

PACHTOVNÍ SMLOUVA

dle § 2332 a násl. zákona č. 89/2012, občanský zákoník, v platném znění

Propachtovatel: Zoologická zahrada hl. m. Prahy

Sídlo: U Trojského zámku 120/3, 171 00, Praha 7 - Troja

IČO: 00064459

DIČ: CZ00064459

Zastoupená: Mgr. Miroslavem Bobkem, ředitelem Zoologické zahrady hl. m. Prahy

na straně jedné (dále jen „**propachtovatel**“)

a

Pachtýř: N-GASTRO CZ a.s., zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl B, vložka 16106

Sídlo: 5. Května 1640/65, 140 21 Praha 4

IČO: 257 54 572

DIČ: CZ25754572

Zastoupená: Zdeněk Kronberher, předseda představenstva, Ing. Martin Pánek, místopředseda představenstva

na straně druhé (dále jen „**pachtýř**“)

uzavřeli níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto

Pachtovní smlouvu

I. Preambule

1. Propachtovatel je příspěvkovou organizací zřízenou Hlavním městem Praha a provozovatelem zoologické zahrady a k ní náležejících staveb a pozemků v Praze – Troji (dále jen „**zoologická zahrada**“).
2. Tato smlouva je uzavírána na základě veřejné soutěže o nejvhodnější nabídku, jejíž podmínky jsou závazné pro plnění smlouvy.
3. Plnění této smlouvy bude probíhat v souladu se závazným návrhem pachtýře ve veřejné soutěži o nejvhodnější nabídku.

V případě rozporu má přednost smlouva, poté podmínky veřejné soutěže o nejvhodnější nabídku a konečně návrh pachtýře ve veřejné soutěži o nejvhodnější nabídku.

II. Předmět smlouvy

1. Předmětem této pachtovní smlouvy (dále jen „**pachtovní smlouva**“ nebo též „**smlouva**“) je závazek propachtovatele přenechat pachtýři k dočasnému užívání a požívání předmět pachtu, jak je definován níže, a závazek pachtýře hradit za užívání předmětu pachtu pachtovné a další platby spojené s pachtem či užíváním předmětu pachtu, vše za podmínek stanovených touto smlouvou.

III. Předmět pachtu

1. Předmětem pachtu je zařízený nebytový prostor restaurace Gaston, způsob využití jiná stavba o výměře 521,81m² 1NP + 50,41 m² 2NP + 400 m² terasa, který se nachází na pozemku s parcelním číslem 1567/4, katastrální území Troja, obec Praha a části pozemku 1567/1 katastrální území Troja, obec Praha (dále jen „**předmět pachtu**“). Popis předmětu pachtu včetně výkresů je uveden v příloze č. 1, která je nedílnou součástí této smlouvy. Do předmětu pachtu nespádají místnosti uvedené ve výkresu pod č. 101 (obchod se suvenýry), 136 (zázemí zoologické expozice) a 208 (technická místnost). Součástí předmětu pachtu je i inventář, jehož soupis je uveden v Příloze č. 2 této smlouvy a je její nedílnou součástí.
2. Propachtovatel prohlašuje, že je, v souladu se zřizovací listinou, schválenou usnesením Zastupitelstva hl. m. Prahy č. 26/48 ze dne 01. 07. 2016, oprávněn pachtýři propachtovat předmět pachtu touto pachtovní smlouvou ve smyslu zákona č. 89/2012 Sb., v platném znění (dále jen „**občanský zákoník**“).

IV. Účel pachtu

1. Za podmínek stanovených touto smlouvou, podmínek veřejné soutěže o nejvhodnější nabídku a podmínek závazného návrhu pachtýře ve veřejné soutěži o nejvhodnější nabídku propachtovatel přenechává pachtýři do pachtu předmět pachtu a pachtýř předmět pachtu do pachtu přijímá.
2. Činnost pachtýře v předmětu pachtu představuje předmět podnikání označený jako *hostinská činnost*, jakékoli využití předmětu pachtu pachtýřem pro jiné účely je podmíněno předchozím písemným souhlasem propachtovatele. Účelem pachtu je zajištění

gastronomického provozu pro veřejnost, spočívajícím v poskytování gastronomických služeb návštěvníkům zoologické zahrady formou restaurace za podmínek obsažených v gastronomickém konceptu, který je Přílohou č. 3 této smlouvy a takto její nedílnou součástí.

3. Pachtýř je povinen v předmětu pachtu za sjednaných podmínek provozovat a zajišťovat gastronomický provoz v souladu s touto smlouvou, obecně závaznými právními předpisy, a dále vnitřními předpisy a pokyny propachtovatele. Pokyny propachtovatele mohou vyplývat i z externích hygienických auditů a mystery shoppingů.
4. Pachtýř si je vědom a souhlasí s tím, že propachtovatel může pronajmout či propachtovat jiné části areálu zoologické zahrady jiným nájemcům nebo pachtýřům, kteří budou provozovat obchodní činnost a poskytovat služby stejného druhu jako pachtýř.

V. Doba pachtu

1. Tato pachtovní smlouva se sjednává na dobu neurčitou a to ode dne účinnosti této smlouvy.
2. Smluvní strany předpokládají předání předmětu pachtu do 7 kalendářních dnů od podpisu smlouvy a to za účelem provedení úprav předmětu pachtu a vlastního zařízení a přípravy předmětu pachtu pachtýřem pro jeho využití v souladu s účelem pachtu podle této smlouvy. O předání předmětu pachtu smluvní strany sepíší předávací protokol, zachycující stav předmětu pachtu ke dni jeho předání pachtýři.
3. Pachtýř je povinen mít předmět pachtu připraven k zahájení provozu a zahájit zkušební provoz pro zaměstnance a návštěvníky Zoo Praha nejpozději od 9. 3. 2018. Plný provoz pak zahájit nejpozději od 27.3. 2018. Propachtovatel a pachtýř výslovně sjednali, že řádné zahájení provozu v předmětu pachtu v termínu uvedeném výše je významnou skutečností a zároveň jednou z podmínek pro řádný provoz zoologické zahrady.
4. V případě, že pachtýř poruší závazek zahájit zkušební či plný provoz ve stanoveném termínu, je pachtýř povinen uhradit propachtovateli smluvní pokutu ve výši trojnásobku pachtovného podle této smlouvy připadající úměrně na jeden den, a to za každý den prodlení.
5. Nedojde-li k zahájení plného provozu nejpozději do 30 dnů od stanoveného termínu, je propachtovatel oprávněn od této smlouvy odstoupit a požadovat uhrazení smluvní pokuty ve výši 100.000,- Kč (jedno sto tisíc korun českých). Právo propachtovatele na smluvní pokutu uvedenou v článku V. odstavci 4 této smlouvy tímto není dotčeno.
6. Není-li ve smlouvě dále stanoveno jinak, je propachtovatel oprávněn písemně vypovědět tuto smlouvu z následujících důvodů:
 - a) pachtýř užívá předmět pachtu v rozporu s touto smlouvou,
 - b) pachtýř je o více než jeden měsíc v prodlení s placením pachtovného, kauce nebo úhrady za služby, jejichž poskytování je spojeno s pachtem,
 - c) pachtýř opakovaně porušil některou z povinností této smlouvy i přes předchozí písemné upozornění propachtovatele anebo porušuje některou z povinností této smlouvy po uplynutí přiměřené lhůty od předchozího písemného upozornění propachtovatele,

- d) pachtýř nebo osoby, které pro pachtýře pracují nebo se v předmětu pachtu zdržují (např. dodavatelé, zákazníci), i přes písemné upozornění propachtovatele zaslané pachtýři svým chováním podstatně obtěžují propachtovatele, návštěvníky nebo ostatní pachtýře či nájemce v areálu zoologické zahrady, anebo zvířata a toto chování neustane ani ve lhůtě stanovené propachtovatelem v upozornění.

V případě výpovědi propachtovatele dle tohoto odstavce smlouvy činí výpovědní lhůta 1 (jeden) měsíc a počítá se ode dne následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.

7. Pachtýř je oprávněn písemně vypovědět tuto smlouvu z následujících důvodů:

- a) předmět pachtu se stane bez zavinění pachtýře nezpůsobilý ke smluvenému užívání po dobu delší než 3 (tři) měsíce,
- b) propachtovatel i přes doručení písemného upozornění pachtýře, které obsahuje přiměřenou lhůtu k nápravě, hrubě porušuje své povinnosti (i) odevzdat předmět pachtu pachtýři ve stavu způsobilém ke smluvenému účelu pachtu, (ii) v tomto stavu jej na své náklady udržovat (v rozsahu stanoveném touto smlouvou), (iii) zabezpečovat řádné plnění služeb, jejichž poskytování je s užíváním předmětu pachtu spojeno a k jejímž poskytování je dle této smlouvy povinen (vyjma případů, kdy k přerušení plnění služeb dojde bez zavinění propachtovatele), (iv) umožnit pachtýři plný a nerušený výkon práv spojených s pachtem (vyjma případů uvedených pod bodem a) tohoto odstavce smlouvy.

V případě výpovědi pachtýře dle tohoto odstavce smlouvy činí výpovědní lhůta 1 (jeden) měsíc a počítá se ode dne následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.

8. Smluvní strany jsou oprávněny písemně vypovědět tuto smlouvu i bez udání důvodu. V případě výpovědi dle tohoto odstavce smlouvy činí výpovědní lhůta 12 (dvanáct) měsíců a počítá se od prvního dne kalendářního měsíce následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.
9. V případě skončení pachtu je pachtýř povinen předmět pachtu vyklidit a předat jej propachtovateli ve stavu, v němž se předmět pachtu nacházel při jeho předání pachtýři dle této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany jinak, a to nejpozději ke dni ukončení pachtu. V případě prodlení s předáním předmětu pachtu propachtovateli ve stavu požadovaném touto smlouvou je pachtýř povinen uhradit propachtovateli smluvní pokutu ve výši trojnásobku pachtovného podle této smlouvy připadající úměrně na jeden den, a to za každý den prodlení. Ustanovení tohoto článku smlouvy bude v platnosti i po ukončení smlouvy.
10. Vyklízení a uvedení předmětu pachtu do původního stavu, mající vliv na řádný provoz v předmětu pachtu, nesmí trvat déle než 14 (čtrnáct) kalendářních dnů, v opačném případě vzniká propachtovateli nárok na smluvní pokutu ve výši dvojnásobku pachtovného připadajícího podle této smlouvy úměrně na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy došlo k porušení. Ustanovení tohoto článku smlouvy bude v platnosti i po ukončení smlouvy.
11. Pokud nebude předmět pachtu v souvislosti s ukončením smlouvy pachtýřem předán propachtovateli ve stavu požadovaném touto smlouvou, může propachtovatel uvést předmět pachtu do původního stavu na náklady pachtýře. Ustanovení tohoto článku smlouvy bude v platnosti i po ukončení smlouvy.

12. Ukončení (zánik) této smlouvy nemá vliv na povinnost smluvních stran uhradit pachtovné za období po dobu trvání smlouvy, úhrady za služby spojené s pachtem, smluvní pokuty a náhrady škody a na platnost dalších ustanovení smlouvy, která podle projevené vůle stran nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i po ukončení smlouvy.

VI. Pachtovné, úhrada za služby

1. Za užívání předmětu pachtu je pachtýř povinen hradit propachtovateli pachtovné počínaje dnem předání dle článku V. odstavce 2 této smlouvy, a to i po dobu, kdy předmět pachtu nebude otevřen pro veřejnost
2. Pachtovné za předmět pachtu je stanoveno dohodou ve výši 2 700 000,- Kč ročně plus zákonná DPH (dva miliony sedm set tisíc korun českých plus zákonná DPH). Měsíční pachtovné tedy činí 225 000,- Kč plus zákonná DPH (slovy dvě stě dvacet pět tisíc korun českých plus zákonná DPH).
3. Smluvní strany se dohodly, že k výši pachtovného sjednávají inflační doložku, na základě které je propachtovatel za trvání pachtu vždy k 1. lednu příslušného roku, počínaje 1. lednem 2019, oprávněn jednostranně zvýšit pachtovné o roční míru inflace vyjádřenou přírůstkem průměrného ročního Indexu spotřebitelských cen za uplynulý kalendářní rok vyhlášenou Českým statistickým úřadem. Propachtovatel spočítá indexované pachtovné dle tohoto ustanovení smlouvy bez zbytečného odkladu poté, co Český statistický úřad publikoval údaje o Indexu spotřebitelských cen za předchozí kalendářní rok. Poté propachtovatel pachtýře písemně informuje o výsledcích kalkulace. Pokud dosáhne indexované pachtovné vyšší částky než pachtovné za předchozí rok, propachtovatel zašle pachtýři bez zbytečného odkladu fakturu na doplatek vztahující se na období od začátku kalendářního roku. Upravené pachtovné bude splatné počínaje splatností další nejbližší platby pachtovného. Toto zvýšení pachtovného je propachtovatel povinen pachtýři písemně oznámit do 30. června daného roku, jinak toto právo zaniká.
4. Pachtovné za každý kalendářní měsíc trvání pachtu je pachtýř povinen uhradit propachtovateli měsíčně na účet propachtovatele č. ú. 1139071/0100, vedený u Komerční banky, a to nejpozději do 10. (desátého) dne kalendářního měsíce, za který je pachtovné hrazeno. Úhrada pachtovného bude provedena na základě vystaveného daňového dokladu – faktury, kterou propachtovatel vystaví pachtýři za každý kalendářní měsíc vždy dopředu. Začne-li pachtovní vztah jindy než k začátku kalendářního měsíce, platí se pachtovné v poměrné výši nejpozději do 10 (deseti) dnů od začátku pachtu.
5. Následující služby spojené s užíváním předmětu pachtu zajišťuje propachtovatel: dodávka elektřiny, vody, odvoz odpadků (dále jen „**služby spojené s užíváním předmětu pachtu**“). Poplatky za služby spojené s užíváním předmětu pachtu bude propachtovatel účtovat pachtýři čtvrtletně, dle stavu měřidel spotřeby vody a elektrické energie a četnosti odvozu odpadu. Pachtýř se zavazuje zaplatit propachtovateli řádně vyúčtované služby spojené s užíváním předmětu pachtu v den splatnosti uvedený na příslušné faktuře propachtovatele. Poplatky za elektrickou energii bude pachtýř platit v poměrné výši spotřeby odběrního místa

a celkové spotřeby propachtovatele (jednotarifní měření), resp. ve výši rozúčtování jednotlivých složek ceny za sdružené dodávky elektřiny od dodavatele propachtovatele v režimu velkoodběratel (třítarifní měření). Poplatky za služby spojené s užíváním předmětu pachtu nejsou součástí pachtovného.

6. Propachtovatel neodpovídá za škodu ani ušlý zisk vzniklý pachtýři v důsledku přerušení dodávky služeb spojených s užíváním předmětu pachtu, pokud toto přerušení propachtovatel nezavinil.
7. Úhradu za služby spojené s užíváním předmětu pachtu je pachtýř povinen uhradit propachtovateli na základě daňového dokladu vystaveného propachtovatelem zaslaného pachtýři, se splatností 14 dní od data vystavení daňového dokladu. Úhrada bude hrazena bezhotovostním převodem na účet propachtovatele uvedený v daňovém dokladu.
8. V případě prodlení pachtýře s placením pachtovného, resp. úhrady za služby spojené s užíváním předmětu pachtu se pachtýř zavazuje uhradit propachtovateli úrok z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky za každý den prodlení.
9. Dnem uhrazení se rozumí připsání předmětné částky na účet propachtovatele.
10. Pachtýř nemá vůči propachtovateli nárok na jakékoli plnění z důvodu jakýchkoli poruch nebo omezení provozu zoologické zahrady a to ani, pokud by důsledkem byl pokles počtu návštěvníků. To platí i v případech, kdy bude zoologická zahrada z uvedených důvodů mimořádně dočasně uzavřena; v takovém případě však pachtýř nebude povinen platit pachtovné za dobu uzavření zoologické zahrady. Propachtovatel pachtýře na omezení provozu zoologické zahrady upozorní, a bude-li to možné, upozorní jej na to předem.

VII. Kauce

1. Pachtýř je povinen nejpozději do 7 (sedmi) dnů od nabytí účinnosti této smlouvy složit na účet propachtovatele č. ú. 1139071/0100, vedený u Komerční banky, kauci ve výši trojnásobku měsíčního pachtovného plus DPH, která bude sloužit k zajištění plnění finančních závazků pachtýře vůči propachtovateli vyplývajících z této smlouvy, včetně případné smluvní pokuty a náhrady škody a případných nákladů na uvedení předmětu pachtu do původního stavu dle čl. V odst. 11 této smlouvy. Tato kauce je vratná ve výši dvojnásobku měsíčního pachtovného plus DPH při ukončení pachtu, a to do 30 (třiceti) dnů od ukončení pachtu. Zbývající částku kauce ve výši jednoho měsíčního pachtovného plus DPH propachtovatel vrátí pachtýři do 10 dnů po doručení vyúčtování zálohových poplatků za služby spojené s užíváním předmětu pachtu, a to do 30 (třiceti) dnů od obdržení vyúčtování zálohových poplatků za všechny tyto služby.
2. Kauce zajišťuje řádné plnění povinností pachtýře vzniklých mu z této smlouvy. Propachtovatel je oprávněn použít tuto kauci zejména na úhradu případných nedoplatků pachtovného, úhrady za služby spojené s užíváním předmětu pachtu, na úhradu případné smluvní pokuty či náhrady škody a případných nákladů na uvedení předmětu pachtu do původního stavu dle čl. V odst. 11 této smlouvy nebo na úhradu jiného peněžního závazku

pachtýře vůči propachtovateli v souvislosti s touto smlouvou. Výslovně se zde zdůrazňuje, že propachtovatel je oprávněn použít kauci i v těch případech, kdy pachtýř neučinil určitou činnost, k níž byl povinen, a tuto činnost na žádost propachtovatele provedla jiná osoba, a to k uhrazení nákladů činnosti této třetí osoby. Výběr takovéto třetí osoby je výlučně na uvážení propachtovatele.

3. Kauce se musí po celou dobu účinnosti této smlouvy rovnat alespoň trojnásobku měsíčního pachtovného plus DPH. V případě, že propachtovatel použije kauci jako celek nebo její část během účinnosti této smlouvy, jakož i v případě, že výše kauce klesne pod minimální požadovanou hodnotu v důsledku zvýšení zákonné sazby DPH či zvýšení ročního pachtovného o inflaci, bude pachtýř povinen doplnit kauci do požadované výše, a to do 7 (sedmi) dnů ode dne doručení písemné žádosti propachtovatele.

VIII. Provozní povinnosti

1. Pachtýř je povinen zajišťovat **gastronomický provoz** pro návštěvníky zoologické zahrady, spočívající v gastronomickém konceptu, který je přílohou č. 3 této smlouvy a takto nedílnou součástí. Pachtýř se zavazuje dodržovat kvalitu gastronomického provozu a úroveň prodejních cen nabízeného zboží a služeb, jak jsou specifikovány v gastronomickém konceptu. Pachtýř se zavazuje, že se podle návštěvnosti postará, aby všechny části předmětu pachtu byly co možno nejlépe gastronomicky využity. Přílohou č. 4 této smlouvy budou i jídelní lístky, a to konkrétně: jídelní lístek, který bude sestaven na hlavní sezónu (na měsíce červenec – říjen) sestávající ze stálé nabídky jídel a příkladu denní nabídky jídel na tři dny; jídelní lístky stálé nabídky (na měsíce březen až červen a listopad až únor) sestavené v souladu s gastronomickým konceptem; nápojový lístek restaurace; jídelní lístek grilu; jídelní lístek cukrárny. Veškeré jídelní lístky musí splňovat požadavky dle čl. XI. odst. 1 této smlouvy a jsou pro pachtýře závazné. Změny jídelního lístku je možné provádět pouze se souhlasem propachtovatele, přičemž pachtýř je povinen zaslat návrh změny jídelního lístku propachtovateli alespoň 14 dní před plánovanou změnou.
2. Pachtýř je povinen zajišťovat gastronomický provoz restaurace Gaston po celý rok po celou dobu otevírací doby zoologické zahrady. Gastronomický provoz grilu a cukrárny je pachtýř povinen zajišťovat v hlavní sezoně (tj. od posledního víkendu v březnu do 31. 10. každého kalendářního roku) po celou otevírací dobu zoologické zahrady. Mimo hlavní sezonu je pachtýř povinen provozovat gril a cukrárnu o víkendech, státních svátcích, prázdninách a mimořádných akcích propachtovatele, v ostatních dnech mimo hlavní sezónu dle svého uvážení, přičemž je o tom vždy povinen informovat propachtovatele. Pachtýř je dále povinen postupovat při zajišťování gastronomického servisu v předmětu pachtu jako řádný hospodář.
3. Bez předchozího písemného souhlasu propachtovatele není pachtýř oprávněn zastavit či přerušit gastronomický provoz v předmětu pachtu, s výjimkou případu, kdy k zastavení či přerušení gastronomického provozu v předmětu pachtu dojde v důsledku plnění povinnosti pachtýře stanovené v platných právních předpisech České republiky. V případě, že pachtýř poruší svoji povinnost zajišťovat gastronomický provoz pro veřejnost dle čl. VIII. odst. 2 této smlouvy, je povinen propachtovateli uhradit smluvní pokutu ve výši dvojnásobku

pachtovného připadajícího podle této smlouvy úměrně na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy došlo k porušení.

4. Mimo dobu otevření zoologické zahrady pro veřejnost je pachtýř oprávněn provozovat předmět pachtu pouze s předchozím souhlasem propachtovatele.
5. Prodej suvenýrů a zboží jiného druhu než potravin a nápojů není povolen, pokud se obě smluvní strany písemně nedohodnou jinak. V případě, že pachtýř bude prodávat suvenýry a jiné zboží než potraviny bez dohody s propachtovatelem nebo v rozporu s ní, je povinen propachtovateli uhradit smluvní pokutu ve výši dvojnásobku pachtovného připadajícího podle této smlouvy úměrně na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy došlo k porušení.
6. Pachtýř je povinen zajistit vysoký standard úrovně prodeje, tj. zejména úroveň obsluhy, komunikace se zákazníky, kultury stravování a jednotný vzhled obsluhy. Pachtýř je také povinen zajistit čistý pracovní oděv obsluhy a dodržování příslušných hygienických zásad provozu. V případě porušení hygienických norem stanovených právními předpisy, je pachtýř povinen zjednat bezodkladnou nápravu.
7. Pachtýř je povinen umožnit propachtovateli organizovat externí hygienické audity a mystery shopping. Pachtýř je povinen provést nápravu vad zjištěných při externích hygienických auditech a mystery shoppingu nejdéle do 2 kalendářních dnů od nahlášení zjištěných vad.
8. Pachtýř musí zajistit, aby nebyl omezován provoz zoologické zahrady, především pohoda návštěvníků, a je povinen udržovat pořádek, čistotu a úklid v předmětu pachtu. S ohledem na situaci uvnitř zoologické zahrady musí pachtýř zajistit, aby nebylo omezováno nebo ohroženo přirozené prostředí zvířat vytvořené v zoologické zahradě. Propachtovatel má v případě porušení výše uvedené povinnosti pachtýře právo kdykoli zakázat chování pachtýře, které by mělo výrazně negativní vliv na zvířata (např. nadměrný hluk, pach či jiné imise). Pachtýř je povinen se řídit případným zákazem ze strany propachtovatele.
9. Pachtýř je povinen pravidelně provádět takové udržovací práce na předmětu pachtu a v jeho bezprostředním okolí, aby nemohlo dojít k ohrožení nebo poškození zdraví osob, zejména návštěvníků zoologické zahrady. Dojde-li v důsledku porušení této povinnosti pachtýře k poškození zdraví osob, odpovídá pachtýř propachtovateli a poškozeným osobám za vzniklou škodu. Bezprostředním okolím předmětu pachtu se pro účely této smlouvy rozumí jeho okolí do vzdálenosti 2 m.
10. Pachtýř je povinen zajišťovat úklid, čistotu a údržbu toalet, které jsou součástí předmětu pachtu. Pachtýř je povinen umožnit použití toalet i návštěvníkům zoologické zahrady, kteří nevyužijí jeho gastronomických služeb.
11. Pachtýř je povinen zajistit úklid, čistotu a běžnou údržbu i v bezprostředním okolí předmětu pachtu.
12. Pachtýř je povinen zajistit, aby jeho zaměstnanci dodržovali zákaz kouření v areálu zoologické zahrady. Pachtýř odpovídá za plnění povinností stanovených zákonem č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými látkami, a to včetně povinnosti vyzvat osobu porušující zákaz kouření, aby takové činnosti zanechala. Za účelem plnění těchto povinností proškolí pachtýř i své zaměstnance.

13. V bezprostřední blízkosti předmětu pachtu se nachází volně přístupné prostranství, které je určené pro návštěvníky zoologické zahrady a je využíváno zejména zákazníky gastronomického provozu. Pachtýř je povinen zajistit rovněž v tomto prostranství úklid a čistotu potřebnou pro nerušené využívání tohoto prostoru zákazníky gastronomického provozu, jakož i ostatními návštěvníky zoologické zahrady.
14. Pachtýř není oprávněn na předmětu pachtu ani v jeho okolí umísťovat žádné reklamní nápisy a předměty, pokud dříve neobdržel písemný souhlas propachtovatele. Pachtýř bere na vědomí, že propachtovatel má uzavřené smlouvy upravující postavení mediálních partnerů, což může být realizováno ve formě reklamních či jiných speciálních akcí. Umístění reklamy či jiné využití předmětu pachtu propachtovatelem je možné na základě dohody smluvních stran.
15. Pachtýř je povinen zajistit proškolení svých zaměstnanců o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární ochraně a o hygienických normách. Rovněž je pachtýř povinen vybavit předmět pachtu tak, aby byl v souladu s obecně závaznými předpisy.
16. Pachtýř a jeho zaměstnanci jsou povinni dbát na to, aby svou činností nepoškozovali dobré jméno propachtovatele (zejména kvalitou svých služeb a přístupem k návštěvníkům zoologické zahrady).
17. Pachtýř je povinen zajistit, aby zásobování prodejního místa bylo prováděno mimo otevírací dobu zoologické zahrady.
18. Pachtýř je povinen akceptovat platbu v hotovosti, i kontaktní a bezkontaktní platební kartou.
19. Pachtýř je povinen akceptovat platbu stravovacími poukázkami (stravenkami) společnosti Le Cheque Déjeuner.
20. Pachtýř je povinen umožnit stravování zaměstnanců propachtovatele, a to v rozsahu minimálně 4 hlavních jídel včetně příloh a nápoje nebo polévky, ve stejné kvalitě jako návštěvníkům Zoo Praha, každý den za jednotnou cenu 65,- Kč včetně DPH. Úhradu za stravování budou provádět sami zaměstnanci formou stravenek. Stravování bude poskytováno proti předložení průkazu zaměstnance Zoo Praha.
21. Pachtýř je povinen zajistit na vlastní náklady likvidaci Bio odpadu, a tento odpad skladovat výhradně v chlazených prostorách.
22. Pachtýř je povinen dbát o svěřený inventář dle Přílohy č. 2 této smlouvy, zajistit jeho čistotu a běžnou údržbu a veškeré závady na tomto inventáři bezodkladně oznámit Propachtovateli.
23. Pachtýř je povinen zajistit provádění pravidelných revizních kontrol veškerých spotřebičů nacházejících se v předmětu pachtu, tj. včetně inventáře dle Přílohy č. 2 této smlouvy.
24. Pachtýř je povinen zajistit obsluhu a údržbu lapolu a zajistit vývoz lapolu na vlastní náklady.

IX. Provozní a investiční náklady

1. Pachtýř se zavazuje pořídit na své náklady vybavení a zařízení, které je nutné k provozu v předmětu pachtu a nebylo předáno pachtýři propachtovatelem jako inventář.
2. Stavební či jiné úpravy na předmětu pachtu je pachtýř oprávněn provádět pouze na základě předchozího písemného souhlasu propachtovatele.
3. Pachtýř je povinen provádět na své náklady drobné opravy a náklady spojené s běžnou údržbou předmětu pachtu, s cílem udržovat předmět pachtu v řádném stavu tak, aby se jeho hodnota nesnižovala a aby po celou dobu trvání této smlouvy zůstal předmět smlouvy alespoň ve stavu, v jakém byl pachtýři předán. Součástí inventáře předaného pachtýři se pachtýř zavazuje udržovat s péčí řádného hospodáře a dojde-li v důsledku pachtýřova užívání ke zničení nebo opotřebení či poškození do takové míry, že součást inventáře nelze dále užívat, zavazuje se pachtýř tuto část inventáře obnovit, resp. pořídit příslušnou součást inventáře na své náklady, ledaže je za takové zničení nebo opotřebení odpovědný propachtovatel.

X. Pojištění

1. Pachtýř je povinen mít po celou dobu trvání této smlouvy uzavřené platné a účinné pojistné smlouvy, jejichž předmětem je pojištění:
 - (i) veškerého majetku pachtýře umístěného v předmětu pachtu,
 - (ii) odpovědnosti za škodu/újmou způsobenou provozem pachtýře třetím osobám. Pojištění odpovědnosti sjednané pachtýřem bude pokrývat zejména odpovědnost za škodu/újmou, která může nastat v souvislosti s prováděním činnosti pachtýře v předmětu pachtu. Pojištění musí být sjednáno bez omezení odpovědnosti za škody na věcech (a to ani na převzatých nebo užívaných věcech movitých i nemovitých) a za újmu na zdraví na částku, která bude odpovídat podnikatelské činnosti pachtýře, nejméně však ve výši limitů pojistného plnění 25.000.000 Kč (dvacet pět milionů korun českých) za jednu škodu a 50.000.000 Kč (padesát milionů korun českých) za všechny škody vzniklé v průběhu jednoho pojistného roku.
2. Skutečnost uzavření a platnosti požadovaných pojistných smluv je pachtýř povinen propachtovateli prokázat nejpozději do 7 (sedmi) dnů od uzavření této smlouvy tím, že propachtovateli předloží kopie uzavřených pojistných smluv. Skutečnost uzavření a platnosti požadovaných pojistných smluv je pachtýř povinen prokázat propachtovateli také na jeho žádost kdykoli během doby trvání pachtovní smlouvy. Pachtýř není oprávněn zahájit provoz v předmětu pachtu před datem účinnosti pojistných smluv.
3. Pokud pachtýř poruší svoji povinnost mít po celou dobu účinnosti této smlouvy uzavřené platné a účinné pojistné smlouvy dle podmínek této smlouvy, je povinen uhradit propachtovateli na jeho výzvu smluvní pokutu ve výši pachtovného připadajícího podle této

smlouvy úměrně na jeden den, a to za každý den trvání takového porušení až do jejich úplného splnění. V případě, že pachtýř toto porušení neodstraní do 20 (dvaceti) dnů, je povinen uhradit propachtovateli smluvní pokutu ve výši 50.000,- Kč (padesát tisíc korun českých) (právo propachtovatele na smluvní pokutu uvedenou v předchozí větě není tímto dotčeno).

4. Pokud by pachtýř kdykoli během trvání smlouvy přestal splňovat podmínku uzavření a platnosti a účinnosti pojistných smluv, je povinen tuto skutečnost oznámit propachtovateli bezodkladně poté, co se o ní dozví. Pokud pachtýř poruší tuto svoji oznamovací povinnost, je povinen uhradit propachtovateli na jeho výzvu smluvní pokutu ve výši 100.000,- Kč (jedno sto tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ takového porušení.

XI. Závazky ze vztahu

1. Pachtýř bere tímto na vědomí, že pro provoz předmětu pachtu existují závazky odběru a prodeje sortimentu hlavních marketingových partnerů propachtovatele. V době podpisu této smlouvy byli partneři Bidfood Czech Republic s.r.o., Jacobs Douwe Egberts (zn. Jacobs), hlavní partner pro nealkoholické nápoje Coca-Cola HBC Česko a Slovensko, s.r.o., hlavní partner pro alkoholické nápoje (pivo) Plzeňský Prazdroj, a.s. (dále jen „**hlavní partneři**“). Pachtýř bude odebírat sortiment hlavních partnerů z jejich velkoobchodních výdejních míst, což má souvislost pro propachtovatele ze strany jeho hlavních marketingových partnerů.
2. Pachtýř se v souvislosti se shora uvedeným zavazuje, že v předmětu pachtu zajistí dostatečný prostor pro umístění prodejních zařízení hlavních partnerů a rovněž že zajistí přístup veřejnosti k těmto zařízením. Pachtýř se dále zavazuje, že zajistí, aby měl vždy umístěn dostatek zboží hlavních partnerů v prodejních zařízeních a na skladě. Dále se pachtýř zavazuje, že bude vyvíjet takovou aktivitu, aby se zboží hlavních partnerů prodávalo.
3. Pachtýř je povinen zajistit prodej zboží hlavních partnerů a přitom plnit tyto zásady:
 - a) dodržovat schémata umístění výrobků daná hlavními partnery, zejména schémata umístění v chladicích zařízeních;
 - b) trvale uplatňovat prodejní strategie a programy, které hlavní partneři uvedli a uvedou na trh;
 - c) umožnit reklamní prezentaci hlavních partnerů na předmětu pachtu a v jeho okolí.
4. Pachtýř nesmí veřejně používat bez svolení propachtovatele žádné reklamní zboží, mobiliář ani zařizovací předměty provozu.
5. Pokud propachtovatel uzavře v průběhu trvání pachtovního vztahu smlouvu s novým hlavním partnerem a z toho titulu mu vznikne nový závazek odběru a prodeje zboží či služeb, oznámí propachtovatel tuto skutečnost pachtýři. Pachtýř je povinen plnit povinnosti stanovené v tomto článku smlouvy vůči novému hlavnímu partnerovi ode dne, kdy mu bude tato skutečnost oznámena.

6. V případě, že pachtýř nebude plnit povinnosti dle tohoto článku smlouvy anebo jiným svým jednáním zavíní, že propachtovateli následkem jednání pachtýře nebude vyplacena odměna od partnerů uvedených v odst. 1 tohoto čl. nebo nového partnera, nebo bude propachtovatel nucen uhradit smluvní pokutu či jinou sankci, je pachtýř povinen bez zbytečného odkladu uhradit propachtovateli škodu, rovnající se výši dodavatelem nevyplacené odměny nebo propachtovatelem zaplacené smluvní pokuty či jiné sankce.
7. Pachtýř je povinen umístit logo partnera Zoo Praha v oblasti stravovacích poukázek velikosti max. A4, které mu bude dodáno Propachtovatelem, na viditelném místě ve své provozovně.

XII. Další práva a povinnosti smluvních stran

1. Pachtýř není oprávněn předmět pachtu včetně jeho součástí a příslušenství dále propachtovat, pronajímat nebo nechat k užívání jiné osobě nebo změnit hospodářský účel předmětu pachtu bez předchozího písemného souhlasu propachtovatele. V případě porušení této povinnosti je (i) pachtýř povinen propachtovateli uhradit smluvní pokutu ve výši 100.000,- Kč (jedno sto tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ takového porušení a dále pak smluvní pokutu ve výši dvojnásobku pachtovného připadajícího podle této smlouvy úměrně na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy porušení trvá a (ii) propachtovatel je oprávněn vypovědět tuto smlouvu bez výpovědní doby.
2. Po dobu poskytnutého podnájmu, podpachtu nebo bezplatného užívání nebo během trvání podobné smlouvy bude pachtýř i nadále odpovídat za plnění dle této smlouvy, i když propachtovatel udělil pachtýři souhlas k poskytnutí podnájmu, podpachtu, bezplatnému užívání nebo k uzavření podobné smlouvy.
3. Platnost převodu práv a závazků pachtýře na pacht předmětu pachtu jako celku nebo jeho části na třetí stranu je podmíněna předchozím písemným souhlasem propachtovatele.
4. Propachtovatel je povinen pachtýři poskytnout součinnost v těch záležitostech, které souvisí s užíváním předmětu pachtu, a které je oprávněn z titulu svého práva k předmětu pachtu vykonávat pouze on.
5. Pachtýř se zavazuje, že propachtovateli uhradí případnou vzniklou škodu a že ponese plnou zodpovědnost za všechny škody, které propachtovateli vzniknou jeho zaviněním.
6. Pachtýř bere na vědomí, že má povinnost na vlastní náklady zajistit si případná úřední povolení, jichž je pro jeho plánovanou činnost zapotřebí, a že odpovídá za to, že budou splněny vznesené požadavky úřadů. Pokud pachtýř pozbyde některá z povolení, která jsou příslušnými předpisy požadována pro provozování činnosti dle této smlouvy, je povinen o takové skutečnosti neprodleně písemně informovat propachtovatele a propachtovatel je oprávněn vypovědět tuto smlouvu bez výpovědní doby.
7. Pachtýř bere na vědomí, že přebírá odpovědnost za protipožární zabezpečení předmětu pachtu a věcí umístěných v předmětu pachtu.

8. Pachtýř je povinen provozovat podnikatelskou činnost v předmětu pachtu pod označením „Gaston“. Grafické zpracování označení, popř. loga, popř. zahrnutí dalších odlišujících dodatků do označení či loga podléhá předchozímu písemnému souhlasu propachtovatele. Propachtovatel přitom není oprávněn svůj souhlas bez vážného důvodu odpírat.
9. Pachtýř je povinen umožnit propachtovateli a jeho zástupcům či zaměstnancům neomezený přístup do obchodu se suvenýry, zázemí zoologické expozice a technické místnosti, které jsou součástí objektu, ale nejsou součástí pachtu.
10. Pachtýř propachtovateli nebo jeho zástupcům či zaměstnancům na jeho žádost umožní přístup do předmětu pachtu za účelem kontroly předmětu pachtu a odečtu vody a energií.
11. Propachtovatel však může kdykoliv, aniž by musel o této skutečnosti vyrozumět pachtýře předem, provést naléhavé/havarijní opravy předmětu pachtu či okolí předmětu pachtu. Pachtýř poskytne propachtovateli k tomuto účelu veškerou nutnou součinnost.
12. Pachtýř nemá právo započítat své nároky oproti nárokům propachtovatele či uplatnit jakékoliv zadržovací právo. Pachtýř může převést nebo postoupit své pohledávky vůči propachtovateli dle této smlouvy pouze s předchozím písemným souhlasem propachtovatele.
13. Pachtýř je povinen respektovat jednotnou grafiku a design dle pokynů Propachtovatele. Pachtýř je povinen veškeré grafické prvky konzultovat s propachtovatelem a musí respektovat grafický étos propachtovatele. O změně grafického étosu bude pachtýř informován vždy písemně, termín a způsob realizace změn bude dohodnut vždy na základě jednání. Pachtýř bere na vědomí, že na předmětu pachtu ani v jiných prostorách Zoo Praha nesmí umísťovat žádné reklamní nápisy a předměty, pokud dříve neobdržel písemný souhlas propachtovatele.
14. Strany se dohodly, že bude-li příslušným orgánem rozhodnuto o povinnosti propachtovatele nahradit pachtýři újmu, která pachtýři prokazatelně vznikla v důsledku zaviněného porušení povinností propachtovatele, nesmí celková souhrnná hodnota povinnosti propachtovatele k náhradě škody včetně smluvních pokut, nákladů právního zastoupení a jiných nároků pachtýře, činit více než plnění ve výši 100 % celkového pachtovného uhrazeného propachtovateli za dobu trvání této smlouvy. Limitace náhrady újmy se nevztahuje na újmu, kterou propachtovatel způsobil úmyslně nebo hrubým porušením svých povinností.

XIII. Vstup pachtýře do areálu zoologické zahrady

1. Pachtýř je povinen nejpozději do data zahájení provozu podle této smlouvy předat propachtovateli seznam všech svých zaměstnanců, kteří budou vstupovat do areálu zoologické zahrady. Každý zaměstnanec pachtýře musí být na pracovním oděvu viditelně označen firmou, logem či jiným označením pachtýře. Při vstupu se musí prokázat propustkou, kterou podle předloženého seznamu osob vystaví propachtovatel. Platnost propustky bude stanovena propachtovatelem, nejdéle však na dobu jednoho roku. Pokud zaměstnanec pachtýře ukončí svou činnost v provozovně v předmětu pachtu, je povinen vrátit propustku propachtovateli do dvou dnů.

2. Vjezd vozidel pachtýře do areálu zoologické zahrady je možný pouze s povolením k vjezdu. Řidič vozidla je povinen se kdykoli při vjezdu nebo výjezdu ze zoologické zahrady podrobit prohlídce nákladu ze strany bezpečnostní služby.

XIV. Smluvní pokuty

1. Uhrazením smluvních pokut podle této smlouvy není dotčen nárok na náhradu škody převyšující sjednanou smluvní pokutu.
2. Pachtýř je povinen propachtovateli uhradit smluvní pokutu do 14 (čtrnácti) dnů od doručení písemného požadavku propachtovatele.

XV. Ostatní ujednání

1. Tato smlouva může být měněna pouze písemnými číslovanými dodatky podepsanými zástupci obou smluvních stran.
2. Práva a povinnosti z této smlouvy vyplývající a v této smlouvě neupravené se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů.
3. Tato smlouva a veškeré otázky se smlouvou související, včetně otázek její platnosti, se řídí českým právem.
4. Smluvní strany se zavazují řešit veškeré spory vzniklé z této smlouvy a v souvislosti s ní především smírnou cestou. Pokud smírná jednání nepovedou ke zdárnému vyřešení sporu, je pro jeho řešení místně příslušný soud podle sídla propachtovatele.
5. Tato smlouva se vyhotovuje ve dvou stejnopisech s platností originálu. Každý z účastníků smlouvy obdrží po jednom jejím vyhotovení.
6. Pachtýř bere na vědomí, že propachtovatel je vázán zákonem č. 340/2015 Sb., o registru smluv, a souhlasí s tím, že text této smlouvy bude zveřejněn prostřednictvím propachtovatele v registru smluv. Pachtýř prohlašuje, že nic z obsahu této smlouvy nepovažuje za obchodní tajemství a také souhlasí se zveřejněním osobních údajů ve smlouvě obsažených.
7. Smluvní strany souhlasí se zveřejněním této smlouvy v plném rozsahu včetně osobních údajů ve smlouvě obsažených, jakož i všech úkonů a okolností s touto smlouvou souvisejících, či poskytnutím informace třetím osobám o této smlouvě či podstatných částech této smlouvy za podmínek definovaných zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění aktuálním ke dni požadavku na informace či zveřejnění.
8. Tato smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu obou smluvních stran a účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv.

9. Účastníci této smlouvy prohlašují, že jsou zcela způsobilí k právním úkonům, oprávněni v dané věci jednat, a že tuto smlouvu uzavírají na základě své svobodné, vážné, pravé a určité vůle, prosté omylu, nikoliv v tísní či za nápadně nevýhodných podmínek.

Přílohy:

Příloha č. 1 – Popis předmětu pachtu včetně výkresů

Příloha č. 2 – Soupis inventáře předmětu pachtu

Příloha č. 3 - Gastronomický koncept

Příloha č. 4 – Jídelní lístky

V Praze dne: 08-03-2018

V Praze dne: 12. března 2018

Za propachtovatele:

Zoologická zahrada hl. m. Prahy

Za pachtýře:

N-GASTRO CZ a.s.

provozní představenstvo

Ing. Martin Pánek
místopředseda představenstva

Příloha smlouvy č. 1

Popis předmětu pachtu

Stravovací provoz – Restaurace Gaston s přilehlou venkovní terasou, se nachází v dolní části areálu Zoo Praha, naproti dolní stanici lanovky. Vychází z platných hygienických předpisů, nárokováných na provozy veřejného stravování. Provoz je umístěn v 1.N.P. a 2.N.P. objektu, s charakterem samoobslužné restaurace a občerstvení s vlastní výrobou pokrmů, určené pro možnost stravování návštěvníků.

Základní údaje o provozu:

Počet míst k sezení uvnitř restaurace: 70 míst

Počet míst k sezení na venkovní terase: 230 míst

provozní charakter: celodenní občerstvení, obědy

kapacita kuchyně: 500 jídel

systém stravování: samoobslužná restaurace

provozní doba: dle otevírací doby Zoo

provoz: nekuřácký

energie pro technologie: elektřina, vytápění a ohřev teplé vody v objektu restaurace je zajištěn tepelným čerpadlem

1.N.P. – zásobování je prováděno samostatným zásobovacím vstupem, přes prostor skladových podmínek do zázemí provozu, zahrnujícího skladovou část dělenou dle skladových podmínek a jednotlivých druhů surovin, zajišťující požadované dělení a znemožňující možné nežádoucí ovlivňování jednotlivých částí. Sklady jsou děleny na sklad suchých potravin určených pro uložení potravin nevyžadující chlazení a mražení, sklad potravin vybavených chladicími a mrazicími skříněmi s určením pro jednotlivé druhy potravin, samostatně je řešena hrubá příprava a sklad zeleniny. Dále řešen sklad nápojů a obalů, provozní kancelář, pohotovostní WC pro personál, úklidová komora s výlevkou, současně sloužící jako sklad čistících prostředků. V rámci chodby v zázemí je řešen samostatný uzavřený prosto, určený pro možnost skladování provozních prostředků. Samostatně, v návaznosti na zásobovací vstup je řešen sklad odpadků, vybavený chladicí skříní pro organický odpad a výlevkou pro mytí odpadních nádob. Odvoz odpadků je zajištěn s pravidelným odvozem. Na skladové zázemí navazuje kuchyně, která mimo tepelných zařízení sestává z linek pro čistou přípravu, dělených dle jednotlivých druhů surovin. Pod částí pracovních linek jsou umístěny příruční chladicí a mrazicí skříně. Samostatně je též řešen úsek pro přípravu jednoduché studené kuchyně. V návaznosti na kuchyni je řešena samostatná umývárna kuchyňského nádobí, vč. úložných prostor. Distribuce jídel probíhá pomocí navazující výdejní linky, umístěné v rámci odbytového prostoru. Vybavení výdejní linky zahrnuje vyhřívané vodní lázně, zajišťující uchování teplých jídel v potřebné teplotě před expedicí, dále pak chlazenou část výdeje, neutrální pulty, nápojovou část, pokladní boxy, atd. V zápuťi je umístěna tepelná linka určená pro přípravu minutkových jídel před zákazníkem, vč. příručních chladících zařízení pro uložení předpřipravených surovin, technologického dřezu, umývadla na ruce, atd. Mytí použitého stolního nádobí je zajištěno v samostatné umývárně stolního nádobí, vybavené strojní a ruční mycí částí. Dispoziční umístění umyvárny je navrženo jak v návaznosti na prostor jídelny, tak na zázemí a výdejní linku, s vyloučením křížení čistých a nečistých částí. Návrat použitého stolního nádobí do umyvárny je zajištěn pomocí regálových vozíků se vsuny pro plata, které jsou umístěny v rámci prostoru restaurace a následně po naplnění, pomocí personálu, zaváženy do umyvárny.

Na prostor restaurace navazuje WC pro hosty, dělené na muže, ženy, děti a bezbarierové, dále pak úklidová komora zajišťující sanitaci odbytových ploch. Součástí provozu restaurace (s jednotným zázemím) je navržen prodejní pult, uvažovaný jako cukrárna se sortimentem dovážených zákusků, zmrzliny, cukrovinek, nápojů, apod., vč. potřebného zázemí a technologie.

Obdobně je řešena další navazující část, a to gril řešený jako rychlé občerstvení se sortimentem grilovaných mas a zeleniny, vč. sortimentu nápojů. Technologické vybavení grilu zahrnuje tepelné zařízení, pracovní plochy, chladicí a mrazicí zařízení, dřez, umývadlo na ruce, atd. Suroviny jsou předpřipraveny a čerpány z navazující kuchyně. Na gril navazuje též příruční sklad.

2. N.P. – řeší sociální zázemí pro personál zahrnující šatny, WC a umývárny, dělené na muže a ženy, dále pak denní místnost pro personál. Vertikální propojení obou podlaží zajišťuje hospodářské schodiště. Celková koncepce, dispoziční řešení a rozmístění jednotlivého technologického vybavení je patrné z výkresové dokumentace.

Energetická bilance

Instalované příkony pro technologické vybavení:

elektřina.....196,6 kW

Protipovodňová opatření – Gastrotechnologie / 1. N.P.

Navrhovaný objekt se nachází v záplavovém území Vltavy. Dispoziční řešení je navrženo s ohledem na rychlou demontáž a vystěhování gastroprovozu a volného mobiliáře během 2-3 hodin, odvoz a uskladnění na předem vyhrazeném místě mimo zátopové území.

BILANCE PŘÍKONŮ A SPOTŘEBA EL. ENERGIE

V následující tabulce je stanovení energetické bilance, kde jako podklad pro návrh byly použity známé požadavky na vybavení objektu elektrickými spotřebiči a technologiemi.

Popis odběru	P _i (kW)	soudobost β	P _s (kW)
Osvětlení	7,4	0,9	6,7
Technologie gastro	207,6	0,7	145,3
Technologie VZT	36,0	0,9	32,4
Technologie MaR (ÚT)	5,0	1,0	5,0
Chlazení + ohřev TV	105,0	1,0	105,0
Zařízení SLP	3,0	0,8	2,4
Ostatní	4,0	0,6	2,4
Mezisoučet	368,0 kW		299,2 kW
Mezispotřebičová soudobost β			0,9 kW
Součet	368,0 kW		269,3 kW

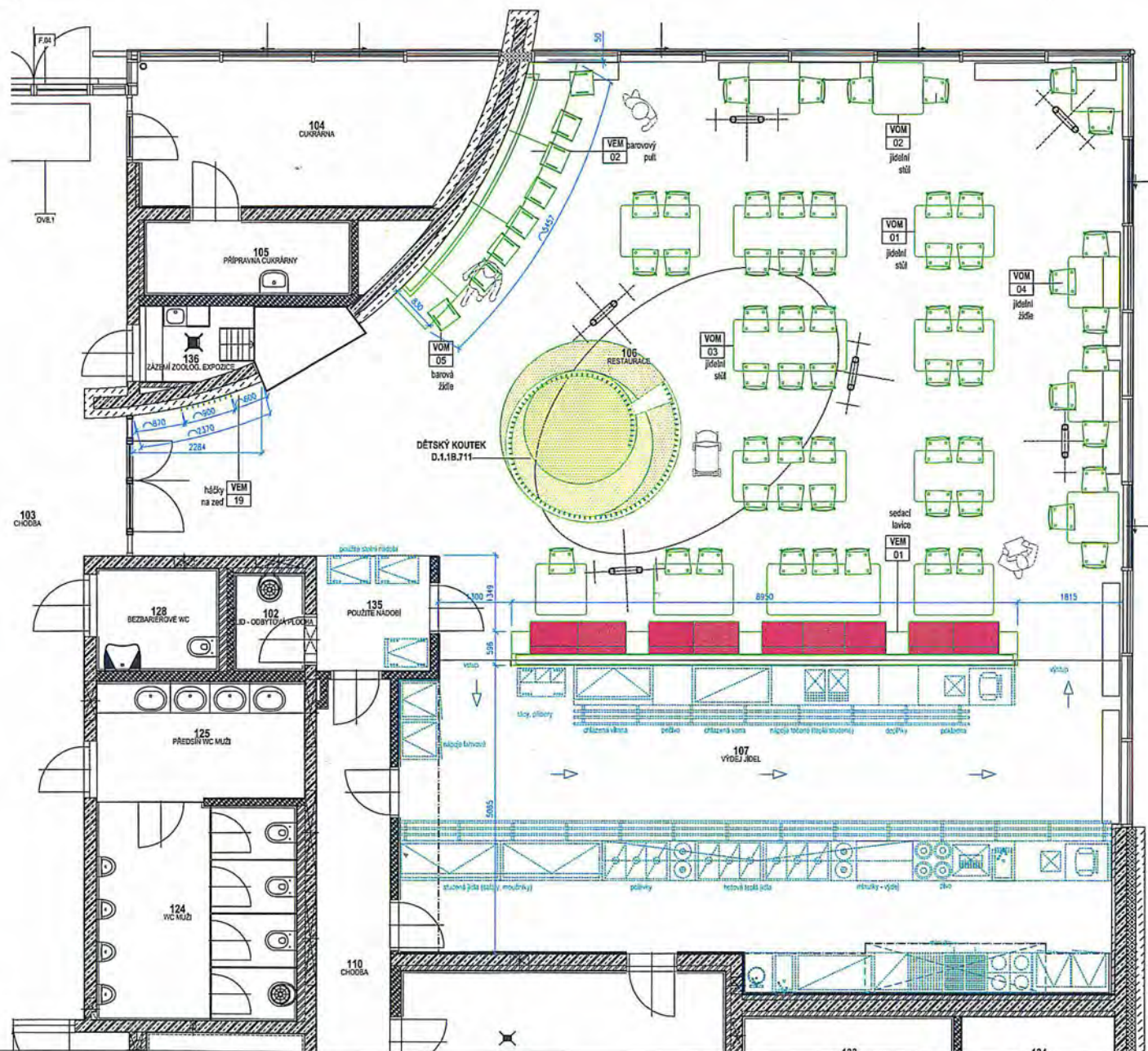
Výpočtový proud při $\cos \varphi - I_v = 409,4A$

Jištění v rozváděči RE – **3 x 450A/B** (nepřímé měření)

kladnění na předem vyhrazeném místě mimo zátopové území v areálu ZOO.

[illegible][illegible]

RESTAURACE, VÝDEJ JÍDEL - MČ. -106,107
PŮDORYS



LEGENDA:

gastrozařízení

POZ. VEŠKERÉ KÓDY JSOU POZE ORIENTAČNÍ, PŘED VÝROBOU A MONTÁŽÍ JE NUTNÉ KODÉRY OVĚŘIT NA STAVBĚ.

DODAVATEL PŘEDLOŽÍ ODLIKOVOU DOKUMENTACI KE SCHVÁLENÍ ARCHITEKTA, SOUČÁSTÍ BUDDU VZORKY MATERIÁLŮ A POVRCHOVÝCH ÚPRAV.

VENKOVNOST JE POUZE ILUSTRAČNÍ.

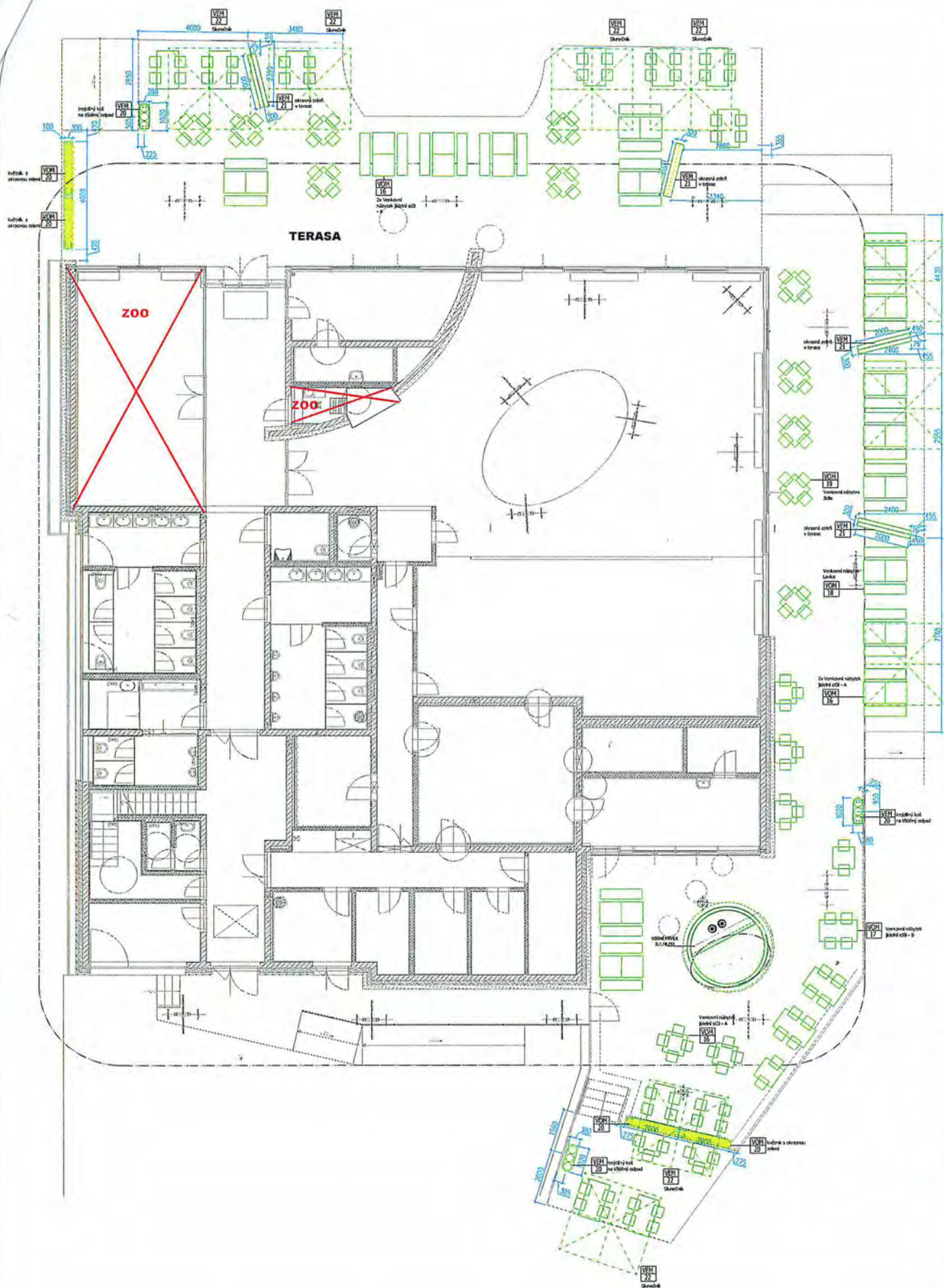
VEŠKERÉ UVEDENÉ VÝKRESY JSOU POZE REFERENČNÍ, STANOVUJÍ STANDARD POŽADOVANÝ INVESTOREM.

PŘI STAVBĚ JE NUTNÉ PŘÍPRAVIT TRASY VODNÍ VODK, KANALIZACE A ELEKTRO TAK, ABY ODPOVÍDALY POLOZE KONCOVÝCH ZAŘÍZENÍCH PŘEMĚŤ A OVLÁDACÍCH TĚLES.

PŘI NESROVNALOSTECH MEZI KODOVÝMI VÝKRESY PLATÍ, ŽE VÝKRESY DETALNĚJŠÍHO MĚŘITVA MAJÍ PŘEDNOST.

PŘI PLNĚNÍ VEŠKERÉ ZÁKADY SE PŘI POUŽITÍ KVALITATIVNĚ A TECHNICKY OSOBNOSTI PŘEDNÍ V SOULADU S POŽADAVKY PROJEKTU A ARCHITEKTA.

Číslo:	709
RESTAURACE, VÝDEJ JÍDEL - MČ. - 106,107	
Hlavní výkres:	PŮDORYS - MČ. 106,107
Vypracoval:	Ing. arch. Lucie Křiváková
Mřížka:	1:50
Dat:	01/2015
DZS:	Číslo výkresu: D.1.1.B.709
Fáze:	01



Restaurace Gaston, ZOO Praha 7**Gastrotechnologie – dodává propachtovatel (Zoo Praha)**

Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
2.	Elektrický sporák, 4x varný tál, 1x elektrická pec, 800/700 INSTALACE : el. vývod 400V	2	10,6	800x700x900
3.	Elektrická smažicí pánev, manuálně výklopná, nerezové dno, objem 50 ltr., 800/700 INSTALACE : el. vývod 400V st.v. 3/4" odpad do vpustě před zařízením (lapol)	1	8,7	800x700x900
4.	Elektrický varný kotel, nepřímý ohřev, dvojitý plášť, objem 50 ltr., 800/700 INSTALACE : el. vývod 400V st.v. 3/4" odpad do vpustě před zařízením (lapol)	1	9	800x700x900
5.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1400/600 INSTALACE : 0	1		1400x600x900
6.	Chladicí skříň, podpultová, objem 106 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 230V	9	0,2	540x600x840
7.	Mrazicí skříň, podpultová, objem 75 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 230V	4	0,3	540x600x840
8.	Universální kuchyňský stroj, objem nádoby 60 ltr., vč. sady přídatných strojů INSTALACE : el. zásuvka 400V	1	2,3	720x640x1300
11.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1000/700 INSTALACE : 0	2		1000x700x900
12.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 3x zásuvka (vpravo), 1200/700 INSTALACE : 0	1		1200x700x900

Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
13.	Kombinace umyvadlo / výlevka, nerez, 500/600, vč. stojánkových vodovodních baterií INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50 (lapol)	1		500x600x1250
14.	Stůl, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 1800/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vlevo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50 (lapol)	1		1800x700x900
15.	Stůl, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 1800/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vpravo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		1800x700x900
16.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1100/700 INSTALACE : 0	1		1100x700x900
17.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 2000/700, vestavěný dřez, nerez, dvojdílný, 1400/600 (vlevo), vč. vodovodní baterie s vysokým ramenem a oplachovou sprchou INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50 (lapol)	1		2000x700x900
18.	Regál, 5x police, 1500/500 (1 ks nerez, 1 ks komaxit) INSTALACE : 0	2		1500x500x1800
19.	Stůl, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 7., 1500/700 INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		1500x700x900
20.	Chladicí skříň, objem 340 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 230V	7	0,2	600x600x1850

Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
21.	Mrazicí skříň, objem 340 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 230V	3	0,3	600x600x1850
22.	Regál, 5x police, komaxit, 1500/450 INSTALACE : 0	4		1500x450x2000
23.	Regál, 5x police, komaxit, 800/600 INSTALACE : 0	1		800x600x1800
24.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1500/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 600/600 (vlevo), vč. vodovodní baterie s vysokým ramenem a oplachovou sprchou INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		1500x700x900
25.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1200/700 INSTALACE : 0	1		1200x700x900
26.	Chladicí skříň, objem 340 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 230V	1	0,2	600x600x1850
27.	Mycí stroj na stolní nádobí, průchozí, koš 500/500, vč. změkčovače vody INSTALACE : el. vývod 400V el. zásuvka 230V st.v. 3/4" odpad 70 (lapol)	1	10,5	700x750x1510
28.	Vstupní stůl k poz. 27., nerez, 1400/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 500/500 (vlevo), vč. vodovodní baterie s vysokým ramenem a oplachovou sprchou INSTALACE : st.v. – t.v. 1/2" odpad 50 (lapol)	1		1400x700x900
29.	Výstupní stůl k poz. 27., nerez, 1200/700 INSTALACE : 0	1		1200x700x900

Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
30.	Regál, nerez, 5x police, 1500/450 INSTALACE : 0	1		1500x450x1800
31.	Regálový vozík na svoz použitého nádobí, nerez, 2x12 vsunů pro plata, 750/550 INSTALACE : 0	8		750x550x1550
32.	Neutrální výdejní pult, uzavřený, 1x vnitřní police, nerez, 700/700 INSTALACE : 0	2		700x700x900
33.	Chladicí pult, nerez, 3x dveře, 2x vnitřní police, 1800/700, horní chlazená nabídková vitrína, nerez, oboustranná, 2x vnitřní police, 1800/600 INSTALACE : el. vývod 230V	2	1,2	1800x700x1550
34.	Pojízdný zásobník na plata a příbory, nerez, 800/600 INSTALACE : 0	2		800x600x1350
35.	Vyhřívaná vodní lázeň, nerez, 3x1/1 GN, 1200/700 INSTALACE : el. vývod 230V st. v. 1/2" odpad 50	3	2,2	1200x700x900
36.	Pérový zásobník na talíře, dvojitý, nerez, vyhřívaný, 450/700 INSTALACE : el. vývod 230V	2	1	450x700x900
Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
37.	Neutrální výdejní pult, uzavřený, 1x vnitřní police, nerez, 1000/700 INSTALACE : 0	1		1000x700x900
38.	Horní podávací výdejní police, nerez, dechová clona, na poz. 35., 36., 37., celková délka 5500	1		5500x350x350

	INSTALACE : 0			
39.	Neutrální výdejní pult, uzavřený, spodní a přední část volná pro poz. 40., 1800/700, nerez, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vpravo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem INSTALACE : 0	1		1800x700x900
41.	Dráha pro plata, nerez, vč. montážních úchytů, celková délka 12600 INSTALACE : 0	1		12600x350
42.	Chladicí skříň, prosklené dveře, objem 345 ltr. INSTALACE : el. zásuvka 230V	4	0,4	600x640x1980
43.	Výdejní pult, uzavřený, nerez, 1400/700, vestavěná chlazená, nerez, 3x1/1GN INSTALACE : el. vývod 230V	1	0,6	1400x700x900
44.	Neutrální výdejní pult, uzavřený, nerez, 1900/700 INSTALACE : 0	1		1900x700x900
Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
48.	Pokladní box, nerez, vnitřní sezení (přístup vlevo), prostor pro pokladnu, 1700/700 INSTALACE : 0	1		1700x700x900
49.	Výdejní pult, uzavřený, nerez, 1400/700, horní chlazená nabídková vitrína, nerez, samoobslužná, 2x vnitřní police, 1400/600 INSTALACE : el. vývod 230V	1	0,9	1400x700x1550
50.	Pokladní box, nerez, vnitřní sezení (přístup vlevo), prostor pro pokladnu, 1700/700 INSTALACE : 0	1		1700x700x900

51.	Dráha pro plata, nerez, vč. montážních úchytů, celková délka 7000 INSTALACE : 0	1		7000x350
52.	Stůl–zápultí, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 7., 1600/700 INSTALACE : 0	1		1600x700x900
53.	Elektrický sporák, 4x varný tál, bez podestavby, 600/700 INSTALACE : el. vývod 400V	1	7,5	600x700x290
54.	Elektrická fritéza, dvojitá, 2x8ltr., bez podestavby, 540/420 INSTALACE : el. zásuvka 230V	1	6	540x420x300
55.	Elektrická smažicí deska – gril, hladká / rýhovaná, bez podestavby, 640/540 INSTALACE : el. vývod 400V	1	6	640x540x220
Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
56.	Elektrická smažicí deska – gril, hladká / rýhovaná, bez podestavby, 640/540 INSTALACE : el. vývod 400V	1	6	640x540x220
57.	Chladicí pult, nerez, 4x zásuvka, 1400/700 INSTALACE : el. vývod 230V	1	0,8	1400x700x900
58.	Stůl–zápultí, uzavřený, nerez, 900/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vlevo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem, vestavěné umyvadlo, nerez, 300/300 (vpravo), vč. stojánkové vodovodní baterie INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		900x700x900
59.	Stůl, nerez, spodní část volná pro poz. 40., 2100/700 INSTALACE : 0	1		2100x700x900
60.	Elektrická smažicí deska – gril, hladká / rýhovaná, bez podestavby, 640/540 INSTALACE :	1	6	640x540x220

	el. vývod 400V			
61.	Elektrická smažicí deska – gril, hladká / rýhovaná, bez podestavby, 640/540 INSTALACE : el. vývod 400V	1	6	640x540x220
62.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 800/700 INSTALACE : 0	1		800x700x900
63.	Elektrická fritéza, dvojitá, 2x8ltr., bez podestavby, 540/420 INSTALACE : el. zásuvka 230V	1	6	540x420x300
64.	Elektrický sporák, 2x varný tál, bez podestavby, 400/700 INSTALACE : el. vývod 400V	1	4	400x700x290
Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
65.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1600/700 INSTALACE : 0	1		1600x700x900
66.	Stůl, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 7., 1800/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vlevo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50 (lapol)	1		1800x700x900
67.	Stůl, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 1600/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vlevo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50,	1		1600x700x900
69.	Chladicí pult, nerez, 2x dveře, 2x vnitřní police, 1400/700, vč. horní chlazené nabídkové vitríny, nerez, obslužné, 2x vnitřní police, 1400/600 INSTALACE : el. vývod 230V	1	1,2	1400x700x1550
70.	Mrazicí pultová vitrina na zmrzlinu, ochranná clona,	1	0,9	1600x700x1350

	1600/700 INSTALACE : el. vývod 230V			
73.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1600/700, přední opláštění INSTALACE : 0	1		1600x700x900
Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
74.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1600/700, přední opláštění (zařízení atypické – dle stavby) INSTALACE : 0	1		1600x700x900
75.	Stůl – zápultí, nerez, spodní část volná pro poz. 6., 7., 1900/700 INSTALACE : 0	1		1900x700x900
76.	Stůl–zápultí, uzavřený, nerez, 1800/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 400/400 (vpravo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem, vestavěné umyvadlo, nerez, 300/300 (vlevo), vč. stojánkové vodovodní baterie (zařízení atypické – dle stavby) INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		1800x700x900
77.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1100/700, vestavěný dřez, nerez, jednodílný, 600/600 (vpravo), vč. stojánkové vodovodní baterie s vysokým ramenem a oplachovou sprchou INSTALACE : t. v. – st. v. 1/2" odpad 50	1		1100x700x900
78.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 3x zásuvka (vlevo), 1200/500 INSTALACE : 0	1		1200x500x900
79.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 1000/500 INSTALACE : 0	1		1000x500x900

80.	Stůl, nerez, 1x spodní police, 3x zásuvka (vpravo), 1400/600 INSTALACE : 0	1		1400x600x900
Poz.	Název zařízení	Ks	El.(kW)	Rozměry
81.	Stůl, nerez, pod poz. 53., 54., 55., 56., 1x spodní police, 2500/700 INSTALACE : 0	1		2500x700x650
82.	Stůl, nerez, pod poz. 60., 61., 1x spodní police, 1400/700 INSTALACE : 0	1		1400x700x650
83.	Stůl, nerez, pod poz. 63., 64., 1x spodní police, 1000/700 INSTALACE : 0	1		1000x700x650

Technologické vybavení je v nerezovém provedení s profesionálním charakterem, odpovídajícím standardem, životností a zárukou.

Restaurace nemá vestavěný chladicí ani mrazicí box, chlazení potravin je řešeno pomocí chladících a mrazících skříní. Jedná se o chladicí a mrazicí skříně zn. Nordline o objemu 400l, které jsou určeny ke komerčnímu užití. Nejsou uzpůsobeny na vsuny GM1/1.

NÁBYTEK PRO RESTAURACI (vnitřní - venkovní)

Vnitřní

Poz.	Název zařízení	Ks	Rozměry
1.	Židle interiérová Jasan gradient – zelená (B502/G) INSTALACE : 0	34	780x460x460
2.	Židle interiérová Jasan gradient – tyrkysová (B501/G) INSTALACE : 0	34	780x460x460

Poz.	Název zařízení	Ks	Rozměry
3.	Barová židle vysoká v provedení Buk (B123) INSTALACE : 0	8	790x790x400
4.	Vysoká dětská židle s výklopným stolkem, Buk – zelená (B93) INSTALACE : 0	3	930x590x340
5.	Vysoká dětská židle s výklopným stolkem, Buk – tyrkysová (B81) INSTALACE : 0	3	930x590x340
6.	Jídelní stůl čtvercový v provedení Buk (B39) INSTALACE : 0	6	900x900x760
7.	Jídelní stůl obdélníkový malý v provedení Buk (B39) INSTALACE : 0	6	900x1400x760
8.	Jídelní stůl obdélníkový velký v provedení Buk (B39) INSTALACE : 0	2	900x2000x760
9.	Jídelní stůl kruhový v provedení Buk (B39) INSTALACE : 0	5	Ø120x760

Venkovní

10.	Vysoký čtvercový stůl CORA Kód – LCR615r INSTALACE : 0	28	865x865x760
11.	Vysoký obdélníkový stůl CORA Kód – LCR635r INSTALACE : 0	22	1746x865x760
12.	Lavička BISTROT Kód – LBS230r INSTALACE : 0	23	1650x395x460
13.	Židle bez područek CORA Kód – LCR126r INSTALACE : 0	161	495x585x845

Restaurace Gaston, ZOO Praha 7

Vybavení kanceláře – dodává propachtovatel (Zoo Praha)

Vnitřní

Poz.	Název zařízení	Ks	Rozměry mm
1.	Kancelářský stůl Arkus A	1	800x800
2.	Kancelářský stůl Arkus A atyp	1	800x980
3.	Kancelářský stůl Arkus A, deska 212	1	1200x1800
4.	Kontejner mobilní LTD 600	1	431x600x602
5.	Kancelářská židle černá	1	
6.	Věšák Alva Collection	2	1200x1600
7.	Stůl kancelářský Citis SN	2	900x900
8.	Židle volná Pedrali Babila 2700	8	
9.	Kovový odpadkový koš s pedálem	2	12l objem

Gastronomický koncept pro restauraci Gaston s přilehlou cukrárnou a grilem.

Restaurace Gaston – je samoobslužná nekuřácká restaurace, která bude celoročně sloužit široké veřejnosti. Je určena pro všechny věkové kategorie různého ekonomického postavení, proto je nutné zajistit všem zákazníkům kvalitní služby. Vzhledem k vysoké návštěvnosti dětí a mládeže je důležité zachovat pestrou a zdravou stravu. Jídla musí odpovídat dnešním moderním trendům, a to především v podávání kvalitních surovin, které je pachtýř povinen zpracovávat správným technologickým postupem.

Pachtýř je povinen servírovat jídlo i polévky na standardní vratný stolní inventář (porcelán, nerezové příbory). Pokud použije **doplňkové jednorázové nádobí** (např. lžičky, kelímky na točené nápoje, brčka, víčka na kelímky, tácky a jednorázové příbory u grilu apod.) bude se jednat o **ekologické, biologicky odbouratelné materiály** (dřevo, papír, biovýrobky na bázi cukrové třtiny, přírodních škrobů apod.).

Celkový koncept restaurace je zaměřen na **pestrou nabídku studených talířových předkrmů, talířových salátů, pečených, dušených a grilovaných mas, včetně ryb a mořských plodů, vegetariánských a veganských pokrmů a bohatou nabídku zejména zeleninových příloh**. Národnostně kuchyňský koncept bude vycházet z jihoevropských a přímořských zemí: Chorvatsko, Itálie, Španělsko, Portugalsko, Francie, Řecko, Turecko, Tunisko.

V restauraci je povinné nabízet **stálý sortiment jídel a nápojů** dle níže uvedených specifikací s **pravidelnou obměnou** dle uvážení pachtýře, avšak minimálně **jednou za čtyři měsíce** dle sezónnosti pokrmů (přibližně v následujících intervalech: březen – červen, červenec – říjen, listopad – únor). Tuto stálou nabídku bude **doplňovat denní nabídka**. Každá změněná stálé nabídky bude předem předložena propachtovateli.

Pachtýř je povinen mít danou kompletní nabídku (stálou i denní) po celou hlavní sezónu (tj. od března do konce října každého kalendářního roku).

Mimo hlavní sezónu (listopad – únor) je možné stálou nabídku zredukovat, avšak maximálně o polovinu. Denní nabídka zůstane zachována.

Při tvorbě jídelních a nápojových lístků bude Pachtýř vycházet ze sortimentu s ohledem na marketingové partnery Propachtovatele. V době vyhlášení soutěže se jedná o partnery **Coca-Cola HBC Česko a Slovensko, s.r.o.** (partner pro nealkoholické nápoje), Plzeňský Prazdroj, a.s. (partner pro alkoholické nápoje), Bidfood Czech Republic s.r.o. (partner v oblasti potravinových výrobků a surovin a v oblasti balených zmrzlin) Jacobs Douwe Egberts (partner pro kávu - zn. Jacobs).

Pachtýř je povinen dodržovat veškeré hygienické standardy vč. HACCP a veškeré normy vyplývající a související s hostinskou činností provozovanou na území České republiky.

Pachtýř je povinen dbát na používání kvalitních a čerstvých surovin, vyhne se používání polotovarů.

V restauraci i na grilu bude snaha se **vyhnout prodeji uzenin**. Uzeniny lze nabízet pouze jako doplňkovou surovinu konkrétních jídel. Uzenina nesmí být surovinou dominantní. **Dále se v restauraci nebudou podávat jídla smažená v klasickém trojobalu: mouka – vajíčko - strouhanka** (např. smažený řízek, smažený sýr...) a **smažené bramborové hranolky**.

Pachtýř se zavazuje při výrobě pokrmů **nepoužívat umělé dochucovací prostředky** jako jsou různé aromaty, dehydrované vývary, zvýrazňovače chutí apod. Dále se zavazuje, že při přípravě pokrmů **nebude používat palmový olej**.

Nápoje: v restauraci na grilu i v cukrárně je **zákaz podávání jakýchkoliv likérů a destilátů, nebude se podávat víno a to ani v ředěné formě (vinný střík)**. Pouze v zimním období (od listopadu do konce února) se toleruje podávání grogu, punče nebo svařeného vína osobám starším 18-ti let.

Pachtýř umožní ohřev kojeneckých jídel v odbytovém prostoru restaurace. Ohřev jídel nesmí probíhat ve výrobních prostorech restaurace.

Pachtýř se zavazuje u všech **předkrmů** dodržovat minimální hmotnost použitých surovin **120g**

Pachtýř se zavazuje u **malých zeleninových salátů** dodržovat minimální hmotnost **180g**

Pachtýř se zavazuje u **velkých talířových salátů** dodržovat minimální hmotnost **400g**

Pachtýř se zavazuje u všech **hlavních jídel** dodržovat minimální hmotnost masa **150g**

Pachtýř se zavazuje u všech **hlavních bezmasých jídel** dodržovat minimální hmotnost **350g**

Pachtýř se zavazuje u **všech příloh** dodržovat minimální hmotnost **200g**

Pachtýř se zavazuje u všech **dětských hlavních jídel** dodržovat minimální hmotnost masa **80g**

Pachtýř se zavazuje u všech **dětských bezmasých hlavních jídel** dodržovat minimální hmotnost **200g**

Pachtýř se zavazuje u všech **dětských příloh** dodržovat minimální hmotnost **100g**

Nabídka pokrmů musí akceptovat tyto skupiny:

- Dospělí
- Rodiny s malými dětmi
- Děti a mládež
- Hromadné stravování pro školy a školky
- Pro zaměstnance ZOO Praha, dle pachtovní smlouvy

Vzhledem k vysokému výskytu potravinových alergií je pachtýř povinen do nabídky zařadit alespoň **jeden pokrm bezlepkový a jeden bezlaktózový**.

Stála nabídka pokrmů:

Minimálně čtyři druhy velkých talířových salátů

- Jeden zeleninový
- Jeden s masem
- Jeden se sýrem
- Jeden těstovinový nebo luštěninový

Minimálně 1 z těchto salátů musí být maximálně do 100,- Kč

Minimálně dva druhy talířových předkrmů

- Jeden vegetariánský
- Jeden masový

Minimálně osm hlavních jídel v následujícím složení v takovém sortimentu, aby tato jídla byla vhodná i pro děti a mládež:

- Jedno hlavní jídlo vegetariánské
- Jedno hlavní jídlo veganské
- Jedno hlavní jídlo sladké
- Jedno hlavní jídlo z čerstvých těstovin nebo z tvrdozrnné pšenice (semoliny)
- Jedno hlavní jídlo z ryb nebo mořských plodů
- Jedno hlavní jídlo z hovězího, jehněčího, telecího masa nebo zvěřiny
- Jedno hlavní jídlo z vepřového nebo mletého masa
- Jedno hlavní jídlo z drůbežího masa

Minimálně šest druhů příloh

- Dušená nebo pečená zelenina
- Bramborová příloha
- Příloha z rýže
- Jedna studená příloha typu salát coleslaw
- Jedna příloha z luštěnin nebo obilovin
- Jedna příloha zapečená nebo gratinovaná

Bohatý výběr pečiva (alespoň tři druhy)

Minimálně šest druhů dezertů

- Z toho minimálně jeden bezlepkový
- Z toho minimálně jeden bezlaktózový
- Čerstvé krájené ovoce
- Kompotované ovoce

Stálá nabídka bude každý den doplněna denní nabídkou:

- minimálně dvěma hlavními jídly denní nabídky
- minimálně dvěma polévkami, z čehož jedna polévka bude svačínová a druhá vývar z masa a kostí nebo sezónní letní polévka (např. ovocná, okurková)
- minimálně dvěma druhy malých zeleninových salátů (např. okurkový, rajčatový, zelný, mrkvový...)

Cenový rozsah nabídky hlavních jídel (stálá + denní nabídka):

- minimálně dvě jídla maximálně do 100,- Kč vč. přílohy
- minimálně tři jídla v rozmezí 100,- až 160,- Kč vč. přílohy
- minimálně jeden druh polévky maximálně do 35,- Kč

Pachtýř se zavazuje u vybraných jídel udávat možnost objednání dětské porce za adekvátně sníženou cenu.

Cenová úroveň u stravování pro mateřské školy a školy (při hromadné objednávce):

a) mateřská škola a I. stupeň základní školy: cena za porci do 65,- Kč (hlavní jídlo + 3dl rozlévaného nápoje)

b) II. stupeň základní školy: cena za porci do 75,- Kč (hlavní jídlo + 4dl rozlévaného nápoje)

Pokud bude součástí menu maso, porce masa bude 100g.

V nápojovém lístku restaurace bude minimálně 15 druhů nápojů

Z toho teplé nápoje

- Espresso
- Cappuccino
- Cafelatte
- Káva bez kofejnu
- Nabídka čajů

Z toho studené nápoje

- Minimálně osm druhů studených nealkoholických nápojů (počítáno balené i točené nápoje celkem)
- Perlivá nebalená voda z postmixu nebo sodobaru
- Minimálně jeden druh piva
- Minimálně jeden druh nealkoholického piva

Při tvorbě ceny nápojů je nutné, aby Pachtýř vzal na vědomí, že točené nápoje do ekologických kelímků budou za 1 dcl cenově zvýhodněny oproti nápojům, které bude prodávat v 0,5l PET lahvích. Jedná se o podporu odpadového hospodářství, kde Propachtovatel upřednostňuje používání ekologických obalů. Za tímto účelem je s marketingovým partnerem pro nealkoholické nápoje smluvně dohodnutá výrazně snížená cena sirupů do postmixů oproti základnímu ceníku. Jedná se konkrétně o příchutě CocaCola, CocaCola Zero, Sprite a Fanta pomeranč. Nákupní cena sirupu na 1 dcl hotového nápoje od partnera Coca-Cola HBC Česko a Slovensko, s.r.o. dle smlouvy se Zoo Praha činí pro Pachtýře 2,- Kč bez DPH.

Prodejní cena za výše uvedené příchutě točeného nápoje bude činit maximálně 7,- Kč / 1 dcl (uvedená cena bude platit jak v restauraci, tak v cukrárně i u grilu)

Prodejní cena obyčejné nebalené sycené vody (z postmixu nebo sodobaru) bude činit maximálně 4,- Kč / 1 dcl (uvedená cena bude platit jak v restauraci, tak v cukrárně i u grilu)

Kohoutková nesycená voda bude podávána zdarma (platí pro restauraci, cukrárnu i gril)

Koncept cukrárny:

Celkový koncept cukrárny je zaměřen na moderní stravování, tedy pestrá nabídka tradičních a moderních dezertů. **Nabídka klasických dezertů a moderních dezertů** musí být v rozložení **70:30**. Dále v se v konceptu cukrárny počítá s nabídkou moderních zdravých nápojů typu smoothie a shake.

Stálá nabídka cukrárenských výrobků:

Minimálně **deset druhů klasických dezertů** z čehož minimálně u jednoho musí být dominantní surovina:

- Čokoláda
- Ovoce
- Smetana

Minimálně jeden musí být:

- Bezlepkový
- Bezlaktózový
- Bezvaječný

Minimálně jeden musí být teplý
(např. palačinky, lívance, trhanec, vafle)

Minimálně **pět druhů moderních dezertů** (např. panna cotta, tiramisu, creme brulee, mousse, sorbet) z čehož minimálně u jednoho musí být dominantní surovina:

- Čokoláda
- Ovoce
- Smetana

Minimálně jeden musí být:

- Bezlepkový
- Bezlaktózový
- Bezvaječný

Jeden druh moderního dezertu může být i teplý
(např. grilovaný ananas, flambované ovoce)

Cenový rozsah nabízených dezertů:

- Minimálně tři druhy do maximální ceny 35,- Kč
- Minimálně pět druhů do maximální ceny 50,- Kč

Dezerty budou vyrobeny z mléčných produktů - vyjma bezlaktózových a veganských zákusků.

Minimálně tři druhy ovocných smoothie

Minimálně tři druhy shake

Minimálně jeden druh salátu z čerstvého ovoce

Minimálně 15 druhů nápojů

Z toho teplé nápoje

- Espresso
- Cappuccino
- Cafelatte
- Káva bez kofejnu
- Nabídka čajů
- Nabídka čajů z čerstvé máty, zázvoru nebo jejich kombinace

- Minimálně osm druhů studených nealkoholických nápojů
- Minimálně jeden druh piva
- Minimálně jeden druh nealkoholického piva

Minimálně 6 druhů balené zmrzliny a zmrzlinu nebalenou (točenou nebo kopečkovou). Zmrzlina musí být kvalitní, z mléčných tuků nebo ovoce (nesmí obsahovat palmový olej).

Koncept venkovního grilu:

Celkový koncept grilu je zaměřen na nabídku grilovaných ryb, jatečních mas i vegetariánských pokrmů s pestrou nabídkou příloh.

Pachtýř se zavazuje dochucovat připravované pokrmy pouze čerstvými bylinkami a kořením bez použití koření směsí s přídavkem zvýrazňovačů chutí.

Pachtýř se dále zavazuje nepoužívat polotovary průmyslové výroby.

V sortimentu grilu musí vždy být minimálně šest hlavních jídel v takovém sortimentu, aby tato jídla byla vhodná i pro děti a mládež:

- dva pokrmy z ryb nebo mořských plodů
- jeden pokrm z hovězího, jehněčího, telecího masa nebo mletého masa
- Jeden pokrm z vepřového masa
- Jeden pokrm z drůbežího masa
- Jeden pokrm vegetariánský

Sortiment příloh:

- Jedna příloha z grilované středomořské zeleniny
- Jedna grilovaná příloha z brambor
- Jedna příloha z čerstvé zeleniny
- Minimálně 3 druhy pečiva

Minimálně dvě grilovaná hlavní jídla budou maximálně do 100,- Kč vč. pečiva

Minimálně 8 druhů nápojů

Všechny maximální ceny v tomto gastrokonceptu jsou uvedeny jako koncové pro zákazníka, tedy včetně DPH.

NÁPOJOVÝ LÍSTEK RESTAURACE GASTON		
NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE		
POSTMIX		
1 dl	Coca-Cola Original Taste	7 Kč
1 dl	Coca-Cola Zero	7 Kč
1 dl	Sprite	7 Kč
1 dl	Fanta	7 Kč
1 dl	Kinley Tonic Water	7 Kč
1 dl	Perlivá voda	4 Kč
PLASTOVÉ LÁHVE		
0,5 l	Bonaqua jemně perlivá	30 Kč
0,5 l	Bonaqua neperlivá	30 Kč
0,5 l	Coca-Cola Original Taste	45 Kč
0,5 l	Coca-Cola Light	45 Kč
0,5 l	Coca-Cola Zero	45 Kč
0,5 l	Coca-Cola Zero bez kofeinu	45 Kč
0,5 l	Sprite	45 Kč
0,5 l	Sprite Zero	45 Kč
0,5 l	Fanta	45 Kč
0,5 l	Fanta Zero	45 Kč
0,5 l	Fanta bílé hrozny	45 Kč
0,5 l	Cappy Ice Fruit Orange mix	45 Kč
0,5 l	Cappy Ice Fruit Multivitamin	45 Kč
0,5 l	Ledový čaj FUZETEA různé druhy	45 Kč
JUICES		
0,25 l	Cappy pomeranč 100 %	35 Kč
0,25 l	Cappy jablko 100 %	35 Kč
0,25 l	Cappy pomeranč Pulpy	35 Kč
0,25 l	Cappy grapefruit Pulpy	35 Kč

DĚTSKÉ NÁPOJE		
0,25 l	Cappy Junior (jahoda, jablko, multivitamin)	30 Kč
ENERGETICKÉ NÁPOJE		
0,5 l	Monster Energy	60 Kč
0,5 l	Monster The Doctor	60 Kč
0,5 l	Monster Ultra Red	60 Kč
0,5 l	Monster Absolutely Zero	60 Kč
PIVO		
0,4 l	Pilsner Urquell 12°	45 Kč
0,4 l	Velkopopovický Kozel 11°	30 Kč
0,4 l	Velkopopovický Kozel černý	30 Kč
0,4 l	Kingswood Cider	40 Kč
0,5 l	Gambrinus Šťávnatý grep plech	30 Kč
0,5 l	Gambrinus Řízný citron 0,5 l	30 Kč
0,4 l	Birell	30 Kč
0,5 l	Birell Pomelo/ Grep/ Limetka/ Malina	35 Kč
TEPLÉ NÁPOJE		
	Espresso Jacobs Douwe Egberts	40 Kč
	Cappuccino Jacobs Douwe Egberts	40 Kč
	Caffé Latté Jacobs Douwe Egberts	50 Kč
	Káva Jacobs Douwe Egberts bez kofeinu	40 Kč
	Horká čokoláda Jacobs Douwe Egberts se šlehačkou	40 Kč
	Čaj z čerstvé máty nebo zázvoru	55 Kč
	Čaj Darboven (různé druhy)	30 Kč

CUKRÁRNA			
KLASICKÉ DEZERTY			
1 ks	Laskonka s krémem a šlehačkou		25 Kč
Řez	Lehký piškotový dort s ovocem a želé		30 Kč
200 g	Ovoce se šlehačkou	 	35 Kč
1 ks	Banán v čokoládě se šlehačkou	 	35 Kč
1 ks	Tartaletka s krémem a ovocem		35 Kč
1 ks	Karamelový větrník		40 Kč
Řez	Dort Harlekýn		40 Kč
Řez	Punčový dort		35 Kč
PALAČINKY			
150 g	Palačinka z celozrnné mouky s čerstvým ovocem a zmrzlinou		60 Kč
150 g	Palačinka z celozrnné mouky s banánovými řezy		55 Kč
150 g	Palačinka z celozrnné mouky s čokoládou a oříšky		60 Kč
MODERNÍ DEZERTY			
200 g	Limetková Panna Cotta s malinami	 	40 Kč
350 g	Tapiokový pudíng s tropickým ovocem	  	45 Kč
Řez	Čokoládový lanýžový dort		40 Kč
Řez	Mascarpone dort s jahodami		40 Kč
200 g	Zapečená čokoládová pěna s grilovaným ovocem		50 Kč
OVOCNÉ SALÁTY			
200 g	Míchaný ovocný salát s mátou a vanilkou		45 Kč
200 g	Salát z tropického ovoce s limetkou a Chia semínky		70 Kč

FRESH & SMOOTHIES & SHAKES		
0,2 l	Fresh juice dle denní nabídky	30 Kč
0,2 l	Smoothie s jahodami a Goji	55 Kč
0,2 l	Mangové smoothie s jogurtem	45 Kč
0,2 l	Banánové smoothie s jogurtem	45 Kč
0,2 l	Banánový/ čokoládový Milkshake	50 Kč
0,2 l	Jahodový shake z podmáslí	50 Kč

ZMRZLINA		
	Mrož jahodový s tmavou čokoládou	25 Kč
	Mrož jahodový s bílou čokoládou	25 Kč
	Mrož lesní plody/ jahody/ maliny	18 Kč
	Pegas čokoládový s mandlemi	30 Kč
	Pegas čokoládový/ vanilkový/ kokosový	20 Kč
	Pegas kornout čokoládový/ vanilkový	20 Kč
	Ruská zmrzlina	18 Kč
	Kopečková zmrzlina – různé druhy	23 Kč

DENNÍ NABÍDKA RESTAURACE GASTON

/sestaveno na tři dny/

PONDĚLÍ	0,3 l Zeleninový vývar s kapáním (VEGE, VEGAN, BEZLAKTÓZ)	25 Kč
	0,3 l Minestrone	40 Kč
	350 g Tortiglioni s kuřecím masem a bylinkovou omáčkou	130 Kč
	350 g Květákové placky v bylinkovém těstíčku, vařené brambory, smetanový dip (VEGE)	110 Kč
	180 g Šopský salát se sýrem (VEGE, BEZLEPEK)	45 Kč
	180 g Ovocný salát s pomerančovou omáčkou (VEGE, BEZLEPEK)	45 Kč
ÚTERÝ	0,3 l Pórková polévka s cuketou (VEGE)	25 Kč
	0,3 l Bramborová polévka s houbami (VEGE, BEZLAKTÓZ)	40 Kč
	150 g Bavorský hovězí závitok, žemlové noky	140 Kč
	350 g Vegetariánské Pad Thai (VEGE, VEGAN)	110 Kč
	180 g Salát z pečené zeleniny (VEGE, VEGAN, BEZLAKTÓZ, BEZLEPEK)	45 Kč
	180 g Okurkový salát s mátou (VEGE, VEGAN, BEZLAKTÓZ, BEZLEPEK)	35 Kč
STŘEDA	0,3 l Kuřecí polévka s těstovinami	25 Kč
	0,3 l Brokolicový krém (VEGE)	40 Kč
	150 g Mořská štika s bylinkovým máslem, karotkou a brokolicí, vařené brambory	130 Kč
	350 g Cuketové palačinky se sýrem, česnekový dip (VEGE)	110 Kč
	180 g Pestrý zeleninový salát s dresinkem z jablečného octa (VEGE, VEGAN, BEZLAKTÓZ, BEZLEPEK)	45 Kč
	180 g Mrkvový salát (VEGE, VEGAN, BEZLAKTÓZ, BEZLEPEK)	35 Kč

NABÍDKA RESTAURACE GASTON V OBDOBÍ BŘEZEN - ČERVEN			
STUDENÉ PŘEDKRMY			
180 g	Caprese se mozzarelou zdobená červenou bazalkou		80 Kč
1 ks	Toast se šunkou a grilovanými paprikami		70 Kč
TEPLÉ PŘEDKRMY			
120 g	Slaný koláč se špenátem a ricottou		60 Kč
120 g	Bruschetta s grilovanými mořskými plody		110 Kč
ZELENINOVÉ SALÁTY			
400 g	Řecký salát s feta sýrem a olivami		100 Kč
400 g	Zeleninové crudité (variací nakrájené čerstvé zeleniny s výběrem dresinků)		110 Kč
400 g	Caesar salát s pečeným kuřecím masem, krutony a hoblinami parmazánu		120 Kč
200 g	Salát z červené řepy s kozím sýrem a piniovými oříšky		140 Kč
400 g	Cizrnový salát s bylinkovým pestem		110 Kč
HLAVNÍ CHOD			
350 g	Lasagne s čerstvým špenátem a parmazánem		130 Kč
350 g	Zeleninové ragú s avokádem a cizrnou		130 Kč
250 g	Smažené kalamáry v těstíčku		110 Kč
200 g	Lososový fileť v papilotě se zeleninou		240 Kč
150 g	Gratinované kuřecí ragú s toastem		120 Kč
150 g	Smažené kuřecí kousky v parmazánovém těstíčku		120 Kč
250 g	Konfitované kachní stehno v tymiánovém sádle se skořicovým červeným zelím podávané s bramborovými knedlíky		150 Kč
200 g	Fusilli s hovězím ragú Bolognese		120 Kč
150 g	Vepřová pikantní pánev s kapiemi a drcenými rajčaty, dušená rýže		100 Kč
350 g	Ovocné knedlíky přelité omáčkou ze zakysané smetany		100 Kč

PŘÍLOHY			
200 g	Salát Coleslaw		40 Kč
200 g	Zeleninové hranolky		50 Kč
200 g	Bramborová kaše s bylinkami		30 Kč
200 g	Rýžový pilaf		30 Kč
200 g	Pečené brambory		35 Kč
PEČIVO			
2 ks	Žitný chléb		5 Kč
1 ks	Banketka s dýňovými semínky		8 Kč
1 ks	Sezamová kaiserka		8 Kč
2 ks	Kváskový chléb		5 Kč
1 ks	Celozrnný rohlík		8 Kč
1 ks	Světlá francouzská mini bagetka		8 Kč
DEZERTY			
350 g	Sladká rýže s mandlovým mlékem a švestkami		75 Kč
350 g	Krupicová kaše s máslem, čokoládovými hoblinkami nebo skořicovým cukrem		75 Kč
400 g	Dukátové buchtíčky s krémem		80 Kč
	Dezert dle denní nabídky		
200 g	Čerstvé krájené ovoce dle sezony (vodní meloun, meloun Galia, cukrový meloun, ananas, pomeranč)		40 Kč
200 g	Kompot dle nabídky (broskvový, ananasový, koktejlový, hruškový, meruňkový)		25 Kč

GRIL		
180 g	Tortilla plněná trhaným hovězím masem s jogurtovou salsou	130 Kč
200 g	Grilovaný losos s čerstvými bylinkami  	200 Kč
350 g	Fritto místo (restovaná směs mořských plodů s variací dipů)	170 Kč
150 g	Hovězí cheeseburger se sýrem čedar v sezamové bulce s nakkládanou okurkou, cibulí a remuládou podávaný s pečenými bramborovými hranolkami	90 Kč
200 g	Pečená italská Salssicia  	100 Kč
220 g	Grilovaný vepřový bok v chilli marinádě a pivu  	120 Kč
350 g	Marinovaná kuřecí křídýlka  	120 Kč
150 g	Špíz z bílého chleba, cherry rajčat, oliv a sýru v bazalkovém pestu   	100 Kč
PŘÍLOHY		
150 g	Opékaná paprika s tymiánem a feta sýrem   	40 Kč
200 g	Pestrý zeleninový salát s dresinkem z jablečného octa   	40 Kč
200 g	Americké brambory	45 Kč
1 ks	Grilovaný kukuřičný klas   	50 Kč
2 ks	Žitný chléb	5 Kč
1 ks	Banketka s dýňovými semínky	8 Kč
1 ks	Světlá francouzská mini bagetka	8 Kč

NABÍDKA RESTAURACE GASTON V OBDOBÍ ČERVENEC - ŘÍJEN		
STUDENÉ PŘEDKRMY		
2 ks	Zeleninové muffinky	50 Kč
180 g	Caprese s mozzarelou zdobená červenou bazalkou	80 Kč
1 ks	Toast se šunkou a grilovanými paprikami	70 Kč
TEPLÉ PŘEDKRMY		
120 g	Slaný koláč se špenátem a ricottou	60 Kč
200 g	Slávky na bílém víně se zeleninou v máslovo-česnekovém glazé podávané s rozpečenou focacciou	120 Kč
ZELENINOVÉ SALÁTY		
400 g	Řecký salát s feta sýrem a olivami	100 Kč
400 g	Zeleninové crudité (variací nakrájené čerstvé zeleniny s výběrem dresinků)	110 Kč
400 g	Caesar salát s pečeným kuřecím masem, krutony a hoblinami parmazánu	120 Kč
200 g	Salát z červené řepy s kozím sýrem a piniovými oříšky	140 Kč
400 g	Těstovinový salát s mořskými plody	160 Kč
HLAVNÍ CHOD		
350 g	Lasagne s čerstvým špenátem a parmazánem	130 Kč
350 g	Zeleninové ragú s avokádem a cizrnou	130 Kč
400 g	Slávky na bílém víně se zeleninou v máslovo-česnekovém glazé podávané s rozpečenou focacciou	180 Kč
250 g	Smažené kalamáry v těstíčku	110 Kč
200 g	Lososový filet v papilotě se zeleninou	240 Kč
150 g	Gratinované kuřecí ragú s toastem	120 Kč
150 g	Smažené kuřecí kousky v parmazánovém těstíčku	120 Kč
250 g	Konfitované kachní stehno v tymiánovém sádle se skořicovým červeným zelím podávané s bramborovými knedlíky	150 Kč

200 g	Fusilli s hovězím ragú Bolognese	120 Kč
200 g	Stifado – pomalu dušené hovězí s cibulkou	160 Kč
200 g	Telecí picatta s noky z fialových brambor	190 Kč
150 g	Pečené telecí maso s olivami a mrkví	140 Kč
150 g	Vepřová pikantní pánev s kapiemi a drcenými rajčaty, dušená rýže	100 Kč
350 g	Tradiční tvarohové taštičky s ovocem přelité meruňkovou omáčkou	100 Kč
PŘÍLOHY		
200 g	Salát Coleslaw	40 Kč
200 g	Zeleninové hranolky	50 Kč
200 g	Bramborová kaše s bylinkami	30 Kč
200 g	Rýžový pilaf	30 Kč
200 g	Pečené brambory	35 Kč
PEČIVO		
2 ks	Žitný chléb	5 Kč
1 ks	Banketka s dýňovými semínky	8 Kč
1 ks	Sezamová kaiserka	8 Kč
2 ks	Kváskový chléb	5 Kč
1 ks	Celozrnný rohlík	8 Kč
1 ks	Světlá francouzská mini bagetka	8 Kč
DEZERTY		
350 g	Sladká rýže s mandlovým mlékem a švestkami	75 Kč
400 g	Bavorské vdolečky s povidly a šlehačkou	80 Kč
350 g	Krupicová kaše s máslem, čokoládovými hoblinkami nebo skořicovým cukrem	75 Kč
400 g	Dukátové buchtíčky s krémem	80 Kč
350 g	Celozrnné nudle s mákem a datlovým sirupem	75 Kč

200 g	Čerstvé krájené ovoce dle sezony (vodní meloun, meloun Galia, cukrový meloun, ananas, pomeranč)	40 Kč
200 g	Kompot dle nabídky (broskvový, ananasový, koktejlový, hruškový, meruňkový)	25 Kč

GRIL		
180 g	Tortilla plněná trhaným hovězím masem s jogurtovou salsou	130 Kč
200 g	Grilovaný losos s čerstvými bylinkami	200 Kč
150 g	Grilované tygří krevety na česneku s listovým salátem a mangem	200 Kč
150 g	Hovězí cheeseburger se sýrem čedar v sezamové bulce s nakládanou okurkou, cibulí a remuládou podávaný s pečenými bramborovými hranolkami	90 Kč
200 g	Pečená italská Salssicia	100 Kč
220 g	Grilovaný vepřový bok v chilli marinádě a pivu	120 Kč
350 g	Marinovaná kuřecí křídýlka	120 Kč
150 g	Špíz z bílého chleba, cherry rajčat, oliv a sýru v bazalkovém pestu	100 Kč
PŘÍLOHY		
150 g	Opékaná paprika s tymiánem a feta sýrem	40 Kč
200 g	Pestrý zeleninový salát s dresinkem z jablečného octa	40 Kč
200 g	Americké brambory	45 Kč
1 ks	Grilovaný kukuřičný klas	50 Kč
2 ks	Žitný chléb	5 Kč
1 ks	Banketka s dýňovými semínky	8 Kč
1 ks	Světlá francouzská mini bagetka	8 Kč

NABÍDKA RESTAURACE GASTON V OBDOBÍ LISTOPAD - ÚNOR			
STUDENÉ PŘEDKRMY			
180 g	Caprese s mozzarelou zdobená červenou bazalkou		80 Kč
TEPLÉ PŘEDKRMY			
120 g	Slaný koláč s špenátem a ricottou		60 Kč
ZELENINOVÉ SALÁTY			
400 g	Řecký salát s feta sýrem a olivami		100 Kč
400 g	Caesar salát s pečeným kuřecím masem, krutony a hoblinami parmažánu		120 Kč
HLAVNÍ CHOD			
350 g	Gnocchi se špenátem a parmažánem		130 Kč
350 g	Zeleninové ragú s avokádem a cizrnou		130 Kč
200 g	Kuře na červeném víně s polentou		130 Kč
150 g	Smažené kuřecí kousky v parmažánovém těstíčku		120 Kč
250 g	Konfitované kachní stehno v tymiánovém sádle se skořicovým červeným zelím podávané s bramborovými knedlíky		150 Kč
200 g	Penne Arabiata		120 Kč
150 g	Vepřová pikantní pánev s kapiemi a drcenými rajčaty, dušená rýže		100 Kč
400 g	Dukátové buchtíčky přelité vanilkovým krémem		80 Kč
PŘÍLOHY			
200 g	Zeleninové hranolky		50 Kč
200 g	Bramborová kaše		30 Kč
200 g	Dušená rýže		30 Kč
200 g	Pečené brambory		35 Kč
PEČIVO			
2 ks	Žitný chléb		5 Kč

1 ks	Banketka s dýňovými semínky	8 Kč
1 ks	Sezamová kaiserka	8 Kč
2 ks	Kváskový chléb	5 Kč
1 ks	Celozrnný rohlík	8 Kč
1 ks	Světlá francouzská mini bagetka	8 Kč
DEZERTY		
350 g	Pečená plněná jablka se skořicovým cukrem	 75 Kč
350 g	Krupicová kaše s máslem, čokoládovými hoblinkami nebo skořicovým cukrem	75 Kč
200 g	Kompot dle nabídky (broskvový, ananasový, koktejlový, hruškový, meruňkový)	25 Kč

GRIL		
180 g	Tortilla plněná trhaným hovězím masem s jogurtovou salsou	130 Kč
150 g	Hovězí cheeseburger se sýrem čedar v sezamové bulce s nakládanou okurkou, cibulí a remuládou podávaný s pečenými bramborovými hranolkami	90 Kč
200 g	Pečená italská Salssicia	 100 Kč
220 g	Grilovaný vepřový bok v chilli marinádě a pivu	 120 Kč
150 g	Grilovaná zelenina s drobnými rajčaty a bazalkovým pestem	 100 Kč
PŘÍLOHY		
200 g	Pestrý zeleninový salát s dresinkem z jablečného octa	 40 Kč
1 ks	Grilovaný kukuřičný klas	 50 Kč