SMLOUVA O ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVÁNÍ

Český rozhlas

zřízený zákonem č. 484/1991 Sb., o Českém rozhlasu

nezapisuje se do obchodního rejstříku

se sídlem: Praha 2, Vinohradská 12, PSČ: 120 99

zastoupený: Mgr. Reném Zavoralem, generálním ředitelem

IČ 45245053, DIČ CZ45245053

bankovní spojení: Raiffeisenbank a.s., č. ú.: 1001040797/5500

zástupce pro věcná jednání Bc. Daniela Cahová

tel.: +420 724 367 293

e-mail: daniela.cahova@rozhlas.cz

(dále jen „**objednatel**“)

a

[DOPLNIT JMÉNO A PŘÍJMENÍ NEBO FIRMU POSKYTOVATELE]

[DOPLNIT MÍSTO PODNIKÁNÍ/BYDLIŠTĚ/SÍDLO POSKYTOVATELE]

[V PŘÍPADĚ PRÁVNICKÉ OSOBY DOPLNIT ZÁSTUPCE]

[DOPLNIT RČ nebo IČ, DIČ POSKYTOVATELE]

bankovní spojení: [DOPLNIT], č.ú.: [DOPLNIT]

zástupce pro věcná jednání [DOPLNIT]

tel.: +420 [DOPLNIT]

e-mail: [DOPLNIT]

(dále jen „**poskytovatel**“)

(objednatel a poskytovatel společně dále také jako „**smluvní strany**“)

uzavírají dle ustanovení § 1746, odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**OZ**“) následující smlouvu o zajištění stravování (dále jen „**smlouva**“)

Preambule

Tato smlouva je výsledkem zadávacího řízení na koncesi č. j. **VZ22/2019** s názvem „**Provozování zaměstnanecké jídelny a bufetu v atriu**“ (dále také jen „**koncese**“) a upravuje podmínky práva a povinnosti smluvních stran při poskytování služeb stravování pro osoby nacházející se v objektu objednatele, zejména pro zaměstnance objednatele. Podmínky užívání prostor tzv. „gastroprovozu“, jídelny a tzv. „bufetu“ upravují samostatné nájemní smlouvy o nájmu těchto prostor, jež jsou rovněž výsledkem koncese.

1. Úvodní ustanovení
   1. Objednatel je vlastníkem následujících nemovitých věcí:
      1. pozemek parc. č. 490, o výměře 3126 m2, zastavěná plocha a nádvoří, jehož součástí je stavbač. p. 1409/12**,** způsob využití: jiná stavba, s adresním místem Vinohradská 12, 120 99 Praha 2;
      2. pozemku s parcelním číslem 484, o výměře 1342 m², zastavěná plocha a nádvoří, jehož součástí je stavba č. p. 385, jiná stavba, s adresním místem Římská 385/13, 120 99 Praha 2;

vše v katastrálním území Vinohrady, obci Praha, zapsané na LV č. 2093 u Katastrálního úřadu pro hlavní město Praha,Katastrální pracoviště Praha (dále společně jako „**objekt**“).

* 1. Objednatel jako pronajímatel a poskytovatel jako nájemce jsou smluvními stranami následujících nájemních smluv:
     1. nájemní smlouvy na nájem prostor tzv. „gastroprovozu“ o výměře 150,72 m2 nacházejícího se v suterénu   a v polopatře objektu dle čl. I., odst. 1, písm. a) této smlouvy (dále jen „**gastroprovoz**“). Ke gastroprovozu přiléhá prostor jídelny o kapacitě 50 míst, která není předmětem nájmu (dále jen „**jídelna**“), ačkoli bude místem poskytování služeb stravování dle této smlouvy.
     2. na nájem prostor bufetu a jemu přilehlých prostor v tzv. atriu nacházejícího se ve III. nadzemním podlaží části objektu dle čl. I., odst. 1, písm. b) této smlouvy, jehož výměra činí 31,79 m2. Prostory, jež jsou předmětem nájmu dle této nájemní smlouvy, jsou poskytovateli pronajímány za účelem provozování bufetu pro osoby nacházející se v objektu objednatele, zejména pro zaměstnance objednatele (dále také jen „**bufet**“)

(dále společně jako „**nájemní smlouvy**“).

* 1. Za účelem řádného plnění účelu nájemní smlouvy smluvní strany uzavírají tuto smlouvu o zajištění stravování, v jejímž rámci budou upravena jejich vzájemná práva a povinnosti při zajišťování stravování osob nacházejících se v objektu objednatele, zejména zaměstnanců objednatele.

1. Definice pojmů
   1. Pro vyloučení pochybností objednatel uvádí, že pojmy uvedené v tomto článku smlouvy budou smluvními stranami vykládány pro účely plnění této smlouvy tak, jak je uvedeno níže.
   2. „*Strávníky*“ se rozumí osoby nacházející se v objektu objednatele konzumující jídla nabízená v gastroprovozu či v bufetu či si kupující zboží z doplňkového prodeje. Zejména se jedná o zaměstnance objednatele, externí spolupracovníky objednatele či návštěvníky objednatele.
   3. „*Jídlem*“ se rozumí hotové jídlo či jiný hotový pokrm (tj. především polévka, hlavní jídlo, dezert, zeleninový salát, kompot).
   4. „*Doplňkovým prodejem*“ se rozumí prodej zboží v jídelně představujícím zejm. balené potraviny či nápoje jako jsou např. nápoje v plechovkách či PET lahvích, balené sušenky, chipsy, tyčinky, balené bagety, káva.
   5. „*Čerstvými jídly*“ se rozumí jídla připravená z kvalitních, zdravotně nezávadných surovin, jimž neprošla doba exspirace uvedená na jejich obalu nebo datum minimální spotřeby uvedené na jejich obalu. V případě zeleniny a ovoce se čerstvostí rozumí stav, kdy je zelenina či ovoce zralé ke konzumaci a nevykazuje známky hniloby, plísně či mechanického poškození.
   6. „*Sezónními surovinami*“ se rozumí suroviny (zejména ovoce a zelenina), které se přirozeně vyskytují v určitém období kalendářního roku v České republice ve zvýšené míře.
   7. „*Polotovary*“ se rozumí potraviny zpracované určitým způsobem a nacházející se v určité fázi připravenosti ke konzumaci strávníky, a to zejména z pohledu jejich srovnání se shodnými potravinami, jež předmětným zpracováním neprošly.
   8. „*Obědovým menu*“ se rozumí kombinace jídel podávána v gastroprovozu zahrnující alternativně:
      1. hlavní jídlo a polévku o objemu 0,25 l;
      2. hlavní jídlo a salát o objemu minimálně 100 g;
      3. hlavní jídlo a nápoj o objemu 0,2 l; nebo
      4. hlavní jídlo a ovoce nebo kompot nebo dezert.
2. Předmět a účel smlouvy
   1. Předmětem této smlouvy je povinnost poskytovatele poskytovat pro objednatele:
      1. služby stravování v gastroprovozu a jídelně objednatele ve skladbě a za podmínek uvedených dále v této smlouvě a jejích přílohách, včetně prodeje doplňkového zboží;
      2. služby stravování v bufetu objednatele ve skladbě a za podmínek uvedených dále v této smlouvě a jejích přílohách;
      3. provádění činností spojených s výrobou a výdejem stravy, čištěním a udržováním prostor gastroprovozu a prostor přilehlých bufetu, zejm. čištění, mytí a dezinfekce veškerého použitého nádobí, nádob pro přepravu stravy, nástrojů a zařízení použitého pro přípravu a výdej stravy a další činnosti uvedené dále v této smlouvě a jejích přílohách.

(dále společně také jako „**služby**“).

* 1. Účelem této smlouvy je zajistit možnost pestrého, kvalitního a cenově dostupného stravování zaměstnanců objednatele přímo v objektu objednatele.

1. Doba a místo poskytování služeb
   1. Tato smlouva se uzavírá na dobu určitou, a to na dobu **od data její účinnosti do 31. 12. 2023.**
   2. Poskytovatel se zavazuje zahájit poskytování služeb v gastroprovozu a jídelně **od 1. 1. 2020**.
   3. Poskytovatel se zavazuje zahájit poskytování služeb v bufetu **od 1. 1. 2020**.
   4. Místem poskytování služeb je objekt objednatele, konkrétně prostory gastroprovozu, jídelny a bufetu, jak jsou vymezeny v čl. I. této smlouvy a příslušných nájemních smlouvách. Pro vyloučení pochybností objednatel uvádí, že poskytovatel je oprávněn k užívání gastroprovozu, potažmo jídelny a bufetu již ode dne účinnosti této smlouvy v souladu s nájemními smlouvami.
   5. Poskytovatel se zavazuje poskytovat služby vždy **minimálně** ve všední dny (tj. od pondělí do pátku), přičemž:
      1. výdej stravy v jídelně je povinen zajistit minimálně v časovém rozpětí **od 11.00 hod. do 15.00 hod. nepřetržitě**;
      2. výdej stravy v bufetu bude probíhat minimálně v časovém rozpětí **od 7.00 hod. do 16.30 hod. nepřetržitě**.
   6. Poskytovatel je oprávněn dobu poskytování služeb v jídelně i v bufetu rozšířit nad rámec časového rozmezí uvedeného v předchozím odstavci či ji jinak upravit, a to po předchozí písemné dohodě s objednatelem.
   7. Objednatel si vyhrazuje právo za účelem zajištění stravování při akcích konaných v objektu o víkendech či svátcích příležitostně požádat poskytovatele o vydávání stravy v jídelně či v bufetu rovněž o víkendech či svátcích, a to vždy nejméně 1 týden před konáním takové akce. Poskytovatel se zavazuje takovému požadavku objednatele vyhovět.
2. Obecné podmínky poskytování služeb v jídelně
   1. Poskytovatel je povinen veškerá hlavní jídla a polévky připravovat přímo v prostorách gastroprovozu. Pro vyloučení pochybností objednatel výslovně uvádí, že poskytovatel není oprávněn hlavní jídla či polévky do gastroprovozu dovážet.
   2. Poskytovatel bere na vědomí, že veškerá jídla připravovaná v gastroprovozu jsou určena ke konzumaci strávníky objektu a poskytovatel tak nesmí v gastroprovozu připravovat jídla za účelem jejich rozvozu a konzumace mimo objekt objednatele.
   3. Poskytovatel se zavazuje poskytovat v gastroprovozu minimálně polévky, hlavní jídla, zeleninové saláty, dezerty, sezónní ovoce. Poskytovatel je oprávněn tuto nabídku rozšířit zejm. o předkrmy.
   4. Poskytovatel se zavazuje poskytovat v gastroprovozu točené nápoje zahrnující minimálně neperlivou vodu a jeden jiný nealkoholický nápoj. Poskytovatel je oprávněn tuto nabídku rozšířit.
   5. Služby budou v gastroprovozu poskytovány především v podobě obědového menu ve smyslu dle čl. II., odst. 8 této smlouvy.
   6. Poskytovatel se zavazuje nabízet v gastroprovozu denně alespoň 4 různá hlavní jídla, 1 polévku a výběr alespoň 4 různých zeleninových salátů v rámci salátového baru. Jedno z hlavních jídel bude vždy bezmasé. Přílohy hlavních jídel v rámci jednoho dne musí být rozdílné. Podrobnosti jsou uvedeny v příloze této smlouvy.
   7. Objednatel uvádí, že odběr jídel strávníky v jídelně funguje bez předchozí objednávky konkrétního jídla strávníkem.
   8. Poskytovatel je povinen zajistit dostupnost všech hlavních jídel, polévek a salátů z denní nabídky minimálně do 13:30 hod., nedohodnou-li se smluvní strany písemně jinak. Po této hodině je poskytovatel povinen zajistit dostupnost alespoň 2 hlavních jídel.
   9. Poskytovatel se zavazuje zajistit strávníkům možnost bezplatného dochucení jimi zakoupených jídel či nápojů, a to prostřednictvím dochucovadel umístěných v jídelně na dostupných místech. Poskytovatel se zavazuje zajistit vždy mletý černý pepř, sůl, sójovou omáčku, polévkové koření, olivový olej, ocet a různé salátové dresinky, bílý i hnědý cukr, diabetické sladidlo, med, skořici a kakao, porcovaný citronový koncentrát s minimálním obsahem 50% citronové šťávy v jednom balení.
   10. Poskytovatel se dále zavazuje zajistit strávníkům možnost bezplatného využití párátek a ubrousků, rovněž umístěných v gastroprovozu či v jídelně na dostupných místech.
   11. Poskytovatel je povinen v jídelně poskytovat služby doplňkového prodeje sortimentu zahrnujícího minimálně nealkoholické a alkoholické nápoje, různé druhy kávy a čajů a dezertů. Poskytovatel je oprávněn tuto nabídku rozšířit o další zboží. Podrobnější výčet nápojů nabízených v jídelně v rámci doplňkového prodeje je uveden v příloze této smlouvy.
   12. Poskytovatel stvrzuje, že se před podpisem této smlouvy seznámil s movitými věcmi, jimiž je gastroprovoz vybaven a jež jsou předmětem nájmu dle příslušné nájemní smlouvy. Poskytovatel dále bere na vědomí, že tyto movité věci v žádném případě nepředstavují kompletní vybavení zařízení tohoto charakteru, s nimiž by bylo možné řádně poskytovat služby dle této smlouvy. Poskytovatel se zavazuje na vlastní náklady dovybavit gastroprovoz potřebnými gastronádobami, nádobím a náčiním (tácy, sklenice, příbory apod.) v takovém počtu, jenž umožní řádné poskytování služeb v souladu s účelem této smlouvy, a to před zahájením poskytování služeb v jídelně. Pro vyloučení pochybností objednatel uvádí, že veškeré gastronádoby, nádobí a náčiní pořízené poskytovatelem dle tohoto odstavce smlouvy zůstávají po celou dobu účinnosti této smlouvy ve vlastnictví poskytovatele a objednateli k nim nevznikají žádná práva.
3. Jídelní lístek
   1. Poskytovatel se zavazuje sestavovat jídelní lístek alespoň 14 dní dopředu, přičemž stejné hlavní jídlo se může v jídelním lístku opakovat po uplynutí 10 pracovních dnů jdoucích bezprostředně po sobě a následujících po dni, v němž bylo hlavní jídlo naposledy zařazeno na jídelní lístek.
   2. Poskytovatel se zavazuje nabízet sladká jídla coby jídla hlavní nejvýše 1x týdně.
   3. Poskytovatel je povinen v rámci jídelního lístku na daný týden uvést vždy:
      1. název hlavního jídla s uvedením hlavní složky hlavního jídla, přílohy a doplňku, název polévky;
      2. hmotnost hlavní složky hlavního jídla v syrovém, tepelně neopracovaném stavu, případně uvést hmotnost celé jedné porce hlavního jídla, objem polévky;
      3. označení alergenů vyskytujících se v hlavním jídle formou piktogramu, a to v souladu s Nařízením Komise (ES) č. 1169/2004 **ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, včetně hub;**
      4. **ceny veškerých jídel uvedených v jídelním lístku včetně uvedení cen za polévku o objemu 0,25 l či salát o objemu 100 g;**
      5. **období, pro které je jídelní lístek platný.**
   4. Konkrétní požadavky na skladbu jídelníčku, jakož i minimální požadavky na hmotnost vybraných složek jídel, jsou uvedeny v příloze této smlouvy.
   5. Poskytovatel je povinen odesílat jídelní lístek na následující týden objednatelem pověřenému zástupci objednatele za účelem jeho uveřejnění na Intranetu, a to nejpozději v pátek dopoledne týdne bezprostředně předcházejícího týdnu, k němuž se jídelní lístek vztahuje.
   6. Poskytovatel se dále zavazuje uveřejnit jídelní lístek v papírové podobě na aktuální den na tabuli před jídelnou, na viditelných místech v jídelně a v prostoru těsně sousedícím s bufetem.
   7. V případě nenadálé nutnosti změny již zveřejněného jídelního lístku se poskytovatel zavazuje informovat objednatele bez zbytečného odkladu a po dohodě s ním buď nabídnout jiné vhodné jídlo či snížit počet nabízených hlavních jídel, a to zejména s ohledem na to, která varianta je pro poskytovatele v dané situaci ekonomicky přijatelnější.
   8. Objednatel si vyhrazuje pro strávníky právo požadovat výměnu přílohy hlavního jídla za jinou přílohu, která je v konkrétní den rovněž v nabídce, avšak u jiného hlavního jídla, jakož i právo požadovat výdej samotné přílohy nebo hlavní složky jídla (tj. jídlo bez přílohy). Poskytovatel takovému požadavku musí vyhovět, pokud tím zjevně nebude narušena skladba ostatních hlavních jídel v takovém rozsahu, že by fakticky nebylo možné vydávat některé z hlavních jídel v podobě, v níž bylo uveřejněno na jídelním lístku.
4. Obecné podmínky poskytování služeb v bufetu
   1. Poskytovatel se zavazuje poskytovat v bufetu jídla zahrnující minimálně v rozsahu - čerstvé obložené chlebíčky, čerstvé bagety či sendviče, čerstvé těstovinové, ovocné a zeleninové saláty, čerstvé sladké a slané pečivo, celozrnné pečivo, čerstvé jogurty s müsli, čerstvé dezerty. Poskytovatel je oprávněn tuto nabídku dále rozšířit o např. palačinky, plněné tortilly, hamburgery, pizzu, lívance, různé placky, quiche apod.
   2. Poskytovatel se zavazuje poskytovat v bufetu nápoje zahrnující minimálně kávu a různé druhy a příchutě teplých i studených čajů, balené chlazené vody (perlivé i neperlivé, neochucené i s příchutí), limonády, džusy, kolové nápoje, energy drinky, nealkoholické pivo, alkoholické nápoje. Poskytovatel je oprávněn tuto nabídku rozšířit o další nápoje, např. o čerstvé smoothie, freshe, mléčné koktejly, horkou čokoládu, kávu bez kofeinu.
   3. Poskytovatel se zavazuje zajistit strávníkům možnost bezplatného dochucení jimi zakoupených jídel či nápojů, a to prostřednictvím dochucovadel umístěných v bufetu na dostupném místě. Poskytovatel se zavazuje zajistit vždy porcovaný bílý a hnědý cukr, med, diabetické sladidlo, různé příchutě toppingů či sirupů, sypanou skořici a kakao, porcovaný citronový koncentrát s minimálním obsahem 50% citronové šťávy v jednom balení.
   4. Poskytovatel se dále zavazuje zajistit strávníkům možnost bezplatného využití párátek, jednorázových míchátek na kávu či čaj, jednorázových příborů, ubrousků, víček na kelímky na kávu či čaj, rovněž umístěných v bufetu na dostupných místech.
   5. Konkrétní požadavky na skladbu sortimentu v bufetu jsou uvedeny v příloze této smlouvy.
5. Ceny jídel, ceny doplňkového zboží
   1. Veškerá v gastroprovozu i bufetu nabízená jídla a nápoje a zboží doplňkového prodeje v jídelně, musí být viditelně označena svou **cenou ve výši vč. DPH**, a to jak v místě, kde jsou tato jídla a nápoje nabízeny, tak na všech jídelních lístcích.
   2. Poskytovatel je povinen přijímat od strávníků platby za jídlo:
      1. v hotovosti;
      2. platební kartou, zajistí-li poskytovatel na své náklady funkční platební terminál pro příjem takových plateb;
      3. v podobě stravenek, a to bez ohledu na jejich hodnotu, formu (papírová stravenka, stravovací karta apod.) či konkrétní subjekt poskytující stravenky objednateli v důsledku příslušné veřejné zakázky.
   3. Poskytovatel je oprávněn dle svého uvážení stanovit částku, do jejíž výše bude strávníkům vracet na úhradu ceny jídla prostřednictvím stravenky. Stanoví-li poskytovatel částku, do jejíž výše se zaváže strávníkům vracet na úhradu ceny jídla prostřednictvím stravenky, je povinen její výši viditelně uvést v prostoru jídelny a bufetu.
   4. V případě, že objednatel během účinnosti této smlouvy zcela či částečně nahradí papírové stravenky stravenkami elektronickými, zaznamenanými na zvláštní platební kartě strávníka, zavazuje se poskytovatel zajistit instalaci potřebného zařízení pro přijímání úhrad za jídlo prostřednictvím této platební karty a umožnit strávníkům tento způsob úhrady jídel.
   5. Ceny **obědového menu** nabízeného v gastroprovozu je poskytovatel povinen stanovit při dodržení následujících podmínek:
      1. cena obědového menu obsahujícího maso nepřekročí 100,- Kč;
      2. cena bezmasého obědového menu nepřekročí 90,- Kč;
      3. cena obědového menu obsahujícího tzv. „výběrové jídlo“ ve smyslu přílohy této smlouvy nepřekročí 120,- Kč;
   6. Ceny **jídel** nabízených v gastroprovozu je poskytovatel povinen stanovit při dodržení následujících podmínek:
      1. cena minimálně dvou samotných hlavních jídel nepřekročí 90,- Kč;
      2. cena samotného bezmasého hlavního jídla nepřekročí 80,- Kč, přičemž splněním této podmínky nedochází ke splnění podmínky dle písm. a) tohoto odstavce smlouvy;
      3. cena žádného samotného hlavního jídla z denní nabídky nepřekročí 110,- Kč;
      4. cena samotné polévky o objemu min. 0,25 l nepřekročí 20,- Kč;
      5. cena samotného salátu o hmotnosti 100 g nepřekročí 15,- Kč;
      6. výši ceny ostatních jídel nabízených v jídelně, jakož i cenu zboží doplňkového prodeje v jídelně je poskytovatel stanovit dle vlastního uvážení.
   7. Ceny jídel a nápojů v bufetu je poskytovatel povinen stanovit při dodržení následujících podmínek:
      1. cena kávy espresso nepřekročí 20,- Kč;
      2. výši ceny ostatních jídel a nápojů (včetně dalších druhů kávy vyjma espressa) nabízených v bufetu, je poskytovatel oprávněn stanovit dle vlastního uvážení.
   8. Pro vyloučení pochybností objednatel uvádí, že jednostranné zvyšování cen jídel, nápojů a zboží, u nichž tato smlouva uvádí přípustné rozpětí jejich cen, je možné výhradně v rámci takto stanoveného cenového rozpětí, nenastanou-li okolnosti popsané v následujícím odstavci tohoto článku smlouvy.
   9. Přesáhne-li úhrnná roční míra inflace od 1. dne zahájení poskytování služeb dle této smlouvy míru 5 %, jsou smluvní strany oprávněny zahájit jednání o navýšení cen jídel reflektující skutečnost nárůstu inflace. Dohodnou-li se smluvní strany na změně cen jídel s ohledem na nárůst inflace, bude tato skutečnost stvrzena dodatkem k této smlouvě, resp. k příslušné nájemní smlouvě.
   10. Bude-li poskytovatel poskytovat strávníkům jednorázové nádobí pro odnos jídla a nápojů z jídelny s sebou úplatně, nepřekročí cena za 1 kus jednorázového nádobí 5,- Kč a 20,- Kč za 1 kus omyvatelného znovu použitelného a nevratného nádobí. Pro vyloučení pochybností objednatel uvádí, že ostatní jednorázové nádobí či věci určené k odnosu jídla či nápojů s sebou, tj. zejm. papírové či plastové tácky, čajové a kávové kelímky budou strávníkům poskytovány zdarma.
6. Kvalita surovin a přípravy jídel
   1. Poskytovatel se zavazuje připravovat jídla a nápoje z čerstvých surovin s primárním důrazem na využití sezónních surovin dle tzv. gastronomického kalendáře, tj. poskytovatel je povinen zařadit min. 1x za kalendářní měsíc do jídelního lístku alespoň 8 druhů jídel, které jsou vyrobeny za využití sezónních surovin daného ročního období a označit je v jídelním lístku vlastní ikonou a vhodně tak zpestřit výběr jídel strávníkům.
   2. Poskytovatel se zavazuje připravovat jídla tak, aby bylo minimalizováno použití polotovarů. Při přípravě jídel je poskytovatel oprávněn používat pouze následující polotovary:

chlazenou a sterilovanou zeleninu, zmrazenou očištěnou krájenou zeleninu, brambory a bramborové výrobky (zejm. hranolky, americké brambory aj. určené k další tepelné úpravě nebo k přípravě salátů), balené obložené chleby, bagety, croissanty a žemle vlastní výroby, tzn. potraviny pro přímou konzumaci bez další kuchyňské úpravy, mražené rozpečené pečivo, chlazená či zmrazená těsta, kompotované ovoce.

* 1. Poskytovatel je povinen zdržet se při přípravě jídel používání následujících polotovarů:

obalené porce masa, ryb apod. určené ke smažení, předem marinovaná masa (tj. zakoupená již marinovaná), chlazená či zmrazená kompletní jídla, knedlíky v prášku, sušené bramborové výrobky, instantní těstoviny, instantní omáčky a polévky, konzervované potraviny vyjma sterilované zeleniny.

* 1. V případě pochybností, zda je poskytovatel oprávněn při přípravě jídel použít určitý polotovar neuvedený v této smlouvě, je poskytovatel povinen použití příslušného polotovaru konzultovat s objednatelem a řídit se jeho rozhodnutím v dané věci.
  2. Poskytovatel je povinen zajistit vlastní přípravu minimálně veškerých hlavních jídel, polévek a salátů nabízených v gastroprovozu, a to především v prostorách gastroprovozu.
  3. Poskytovatel je oprávněn zajistit přípravu veškerých čerstvě připravovaných jídel a nápojů nabízených v bufetu buď vlastní přípravou, přičemž k tomu může využívat prostory gastroprovozu, nebo zajistit jejich dodání do bufetu jiným způsobem. Totéž platí pro čerstvé dezerty nabízené v gastroprovozu.
  4. Ostatní sortiment, tj. balené sušenky a čokolády či slané pochutiny a balené nápoje mohou být nabízeny vždy nejpozději v den, který je na jejich obale vyznačen jako datum expirace či datum minimální spotřeby. Poskytovatel není oprávněn nabízet zboží po tomto datu ani za sníženou cenu a/nebo po zjevném upozornění na prošlé datum expirace či datum minimální spotřeby.
  5. Poskytovatel se zavazuje umožnit strávníkům odnos jídla či nápoje tzv. „s sebou“. Za tímto účelem je povinen na žádost strávníka servírovat hlavní jídlo, polévku a horké nápoje v jednorázovém uzavíratelném nádobí schopném udržet jejich teplotu. Odnos ostatních jídel a nápojů je poskytovatel povinen umožnit na jednorázovém papírovém tácku či v sáčku nebo kelímku vhodném k odnosu konkrétního jídla či nápoje zvoleného strávníkem. Požádá-li strávník o vydání jídla či nápoje do vlastního nádobí, je na uvážení poskytovatele, zda takové žádosti vyhoví.

1. Dodržování hygienických podmínek
   1. Poskytovatel je povinen při poskytování služeb dodržovat všechny hygienické, požární a bezpečnostní předpisy i požadavky příslušných orgánů, jakož i zajistit dodržování těchto předpisů ze strany jeho zaměstnanců a smluvních partnerů.
   2. Poskytovatel je povinen dodržovat zejm. hygienické předpisy, které se vztahují na provoz zařízení společného stravování s tím, že veškeré náklady spojené s nedodržením těchto předpisů nese poskytovatel. Poskytovatel je povinen dodržovat legislativní nařízení a požadavky dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (dále jen ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ES č. 1953/2004 o materiálech a předmětech pro styk s potravinami a dle vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných nebo aktuální platné právní úpravy týkající se hygienických předpisů a mikrobiologických kritérií včetně prováděcích předpisů.
   3. Poskytovatel dále zajistí, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin, které budou součástí výroby, přípravy a prodeje stravy poskytovatelem, byly naplněny hygienické podmínky nařízení dle předchozího odstavce smlouvy.
   4. Po celou dobu pohybu potravin od jejich nákupu až po zpracování a výdej strávníkům musí být poskytovatelem prováděny vstupní kontroly (nákup potravin a jejich pohyb v gastroprovozu či bufetu), mezioperační kontroly (dodržování technologické a hygienické kázně v průběhu procesu přípravy stravy) a výstupní kontroly (výdej stravy pouze v odpovídající kvalitě). Účelem těchto kontrol je zajistit stav, ve kterém se do oběhu dostane pouze strava odpovídající požadavkům, jež jsou stanoveny příslušnými normami HACCP ve stravovacím provozu nebo certifikátem systému bezpečnosti potravin dle normy ISO 22000.
   5. Poskytovatel je povinen předložit objednateli do 4 týdnů od převzetí gastroprovozu a bufetu provozní, hygienický a sanitační řád včetně registru chemických látek pro práci v těchto prostorách.
   6. Poskytovatel je povinen udržovat veškeré nádobí i zařízení používaná při přípravě a servírování jídla a nápojů (zejm. bílé nádobí – talíře, sklenice, misky, jídelní tácy, příbory apod.) a další zařízení (zejména černé nádobí – hrnce, kastroly, pánve, výdejní pulty a police, v nichž je nádobí uloženo, lednice, mrazáky apod.) v maximální čistotě. Za špinavé se pro tento účel považuje zejména nádobí a zařízení, které nesou zbytky jídla či jiné evidentní cizorodé nečistoty nemající původ v materiálu, z něhož je nádobí či zařízení vyrobeno. K mytí nádobí a zařízení používaných při přípravě a servírování jídel je poskytovatel povinen používat ekologické mycí prostředky nezatěžující životní prostředí.
   7. V případě jednorázového nádobí, či sáčků a tácků určených pro odnos jídel či nápojů s sebou a v případě jednorázových příborů, párátek, míchátek, ubrousků a víček na kávové či čajové kelímky platí, že všechny musí být strávníkům k dispozici nové, nepoužité, čisté a mechanicky nepoškozené.
   8. Bude-li poskytovatel k přípravě nápojů používat vodu z vodovodního řadu, je povinen zajistit její zchlazení a další úpravu pomocí filtrování běžnými prostředky (aktivní uhlí apod.) předtím, než hotový nápoj nabídne strávníkům. Poskytovatel je rovněž povinen zajistit hygienický způsob rozlévání nápoje znemožňujícího jeho kontaminaci.
   9. Poskytovatel je povinen před zahájením poskytování služeb dle této smlouvy zajistit, aby všichni jeho zaměstnanci podílející se na poskytování služeb absolvovali lékařskou prohlídku. Poskytovatel odpovídá za to, že všichni jeho zaměstnanci budou mít platnou lékařskou prohlídku po celou dobu účinnosti této smlouvy a že závěr této prohlídky bude zaměstnance prohlašovat za způsobilého k práci v gastroprovozu.
   10. V případě výskytu infekčního onemocnění u poskytovatele či jeho zaměstnanců, je poskytovatel povinen takovou skutečnost ihned oznámit objednateli. Objednatel uvádí, že v případě nutnosti je oprávněn gastroprovoz či bufet zcela uzavřít za účelem zabránění šíření onemocnění mezi své zaměstnance.
2. Podmínky pro zaměstnance poskytovatele
   1. Objednatel si vyhrazuje právo požadovat, aby poskytovatel zajistil řádné poskytování služeb dle této smlouvy prostřednictvím dostatečného počtu kvalifikovaných osob s odpovídající délkou praxe, a to při dodržení následujících podmínek:
      1. přípravu jídel a nápojů v jídelně bude zajišťovat alespoň 1 šéfkuchař a dostatečný počet ostatních kuchařů;
      2. další pomocné práce při přípravě a výdeji jídel a nápojů v jídelně bude zajišťovat dostatečný počet osob;
      3. obsluhu a provoz bufetu bude zajišťovat alespoň 1 osoba.
   2. Požadované vzdělání a délka praxe šéfkuchaře je stanovena na min. 5 let v obdobném provozu, včetně závodního stravování, a to v posledních 8 letech předcházejících uzavření této smlouvy.
   3. Objednatel je oprávněn požadovat předložení profesních životopisů všech zaměstnanců poskytovatele a v případě pochybností o kvalifikaci či praxi konkrétního zaměstnance či uchazeče o zaměstnání u poskytovatele požadovat doplňující reference prokazující skutečnosti zaměstnancem v životopise tvrzené.
   4. Poskytovatel je povinen zabezpečit řádné poskytování služeb dle této smlouvy i při čerpání dovolených a pracovní neschopnosti svých zaměstnanců.
   5. Poskytovatel je povinen dbát na denní dodržování čistoty pracovních oděvů svých zaměstnanců, přičemž je povinen zajistit, aby kuchaři na sobě měli vždy čistou kuchařskou uniformu (rondon, zástěru, kuchařské kalhoty, protiskluzové boty, čepici). Oblečení zaměstnanců na úseku výdeje stravy v jídelně, jakož i obsluhy bufetu pak musí být vždy čisté a doplněné jmenovkou konkrétního zaměstnance.
3. Kontrola plnění podmínek poskytování služeb
   1. Poskytovatel je povinen na viditelném místě v gastroprovozu, jídelně i v bufetu umístit písemné upozornění pro strávníky na možnost okamžité reklamace gramáže a kvality podávaných jídel, nápojů či zboží nabízeného v rámci doplňkového prodeje v gastroprovozu s uvedením telefonního či e-mailového kontaktu na osoby poskytovatele.
   2. Objednatel uvádí, že je oprávněn zřídit stravovací komisi za účelem kontroly poskytování služeb dle této smlouvy. Objednatel se zavazuje poučit strávníky o skutečnosti, že své připomínky k poskytování služeb mohou sdělit stravovací komisi, nejedná-li se případy okamžité reklamace právě vydaných jídel, nápojů či zboží dle předchozího odstavce této smlouvy.
   3. Kontrola poskytování služeb ze strany stravovací komise bude probíhat namátkově zhruba jednou za 3 měsíce, případně dle potřeby na základě podnětu strávníků. Poskytovatel se zavazuje umožnit stravovací komisi přístup do gastroprovozu a bufetu za tímto účelem.
   4. V případě, že to komise uzná za potřebné, je oprávněna si ke kontrole přizvat si externího spolupracovníka, jemuž se poskytovatel rovněž zavazuje umožnit přístup do gastroprovozu a bufetu.
   5. Poskytovatel garantuje neprodlené řešení všech připomínek nebo stížností objednatele ohledně poskytování služeb. Odstranění zjištěných nedostatků je pak poskytovatel povinen zajistit v přiměřené lhůtě stanovené za tímto účelem písemně objednatelem.
4. Změny smlouvy
   1. Tato smlouva může být změněna pouze písemnými dodatky vzestupně číslovanými počínaje číslem 1 a podepsanými oprávněnými osobami obou smluvních stran.
   2. Jakékoliv jiné dokumenty zejména zápisy, protokoly, přejímky apod. se za změnu smlouvy nepovažují.
   3. Smluvní strany v rámci zachování jistoty sjednávají, že jakákoli jejich vzájemná komunikace (provozní záležitosti neměnící podmínky této smlouvy, konkretizace plnění, potvrzování si podmínek plnění, upozorňování na podstatné skutečnosti týkající se vzájemné spolupráce apod.) bude probíhat výhradně písemnou formou, a to vždy minimálně formou e-mailové korespondence mezi zástupci pro věcná jednání dle této smlouvy. Pro právní jednání směřující ke vzniku, změně nebo zániku dohody nebo dílčí smlouvy nebo pro uplatňování sankcí však není prostá e-mailová forma komunikace dostačující.
   4. Pokud by některá ze smluvních stran změnila svého zástupce pro věcná jednání a/nebo jeho kontaktní údaje, je povinna písemně vyrozumět druhou smluvní stranu do 5 dnů po takové změně. Řádným doručením tohoto oznámení dojde ke změně zástupce pro věcná a technická jednání a/nebo jeho kontaktních údajů bez nutnosti uzavření dodatku k této smlouvě.
5. Povinnost mlčenlivosti
   1. Smluvní strany se zavazují zachovat (i po skončení účinnosti této smlouvy) mlčenlivost o všech informacích a skutečnostech, které jsou uvedeny v této smlouvě, jakož i v dílčích smlouvách, nebo které se dozví v rámci plnění předmětu této smlouvy; tyto informace smluvní strany prohlašují za citlivé, důvěrné a tajné, s čímž jsou obě smluvní strany plně srozuměny; žádná ze smluvních stran nesdělí tyto informace třetím osobám, neumožní třetím osobám přístup k těmto informacím, ani je nevyužije ve svůj prospěch nebo ve prospěch třetích osob; smluvní strany se zavazují, že informace nebudou dále rozšiřovat nebo reprodukovat a nezpřístupní je třetí straně; v případě, že tyto povinnosti budou porušeny ze strany zaměstnanců smluvních stran nebo osob, prostřednictvím kterých smluvní strany plní předmět této smlouvy platí, že tyto povinnosti porušila sama dotyčná smluvní strana.
   2. Povinnost mlčenlivosti se nevztahuje na informace a skutečnosti, které:
      1. v době jejich zveřejnění nebo následně se stanou bez zavinění kterékoli smluvní strany všeobecně dostupnými veřejnosti;
      2. byly získány na základě postupu nezávislého na této smlouvě nebo druhé smluvní straně, pokud je strana, která informace získala, schopna tuto skutečnost doložit,
      3. byly poskytnuté třetí osobou, která takové informace a skutečnosti nezískala porušením povinnosti jejich ochrany;
      4. podléhají uveřejnění na základě zákonné povinnosti či povinnosti uložené smluvní straně orgánem veřejné moci.
   3. Za porušení povinností týkajících se mlčenlivosti dle odst. 1 tohoto článku smlouvy má dotčená smluvní strana právo uplatnit u druhé smluvní strany nárok na zaplacení smluvní pokuty; výše smluvní pokuty je stanovena na **50.000,- Kč** za každý jednotlivý případ takového porušení povinností.
6. Sankce
   1. Bude-li poskytovatel v prodlení se zahájením poskytování služeb v gastroprovozu a jídelně, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 5.000,- Kč za každý započatý den prodlení oproti předpokládanému termínu zahájení služeb dle čl. IV., odst. 2 této smlouvy.
   2. Bude-li poskytovatel v prodlení se zahájením poskytování služeb v bufetu, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 3.000,- Kč za každý započatý den prodlení oproti předpokládanému termínu zahájení služeb dle čl. IV., odst. 3 této smlouvy.
   3. Nedodrží-li poskytovatel jakoukoli svou povinnost vyplývající pro něj z čl. V., odst. 6 nebo odst. 8 této smlouvy, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu 1.000,- Kč za každý jednotlivý případ takového nedodržení.
   4. Nedodrží-li poskytovatel jakoukoli svou povinnost vyplývající pro něj z čl. VI., odst. 1 nebo odst. 2 této smlouvy, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu 1.000,- Kč za každý jednotlivý případ takového nedodržení.
   5. Poruší-li poskytovatel jakoukoli svou povinnost vyplývající pro něj z čl. VIII. této smlouvy, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu 1.000,- Kč za každý jednotlivý případ takového porušení.
   6. Poruší-li poskytovatel jakoukoli svou povinnost vyplývající pro něj z čl. IX. této smlouvy, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu 1.000,- Kč za každý jednotlivý případ takového porušení.
   7. Bude-li poskytovatel v prodlení s předložením provozního, hygienického a sanitačního řádu včetně registru chemických látek pro práci v gastroprovozu a bufetu vč. jemu přilehlých prostor, zavazuje se zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč za každý jeden den prodlení oproti předpokládanému termínu předložení dle čl. X., odst. 5 této smlouvy.
   8. Poruší-li poskytovatel svou povinnost dle čl. X., odst. 6 nebo 9 této smlouvy, zavazuje se zaplatit objednateli jednorázovou smluvní pokutu 5.000,- Kč za každý jednotlivý případ takového porušení.
   9. Poruší-li poskytovatel svou oznamovací povinnost dle čl. X., odst. 10 této smlouvy, zavazuje se zaplatit objednateli jednorázovou smluvní pokutu 20.000,- Kč za každý jednotlivý případ takového porušení.
   10. Smluvní pokuty jsou splatné ve lhůtě 15 dnů ode dne odeslání výzvy k úhradě smluvní pokuty.
   11. Pro vyloučení pochybností smluvní strany uvádí, že stanoví-li právní předpis sankci za porušení povinnosti, jež tato smlouva sankcionuje smluvní pokutou, není smluvní strana, jež se porušení povinnosti dopustila zproštěna povinnosti uhradit smluvní pokutu.
7. Ukončení smlouvy
   1. Tuto smlouvu není žádná ze smluvních stran oprávněna jednostranně ukončit z žádných jiných důvodů ani jinými způsoby, stanovenými dispozitivními ustanoveními obecně závazných právních předpisů, vyjma důvodů a způsobů uvedených jinde v této smlouvě.
   2. Smlouva zaniká uplynutím doby, na kterou byla uzavřena. Předčasné ukončení účinnosti smlouvy přichází v úvahu dohodou smluvních stran, písemnou výpovědí nebo odstoupením od smlouvy.
   3. K ukončení smlouvy dohodou se vyžaduje písemný konsensus smluvních stran učiněný osobami oprávněnými je zastupovat. Součástí dohody o ukončení smlouvy musí být vypořádání vzájemných pohledávek a dluhů vč. pohledávek a dluhů vyplývajících z této smlouvy.
   4. Tato smlouva může být písemně vypovězena objednatelem i bez uvedení důvodu s výpovědní dobou v délce **2 měsíců**.
   5. Tato smlouva může být písemně vypovězena poskytovatelem i bez uvedení důvodu s výpovědní dobou v délce **4 měsíců**.
   6. Výpovědní doba začíná běžet prvním dnem měsíce následujícího po měsíci, ve kterém byla výpověď doručena druhé smluvní straně.
   7. Pokud smluvní strana odmítne převzít výpověď nebo neposkytne součinnost potřebnou k jejímu řádnému doručení, považuje se výpověď za doručenou dnem, kdy došlo k neúspěšnému pokusu o doručení.
   8. Kterákoli smluvní strana má právo od této smlouvy písemně odstoupit, pokud s druhou smluvní stranou probíhá insolvenční řízení, v němž bylo vydáno rozhodnutí o úpadku, nebo byl-li konkurs zrušen pro nedostatek majetku nebo vstoupí-li druhá smluvní strana do likvidace za předpokladu, že je právnickou osobou.
      1. objednatel má dále právo odstoupit zejména:

* je-li poskytovatel v průběhu trvání smlouvy prohlášen za nespolehlivého plátce DPH;
* pokud je poskytovatel v prodlení se zahájením poskytování služeb v jídelně či bufetu o více než 2 týdny;
* v případě opakovaného nedodržování pravidel ohledně sestavení jídelníčku dle čl. IX. této smlouvy;
* v případě prokazatelného porušení právních předpisů uvedených v čl. X., odst. 2 této smlouvy nebo v případě prokazatelného porušení HACCP;
* pokud se poskytovatel nejméně třikrát za dobu trvání této smlouvy ocitl v prodlení s odstraněním nedostatků ve lhůtách stanovených objednatelem dle čl. XII., odst. 5 této smlouvy;
* porušuje-li poskytovatel jiné podmínky této smlouvy soustavně a opakovaně způsobem, jenž znatelně snižuje kvalitu jeho služeb.
  + 1. poskytovatel má právo dále odstoupit:
* pokud se objednatel nejméně dvakrát za dobu trvání této dohody ocitl v prodlení s úhradou dlužné částky po dobu delší než 15 dnů pro každý jeden z případů prodlení.
  1. V případě ukončení této smlouvy budou ke dni ukončení poskytování služeb dle této smlouvy ukončeny rovněž nájem dle nájemní smlouvy na gastroprovoz, jakož i nájem dle nájemní smlouvy na bufet a jemu přilehlé prostory uzavřené v rámci této veřejné zakázky.
  2. Účinky odstoupení od smlouvy nastávají dnem doručení písemného oznámení o odstoupení druhé smluvní straně. Odstoupení se považuje za doručené nejpozději desátý den po jeho odeslání.
  3. Odstoupením od smlouvy nejsou dotčena ustanovení této smlouvy, která se týkají zejména nároků z uplatněných sankcí, náhrady škody a dalších ustanovení, z jejichž povahy vyplývá, že mají platit i po zániku účinnosti této smlouvy.
  4. Při předčasném ukončení smlouvy jsou smluvní strany povinny si vzájemně vypořádat pohledávky a dluhy, vydat si bezdůvodné obohacení a vypořádat si další majetková práva a povinnosti plynoucích z této smlouvy.

1. Závěrečná ustanovení
   1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), v platném znění.
   2. Práva a povinnosti smluvních stran touto smlouvou neupravená se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.
   3. Tato smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech s platností originálu, z nichž objednatel obdrží dva a poskytovatel jeden.
   4. Pro případ sporu vzniklého mezi smluvními stranami se v souladu s ustanovením § 89a zákona č. 99/1963 Sb., občanský soudní řád, ve znění pozdějších předpisů, sjednává jako místně příslušný soud obecný soud podle sídla objednatele.
   5. Smluvní strany uvádí, že nastane-li zcela mimořádná nepředvídatelná okolnost, která plnění z této smlouvy podstatně ztěžuje, není kterákoli smluvní strana oprávněna požádat soud, aby podle svého uvážení rozhodl o spravedlivé úpravě ceny za plnění dle této smlouvy, anebo o zrušení smlouvy a o tom, jak se strany vypořádají. Tímto smluvní strany přebírají ve smyslu ustanovení § 1765 a násl. OZ nebezpečí změny okolností.
   6. Smluvní strany tímto výslovně uvádí, že tato smlouva je závazná až okamžikem jejího podepsání oběma smluvními stranami. Poskytovatel tímto bere na vědomí, že v důsledku specifického organizačního uspořádání objednatele smluvní strany vylučují pravidla dle ustanovení § 1728 a 1729 OZ o předsmluvní odpovědnosti a poskytovatel nemá právo ve smyslu § 2910 OZ po objednateli požadovat při neuzavření smlouvy náhradu škody.
   7. V případě, že některé ustanovení této smlouvy je nebo se stane neplatným, neúčinným či nevymahatelným, zůstávají ostatní ustanovení této smlouvy platná a účinná. Smluvní strany se zavazují nahradit neplatné, neúčinné či nevymahatelné ustanovení této smlouvy ustanovením jiným platným, účinným a vymahatelným, které svým obsahem a smyslem odpovídá nejlépe obsahu a smyslu ustanovení původního.
   8. Tato smlouva včetně jejích příloh a případných změn bude uveřejněna objednatelem v registru smluv v souladu se zákonem o registru smluv. Pokud smlouvu uveřejní v registru smluv poskytovatel, zašle objednateli potvrzení o uveřejnění této smlouvy bez zbytečného odkladu. Tento odstavec je samostatnou dohodou smluvních stran oddělitelnou od ostatních ustanovení smlouvy.
   9. Nedílnou součástí této smlouvy jsou tyto její přílohy:

Příloha – Podmínky poskytování služeb v jídelně a v bufetu´

Příloha – Tabulka s grafickým znázorněním rozvržení cen

|  |  |
| --- | --- |
| V dne | V dne |
| **Za objednatele** | **Za poskytovatele** |

**PŘÍLOHA -** **SKLADBA STRAVY VYDÁVANÉ V JÍDELNĚ**

1. **POŽADAVKY NA POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V JÍDELNĚ**
   * 1. **Požadavky na složení jídelníčku:**

Jídelní lístek musí obsahovat každý den 4 hlavní jídla (3 masová jídla a jedno bezmasé, 1 polévku a salátový bar (včetně čerstvého pečiva) a kusové ovoce (např. jablko), kompot či dezert.

Právě jedno ze čtyř hlavních jídel v rámci denní nabídky musí odpovídat některému z níže uvedených popisů typů jídla:

1. „klasické“ jídlo – bude obsahovat maso a přílohu, přičemž suroviny a jejich úprava budou zvoleny tak, aby výsledné jídlo bylo poskládané z jedné či více kaloricky bohatých hlavních surovin zahrnující obvykle (avšak nikoli výhradně) knedlíky, smažené složky jídla, omáčky apod. (např. kuře na paprice, segedínský guláš, hovězí pečeně s koprovou omáčkou apod.);
2. „fit“ jídlo – bude obsahovat maso a přílohu, přičemž suroviny a jejich úprava budou zvoleny tak, aby výsledné jídlo bylo odlehčené, poskládané z jedné či více kaloricky méně bohatých hlavních surovin; „fit“ jídlem bude 2x týdně salát, přičemž takové jídlo bude obsahovat zeleninovou složku, dále maso nebo sýr a/nebo přílohu v gramážích dle této přílohy smlouvy (např. rybí filé s bramborovou kaší, těstovinový salát s tuňákem apod.);
3. „výběrové“ jídlo - bude obsahovat maso a přílohu, přičemž suroviny budou zvoleny tak, že jedna nebo více hlavních surovin budou představovat suroviny neobvyklé, exotické či cenově méně dostupné (např.:jehněčí, telecí, chřest…) bez ohledu na aktuální roční dobu. Výběrovým jídlem jsou rovněž být typická jídla některé zahraniční kuchyně, která je poskytovatel povinen zařazovat alespoň jednou za tři měsíce.
4. vegetariánské jídlo – bezmasé jídlo, nejvýše jednou týdně jídlo sladké.

**b) Minimální požadovaná gramáž vybraných složek jídel s maximální 5% váhovou odchylkou z jedné porce:**

|  |  |
| --- | --- |
| Polévky | 0,25 l po tepelné úpravě |
| Masa s kostí | 120 g po tepelné úpravě |
| Masa bez kosti | 100 g po tepelné úpravě |
| Drůbež s kostí | 150 g po tepelné úpravě |
| Drůbež bez kosti | 100 g po tepelné úpravě |
| Mletá masa | 130 g po tepelné úpravě |
| Uzená masa | 100 g po tepelné úpravě |
| Rybí filé a filety | 100 g po tepelné úpravě |
| Ryba v celku | 170 g po tepelné úpravě |
| Sladká jídla | 350 g po tepelné úpravě |
| Brambor vařený | 200 g po tepelné úpravě |
| Bramborová kaše | 250 g po tepelné úpravě |
| Knedlíky houskové | 160 g po tepelné úpravě |
| Knedlíky bramborové | 160 g po tepelné úpravě |
| Rýže dušená | 180 g po tepelné úpravě |
| Tepelně upravená zelenina (např. zelenina julienne, bruselská kapusta apod.) | 150 g po tepelné úpravě |
| Luštěniny | 250 g po tepelné úpravě |
| Saláty (ve smyslu zeleninové složky salátu coby hlavního jídla)  Nezeleninové složky salátu dohromady (zejm. maso, sýr, vejce, těstoviny apod.) | 300 g v syrovém stavu  200 g v hotovém stavu |
| Těstoviny | 200 g po tepelné úpravě |
| Sýr na smažení (smažený sýr) | 120 g v syrovém stavu |
| Zelenina na smažení (smažený květák, smažená brokolice, smažený celer) | 150 g v syrovém stavu |
| Těstovinová jídla a jídla z brambor a rýže (např. francouzské brambory, rizota, šunko-fleky apod.) | 350g po tepelné úpravě |
| Omáčka | 200 ml |
| Šťáva k masu | 100 ml |
| Zelí | 120 g po tepelné úpravě |
| Špenát | 120 g po tepelné úpravě |
| Brambor smažený (hranolky, krokety, rösti, americké brambory apod.) | 150 g po tepelné úpravě |
| Smažené maso bez kosti (řízek) | 140 g po tepelné úpravě |
| Smažená ryba (filé) | 140 g po tepelné úpravě |

* + 1. **Doplňkový prodej v gastroprovozu a jídelně**

1. Druhy kávy

* espresso, cappuccino
* servírování s mlékem na požádání strávníka
* objednatel připouští možnost prodeje kávy v plechovce či papírové krabičce

1. Druhy čajů

* černý, zelený, ovocný, bylinkový – musí být hygienicky balený, po jedné porci

1. Alkoholické nápoje

* pivo
* červené a bílé víno v lahvích o objemu 0,2 l
* poskytovatel nesmí nabízet tzv. „tvrdý“ alkohol

1. Nealkoholické nápoje

* nealkoholické pivo
* perlivé i neperlivé vody, ochucené i neochucené
* limonády
* kolové nápoje

1. Další

- např. sušenky, slané pochutiny apod.

- čerstvé sladké zákusky (jablečný závin apod.)

**B. POŽADAVKY NA POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V BUFETU**

1. **Jídlo**

* čerstvé obložené chlebíčky
* čerstvé bagety či sendviče
* čerstvé těstovinové, ovocné a zeleninové saláty
* čerstvé sladké a slané pečivo, celozrnné pečivo
* čerstvé jogurty s müsli
* palačinky se sladkou nebo slanou náplní
* plněné tortilly
* hamburgery
* pizza
* čerstvé dezerty.(záviny, porcované dorty, koláče se sezonním ovocem apod.
* kusové ovoce (jablka, pomeranče, banány apod.)
* balené sušenky, slané pochutiny (slané tyčinky, ořechy apod.)

1. **Nápoje**
2. Druhy kávy

* espresso, espresso lungo, espresso macchiato, café latte macchiato, cappuccino
* sezónně ledová káva, frappé
* sezónně možné i jiné kávové speciality

Poskytovatel je povinen zajistit, aby káva byla připravována na profesionálním přístroji s minimálně 15 bary provozního tlaku, vždy s přípravou ze zrnkové kávy mleté bezprostředně před přípravou porce šálku kávy. V případě pákového stroje je nezbytné profesionální vyškolení baristy v přípravě kávy a obsluhy stroje.

1. Druhy čajů

* černý, zelený, ovocný, bylinkový – musí být hygienicky balený (sáčkovaný), po jedné porci

1. Alkoholické nápoje

* pivo v plechovkách
* červené a bílé víno v lahvích o objemu 0,2 l
* případně cider, radler
* poskytovatel nesmí nabízet tzv. „tvrdý“ alkohol

1. Nealkoholické nápoje

* nealkoholické pivo v plechovkách
* perlivé i neperlivé vody, ochucené i neochucené – primárně v PET lahvích o objemu zejm. 0,5 l nebo 1,5 l
* limonády – primárně v PET lahvích o objemu 0,5 l
* kolové nápoje – primárně v PET lahvích o objemu 0,5 l

1. **Další zboží**

* cigarety