od 18,45 – do 20,00 hod

Chlazená strava neomezeně

Přehled předávaných prostor

Číslo karty	Položka	Ks	Kč/ks	Kč celkem
1279	Vozík na odklízení podnosů	5	13 832,00	69 160,00
	UMÝVÁRNA NÁDOBÍ			
1279	Vozík na mycí koše, plošinový 500mm	1	2 240,00	2 240,00
1280	Zásobník na talíře (ohřev talířů)	1	19 960,00	19 960,00
1274	Myčka skla se změkčovačem	1	48 800,00	48 800,00
4802	Tunelová myčka nádobí	1	685 092,60	685 092,60
	SAMOOSLUŽNÝ VÝDEJ			
1279	Zásobník na tácy a příbory	2	19 500,00	39 000,00
1277	Chladicí skříň prosklená	2	24 900,00	49 800,00
1276	Chladicí stůl 3xdveře (spodek)	1	93 830,00	93 830,00
1276	Samoobslužná vitrína (vršek)	1	79 530,00	79 530,00
1276	Chlazený pult s vanou na saláty	1	142 065,00	142 065,00
1279	Neutrální výdejní pult	1	63 899,00	63 899,00
1280	El.vodní lázeň pojízdná	2	40 700,00	81 400,00
1280	Vyhřívavý zásobník na talíře	2	19 960,00	39 920,00
1279	Nerez pracovní stůl 1400mm+3str.rám	1	10 504,00	10 504,00
1277	Podpultová chladnička	2	18 600,00	37 200,00
1279	Pracovní stůl 2000mm+spodní police, 2 zasuvky	1	26 180,00	26 180,00
1281	Indukce-stolní, 1x3,5kW-230V, 400mm	1	75 040,00	75 040,00
1281	Indukce-WOK, stolní, 1x3,5kW-230V	1	79 200,00	79 200,00
1280	Vodní lázeň, el., bez podestavby, 350mm+podstavba	1	28 230,00	28 230,00
1281	Vaňč těstovin, el., 1x24l, podestavba+2x koš	1	50 340,00	50 340,00
1275	Závěsná digestoř	1	30 690,00	30 690,00
1276	Chlazený pult, 2xdveře	1	93 830,00	93 830,00
1276	Samoobslužná chlazená vitrína	1	79 530,00	79 530,00
1279	Neutrální pult	1	17 963,00	17 963,00
1282	Pokladní box levý a pravý	1	53 812,00	53 812,00
1279	Neutrální skříň s posuvnými dveřmi	1	110 902,00	110 902,00
1280	Stůl ohřívací-teplá skříň 1800mm	1	42 760,00	42 760,00
1280	Vodní lázeň, el., bez podestavby, 350mm+podstavba	1	28 230,00	28 230,00
1281	Frita, el., 2x5l, Top 350mm	1	45 900,00	45 900,00
1281	Sporák, ceran-2 (nyní velký friták)+podestavba	1	40 290,00	40 290,00
1276	Chlaz.stůl 290l, 1dveře+2 zásuvky	1	78 000,00	78 000,00
1279	Stůl mycí s dřezem 700mm+baterie, police, sifon	1	18 992,00	18 992,00
1279	Umyvadlo nástěnné, kolen.spínač+sifon	1	10 448,00	10 448,00
1275	Nástěnná digestoř s filtry a osvětlením	1	30 690,00	30 690,00
1279	Prac.stůl s dřezem vpravo 1200mm+baterie, sifon	1	18 408,00	18 408,00
1277	Podpultová chladnička	1	17 990,00	17 990,00
1276	Chlazený stůl /Saladeta 290l, 2 dveře	1	72 616,00	72 616,00
	KUCHYŇ - PŘÍPRAVNA			
1279	Kombinovaná výlevka s umyvadlem	1	24 600,00	24 600,00
1278	Konvektomat, el., 20x1/1+tuk.filt, vozík, základna	2	293 400,00	586 800,00
1278	Sprcha pro boční montáž	1	6 400,00	6 400,00
1279	Prac.stůl s dřezem 1400mm+spodní police+baterie	1	20 072,00	20 072,00
1276	Chlazený stůl 440l, 3 dveře, límec	1	80 000,00	80 000,00

1279	Rohový stůl	1	16 790,00	16 790,00
1276	Chlazený stůl 290l, 2 dveře, limec	1	70 000,00	70 000,00
1279	Prac.stůl s dřezem 1400mm+spodní police+baterie	1	20 072,00	20 072,00
1283	Kráječ zeleniny stolní vč.4 disků	1	34 290,00	34 290,00
1279	Umyvadlo nástěnné,kolen.spínač	1	10 320,00	10 320,00
1279	Sífon plastový 1,5"	1	128,00	128,00
1279	Vozík servírovací 2-policeový, 900x600	1	7 288,00	7 288,00
	UMÝVÁRNA HRNCŮ			
1279	Dvoudřez, odkládací deska 1800mm+sifon	1	58 840,00	58 840,00
1279	Ragel-postranice police výztuha	1	21 472,00	21 472,00
1279	Namáčecí dřez 1080x600+baterie,sifon	1	34 456,00	34 456,00
1279	Pracovní stůl 1600mm+rám 3stranný	1	12 016,00	12 016,00
1279	Ragál(postranice, police zadní výztuha)	1	35 248,00	35 248,00
	SKLADY			
1279	Ragál(postranice, police zadní výztuha)	1	26 400,00	26 400,00
1277	Chladicí skříň 600l, digitální, -2°C	3	54 680,00	164 040,00
1277	Mrazicí skříň 600l, digitální, -22°C	1	63 810,00	63 810,00
1279	Kombinovaná výlevka s umyvadlem	1	24 600,00	24 600,00
1279	Regál komaxitový bílý	3	3 600,00	10 800,00
	PŘÍPRAVNA ZELENINY			
1279	Dvoudřez 1200mm+baterie,sifon	1	22 800,00	22 800,00
1279	Pracovní stůl 1200mm+rám,zasuvka	1	16 272,00	16 272,00
1279	Ragál(postranice, police zadní výztuha)	1	20 336,00	20 336,00
1277	Chladicí skříň 400l bílá	1	25 256,00	25 256,00
	OSTATNÍ			
1279	Plošinový vozík na termoporty	1	14 400,00	14 400,00
1275	Digestoř nástěnná 2400x1200mm+osvětlení	1	31 344,00	31 344,00
1275	Digestoř k myčkám 1200x1200mm	1	21 200,00	21 200,00
1279	Nerezový skluz na tácy	1	50 000,00	50 000,00
1279	Nerezová výdejní police	1	65 000,00	65 000,00
2586	Aramark kamera	1	62 666,00	62 666,00
2877	Drtič Odpadů LCD s pneuspínač	1	26 400,00	26 400,00
3861	Sporák elektrický 800mm	1	61 680,00	61 680,00
3862	Fritéza el.1x7 l+podstavba	1	62 209,92	62 209,92
	Odprodej			
	Vozík na tácy VOT	1	15 458,31	15 458,31
	Chladnička prosklená 345 l, COLLex profesionál	1	19 786,64	19 786,64
	Chl.vitrína Juka Marttinni R1	1	19 739,08	19 739,08
	Vozík výdejní na koše VOK	1	10 965,10	10 965,10
	Vozík výdejní na koše VOK	1	10 965,10	10 965,10
	Obchodní regály s osvětlením	1	10 590,93	10 590,93
	Regál nastavný s osvětlením (5 polic)	1	14 916,08	14 916,08
	J6 SXN atyp 1600x700x900 uzavřen	1	8 618,60	8 618,60
	Hygienický zákryt SXZD atyp	1	14 239,88	14 239,88
	Teplý výdejní stůl BAV 4	1	33 897,31	33 897,31
	Plate Mate vozík pro 84 talířů	1	15 822,97	15 822,97

Celkem

4 495 447,52

Seznam – malý a velký inventář

položka	j.mn	cena/ks	počet	cena celkem
atyp. Skříň šedá	ks	4789,21	2	9 578
barel 35 univerzální	ks	168	2	336
cedník s podstavcem 26 cm	ks	263	2	526
cedník špičák 26 cm	ks	673	1	673
deska na krájení UH	ks	1097	5	5 485
hrnec 24 cm s poklicí	ks	692	1	692
hrnec 28 cm 4,7 l s poklicí	ks	793	1	793
hrnec 28 cm s poklicí	ks	1358	1	1 358
hrnec Strauspro 17 lt	ks	1568	1	1 568
jídelní stůl	ks	2911	37	107 707
kleště 19,5 na salát	ks	221,9	1	222
kleště na špagety	ks	108,5	10	1 085
koš ovál kosý	ks	585	1	585
koš plastový 50x50	ks	422	20	8 440
košíček na pečivo 29 cm ovál	ks	41	5	205
košíček na pečivo kulatý	ks	60	4	240
lékárna	ks	699	1	699
lžice jídelní	ks	10,1	230	2 323
lžice na brambory	ks	240	2	480
lžičky	ks	5,8	230	1 334
mel váza kytka	ks	94	5	470
metla na šlehání 40 cm	ks	149	1	149
metla na šlehání 60 cm	ks	220	1	220
Mikrovlnná trouba	ks	3290	1	3 290
Mikrovlnná trouba	ks	1550	4	6 200
miska kompotová	ks	18,3	42	769
miska vojenská	ks	34	82	2 788
naběračka mono 14 cm	ks	477	1	477
naběračka monoblok 0,33 l	ks	299	3	897
naběračka nerez 0,02	ks	133,4	2	267
naběračka nerez 0,05	ks	166	5	830
naběračka nerez 18/10	ks	296	4	1 184
naběračka nerez 18/10 monoblok	ks	376	2	752
naběračka nerez mon 12 cm 0,5 l	ks	412	1	412
naběračka nylon	ks	33	2	66
nádoba na odpadky 60 lt	ks	869,7	3	2 609
nůž	ks	17,8	557	9 915
nůž dortový hladký	ks	37	1	37
nůž dortový vlnitý	ks	37	1	37
nůž kuchyňský NZ 3	ks	21	2	42
nůž porcovací hasan	ks	180	1	180

nůž středošpičatý 7	ks	90	2	180
obracečka hladká	ks	393	2	786
ocílka	ks	420	1	420
otvírák na konzervy	ks	170	1	170
pánev ocelová	ks	125	1	125
podnos obdelník 45x15	ks	112	7	784
rendlík 17,5 l s poklicí	ks	2466	1	2 466
rendlík Strausspro 13 l	ks	1574	1	1 574
sáček cukrářský 50 cm plátěný	ks	65,8	1	66
sekáček provence	ks	97,2	1	97
sklenice duritka	ks	8,9	180	1 602
stojánek plast A4	ks	125	4	500
stojánek plast A5	ks	76	10	760
stroj nářezový	ks	12750	1	12 750
struhadlo nerez	ks	98	1	98
škrabka na brambory s kovem	ks	80	2	160
špička zdobící	ks	97,2	1	97
talíř farao	ks	34	112	3 808
talíř hluboký farao	ks	34	57	1 938
talíř mělký	ks	34	357	12 138
termoport GN 1/1	ks	5690	20	113 800
váha digi RK10	ks	1970	2	3 940
váha stolní můstková SMS 50	ks	39400	1	39 400
vařečka ovál 40	ks	11,8	1	12
vařečka ovál 50	ks	14,8	1	15
vidlice na maso	ks	128	2	256
vidlička jídelní FO	ks	9,5	248	2 356
židle jídelní ALOHA	ks	2576,5	145	373 593
Gastronádoba 1/1 100 mm	ks	792	15	11 880
Gastronádoba 1/1 100 mm	ks	460	10	4 600
Gastronádoba 1/1 150 cm	ks	945	6	5 670
Gastronádoba 1/1 200mm	ks	1089	20	21 780
Gastronádoba 1/2 100 mm	ks	292	9	2 628
Gastronádoba 1/2 200 mm	ks	830	10	8 300
Gastronádoba 1/3 200 mm	ks	636	6	3 816
Gastronádoba s uchy 1/1 s uchy perforovaná	ks	1012	3	3 036
termoport GN 1/1	ks	5690	24	136 560
Víko GN 1/1 se silikonem	ks	1063	25	26 575
Víko GN 1/2 se silikonem	ks	908	26	23 608
Víko GN 1/3 s výřezy ucha	ks	209	3	627
Podnos 500x350	ks	82	441	36 162
				1 035 052

Cenová kalkulace

Všechny ceny jsou uvedeny bez zákonné sazby DPH.

OBĚDY

Součástí menu 1-6 polévka + nápoj

MENU 1 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Hotový pokrm

MENU 2 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Hotový pokrm

MENU 3 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Salát

MENU 4 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Bezmasý pokrm nebo těstoviny

MENU 5 - 65Kč (s dotací 29,25Kč)

Minutka

MENU 6 - 65Kč (s dotací 29,25Kč)

Minutka

MENU 7 - 70Kč (s dotací 31,50Kč)

Japonské menu - udon

MENU 8 - 95Kč (s dotací 51Kč)

Japonské menu - hlavní pokrm, rýže

+ miso soup 20Kč + rýže 15Kč

VEČERE

Součástí menu polévka + nápoj

MENU 1 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Hotový pokrm

MENU 2 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Hotový pokrm

MENU 3 - 55Kč (s dotací 24,75Kč)

Salát

MENU 4 - 65Kč (s dotací 29,25Kč)

Minutka

Měsíční paušální poplatek je stanoven na 175 000,-Kč bez DPH
Mimořádné směny na 1900,-Kč za jeden den

Příloha č. 6

Kompetenční ujednání

Za provozovatele je oprávněn ve věcech provozních jednat pan Karel Kubelka

Funkce: vedoucí stravovacího oddělení

Telefon: _____

Email: _____

Za zákazníka je oprávněn ve věcech provozních jednat:

Jana Baruselová, supervizor administrativy, služeb a PR

Telefon: - _____ - Email: j_____@_____z

Nikola Slukova, referentka administrativy

Telefon: +_____ Email: n_____@_____z