

Zmluva o dielo č. 16

uzatvorená v zmysle ustanovenia § 536 Obchodného zákonníka v spojení so
zákonom č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene
a doplnení niektorých zákonov

Objednávateľ :

Názov : Geodetický a kartografický ústav Bratislava

Sídlo : Chlumeckého 4 Bratislava 212, 827 45

v zastúpení : Ing. Hedviga Májovská, riaditeľka
[REDACTED] – za veci technické
- t.č. [REDACTED]

IČO : 17316219

IČ DPH : —

DIČ : 2020838083

Bankové spojenie : Štátna pokladnica SR

Číslo účtu : [REDACTED]

T.č. : [REDACTED]

Fax : [REDACTED]

/ ďalej len zákazník /

a

Dodávateľ : Peter Zlesák – spoločné stravovanie a služby

Sídlo : Družstevná 3, 834 01 Bratislava

Zastúpené : Peter Zlesák

IČO : 404 28 354

IČ DPH : SK 1020148206

DIČ : 1020148206

Bankové spojenie : Tatra Banka

Číslo účtu : [REDACTED]

t.č. : [REDACTED]

/ ďalej len Peter Zlesák /

Čl.1

Definícia pojmov

- 1.1. Pod pojmom „Zákon“, alebo „Zákony“ sa pre účely zmluvy rozumie platné zákonodárstvo SR a pod pojmom štát Slovenská republika.
- 1.2. „Účtovným dokladom“ sa pre účely Zmluvy rozumie faktúra, ktorá obsahuje náležitosti požadované § 71 ods.2 Zákona č. 222/2004 Z.z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov.
- 1.3. pre účely Zmluvy sa čas počíta takto:
 - a) lehota určená podľa dní sa začína dňom, ktorý nasleduje po udalosti, ktorá je rozhodujúca pre jej začiatok
 - b) polovicou mesiaca sa rozumie 15 dní
 - c) koniec lehoty určenej podľa týždňov, mesiacov a rokov pripadá na deň, ktorý sa pomenovaním alebo číslom zhoduje s dňom, na ktorý pripadá udalosť, od ktorej sa lehota začína. Ak nie je takýto deň v poslednom mesiaci, prípadne koniec lehoty na jeho posledný deň
 - d) ak posledný deň lehoty prípadne na deň pracovného voľna alebo deň pracovného pokoja, je posledným dňom lehoty jeho najbližší pracovný deň.

Čl.2

Predmet zmluvy

- 2.1 Peter Zlesák zabezpečí pre Zákazníka služby v oblasti závodného stravovania spočívajúce :
 - vo výrobe a výdaji :
 - 1 druh čerstvej polievky / s priamym servírovaním do tanierov, alebo s možnosťou podávania v misiach /,
 - 3 druhov hlavných jedál (1x mäsité, 1x bezmäsité a 1x kombinované),
 - dodatočné prílohy s možnosťou výberu : 3 druhov šalátov z čerstvej zeleniny, 1 druh šalátu zo sterilizovanej zeleniny, jeden druh kompótu.

Súčasťou ponuky šalátov sú označené dva druhy čerstvých dressingov, ako aj olivový olej, ocot a iné šalátové pochutiny

 - doplnkovým prvkom v každodennom menu je dezert / ovocie - raz do týždňa/,
 - nealkoholický nápoj k hlavnému jedlu,
 - na základe dopytu je možnosť podávať prekvapkávanú kávu s cukrom bez úhrady.

V prílohe č. 1, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy sú uvedené gramáže vybraných druhov jedál, ktoré sa Peter Zlesák zaväzuje pri príprave porcií dodržiavať.

Súčasťou ponuky je celozrnný chlieb a biele pečivo. Pričom 1 kus pečiva alebo 1 krajec chleba zodpovedajú 1 porcii. Chlieb o hmotnosti min. 5 dkg. bude prekrojený na dve časti. Jedna takáto porcia je automatickou prílohou k polievke. Dodatočne sa hradí, pokiaľ nie je uvedená v jedálnom lístku ako súčasť hlavného jedla.

Ku každému menu bude zabezpečený 1 kus papierového obrúska o rozmere 30x30cm. Na stravovacích stoloch bude hygienicky zabezpečená soľnička a korenička a hygienicky balené špáradlá.
- 2.2 Peter Zlesák po dohode so Zákazníkom zabezpečí zvláštne nadštandardné gastronomické akcie, najmä občerstvenie pri konferenciách, zahraničných návštevách, obchodných rokovaníach, pracovných obedoch a podobne.
- 2.3 Jedlá zo základnej ponuky budú v požadovanej teplote, pri dodržaní energetického obsahu výživných látok.
- 2.4 Služby bude Peter Zlesák realizovať v priestoroch Zákazníka.

II.

Rozsah a realizácia predmetu zmluvy

1. Lokalizácia a časový priebeh poskytovania stravovacích služieb

Výdaj jedál /obedov/ pre zamestnancov Zákazníka bude v pracovných dňoch

- obed v Jedálni: od 12,00 h. do 13,30 h.

2. Rozsah a sortiment poskytovaných služieb

- Každý pracovný deň počínajúc dňom **1. 11. 2006** bude štandardne zabezpečené

Menu I.

- polievka 0,3 l, pečivo alebo chlieb 1 kus
- hlavné jedlo: mäsité jedlo / 100 g mäso v surovom stave + 200 g príloha – zemiaky alebo ryža, 160 g knedľa,
- omáčka 80 g
- šalát 120 g
- nápoj 0,25 l

Menu II.

- polievka 0,3 l, pečivo alebo chlieb 1 kus
- bezmäsité jedlo 350 g
- nápoj 0,25 l

Menu III.

- kombinované
- polievka 0,3 l, pečivo alebo chlieb 1 kus
- bezmäsité jedlo 350 g + šalát
- mäsité jedlo 100g mäso v surovom stave + 200 g príloha
- nápoj 0,25 l

3. V priestoroch výdajne bude zabezpečená každodenná ponuka čerstvých šalátov, dressingov.
4. Základná denná ponuka jedál bude formou jedálneho lístka stravníkom na viditeľnom mieste a vopred určenom mieste dostupná jeden týždeň vopred. Predbežný mesačný návrh menu / ktorý bude obsahovať špecialitu slovenskej alebo medzinárodnej kuchyne/ môže byť v prípade potreby prerokovaný so Zákazníkom a v prípade možností do uvedeného menu zapracované prípadné zmeny do mesačného menu.
5. Spôsob prihlasovania stravy je :
 - a) možnosť označenia resp. výberu jedál jednotlivým stravníkom /deň vopred/
 - b) podávanie náhradného menu stravníkom na voľný resp. neoznačený stravný lístok. Zloženie tohto menu bude hodnotovo a nutrične príbuzné menu bežnému. Jeho súčasťou bude polievka, avšak právo jeho určenia si Peter Zlesák ponecháva. /t.j. nebude uvedené v týždennom jedálnom lístku/

6. Peter Zlesák zabezpečí :

- a) účinné ekologické čistiace a dezinfekčné prostriedky, ktoré zaručia vysokú úroveň prevádzkovej hygieny,
- b) pravidelné kontroly dodržiavania hygienických predpisov a sanitačného poriadku,
- c) pravidelné školenia zamestnancov v oblasti hygieny,
- d) zavedenie a funkciu HACCP,
- e) pravidelné kontroly dodávateľov,

- f) novoprijatí zamestnanci prejdú vstupnou inštruktážou v oblasti hygieny a bezpečnosti práce.

Zber použitého riadu z pultu umývárne riadu.

Denný zber, odvoz a likvidáciu potravinového odpadu.

Priebežné dopĺňanie korenín a hygienicky balených špáradiel na stravovacích stoloch jedálne.

Priebežné a denné umývanie použitého riadu, podnosov a jeho odloženie na určené miesto.

Výmenu a chemické čistenie látkových obrusov v priestoroch jedálne podľa potreby, aby sa udržala čistota, najmenej 2 krát za kalendárny mesiac.

Denné čistenie a upratovanie priestorov na zabezpečenie hygienicky nezávadnej prevádzky podľa príslušných platných predpisov: celý vnútorný priestor výdajne stravy a umývárne riadu /podlaha, vnútorné vybavenie, vnútorný priestor mikrovlnných rúr, výdajný pult po celej jeho dĺžke.

Kompletnú dezinsekciu výdajne stravy a príľahlých priestorov v intervale – 2 x za rok a dezinfekcie 4 x za rok.

Dopĺňanie tanierov, príborov pohárov na minimálny počet 75 kusov a pravidelnú výmenu poškodených kusov.

Peter Zlesák za účelom zvyšovania úrovne a kvality služieb zaväzuje, že budem minimálne raz mesačne zavádzať nový produkt v menu, jedlá sa nebudú opakovať skôr ako za tri kalendárne týždne a vyprážené jedlá sa nebudú opakovať v rámci jedného týždňa 3 krát.

V prípade nevyhnutnej výluky stravovacích služieb dlhšej ako 3 dni po sebe nasledujúcich pracovných dní Peter Zlesák zabezpečí náhradné stravovanie v mieste poskytovania služieb.

Čl. 3

Cena služieb

- 3.1. Cena predmetu zmluvy je stanovená dohodu zmluvných strán ako cena maximálna v zmysle zákona č. 18/1996 Z.z. o cenách v znení neskorších predpisov v slovenských korunách.

Zákazník sa zaväzuje uhradiť za poskytnutie stravovacích služieb Petrovi Zlesákovi dohodnutú kúpnu cenu :

- 3.2. stravná jednotka

Cena jedného menu	63,00 Sk bez DPH
	12,00 Sk 19% DPH
Spolu	75,- Sk

Slovom: sedemdesiatpäť korún slovenských.

- 3.3. Pevne stanovená cena je v zmysle zmluvného plnenia nemenná po dobu **12 mesiacov** a sú v nej zahrnuté všetky náklady spojené s poskytnutím predmetu zmluvy. Finačný limit potravín na prípravu jedného menu z ceny menu predstavuje 65%
Zákazník neposkytne Petrovi Zlesákovi preddavok na plnenie zmluvy.

Čl. 4

Miesto plnenia

- 4.1 Miestom plnenia predmetu zmluvy sú priestory výdajne jedálne na Chlumeckého ulici č. 4 v Bratislave.

Čl. 5

Platobné podmienky a zmluvné pokuty

- 5.1. Právo na zaplatenie ceny vzniká Petrovi Zlesákovi riadnym a včasným plnením jeho záväzku. Platba bude uskutočnená na základe mesačného vyúčtovania Zákazníkovi formou faktúry. Faktúra je splatná 30 kalendárnych dní odo dňa jej doručenia Zákazníkovi. V prípade, že faktúra nebude obsahovať všetky náležitosti, Zákazník má právo vrátiť ju na doplnenie a prepracovanie. V takomto prípade sa preruší lehota splatnosti a nová lehota splatnosti pre Zákazníka začne plynúť prevzatím faktúry doplnenej o všetky požadované náležitosti.
- 5.2. Ak Zákazník nezaplatí Petrovi Zlesákovi faktúru v dohodnutých termínoch, zaplatí Petrovi Zlesákovi úroky z omeškania vo výške 0,05 % z fakturovanej ceny predmetu zmluvy za každý aj započatý deň omeškania. V prípade dodania závadného, nekonzumovateľného menu, alebo neúplného menu Peter Zlesák zaplatí Zákazníkovi zmluvnú pokutu vo výške 0,05% z ceny menu a vynásobeného počtom závadných nekonzumovateľných jedál.
- 5.3. Zmluvné strany sa dohodli na tom, že v prípade dodania závadného, nekonzumovateľného menu alebo neúplného menu Peter Zlesák bude kompezovať okamžitým nahradením iného kvalitatívne podobného menu, resp. finančnou kompenzáciou v nasledovnom účtovnom období.
- 5.4. Zmluvnými pokutami nie sú dotknuté nároky zmluvných strán na náhradu spôsobenej škody.
- 5.5. Zmluvné strany sa dohodli, že v prípade sankcií za porušenie povinností zmluvných strán vyplývajúcich z jednotlivých ustanovení zmluvy budú tieto predmetom samostatnej faktúry.
- 5.6. Zodpovedná osoba za Zákazníka poverená kontrolou plnenia zmluvy v otázkach kvality stravy a hygieny je predseda stravovacej komisie Zákazníka.

Čl. 6

Povinnosti Zákazníka

- 6.1. Zákazník umožní Petrovi Zlesákovi realizáciu predmetu zmluvy vo svojich priestoroch a na svojich zariadeniach tomu určených .

Čl. 7

Ostatné ustanovenia

- 7.1 Zmluva zaniká :
 - a) uplynutím dohodnutej doby
 - b) dohodou zmluvných strán
 - c) výpoveďou v 3 – mesačnej výpovednej lehote, ktorá začína plynúť od prvého dňa kalendárneho mesiaca nasledujúceho po doučení písomnej výpovede druhej zmluvnej strane.
- 7.2. Peter Zlesák zabezpečí počas výdajnej doby knihu prianí a sťažností a vzorky jedál na prístupnom mieste.
- 7.3 Peter Zlesák sa zaväzuje, že v prípade jeho nevyhnutnej výluke stravovacích služieb dlhšej ako tri dni po sebe nasledujúce pracovné dni zabezpečí náhradné stravovanie v mieste poskytnutia služieb. Ak tri po sebe idúce pracovné dni predeľí sviatok, resp. dni pracovného pokoja / víkend/, počítajú sa ako idúce po sebe.
- 7.4. Peter Zlesák sa zaväzuje uhrádzať náklady na telefónne poplatky uskutočnené v priestore výdajne stravy na základe výpisu z tarificačného programu zákazníka v mesačných intervaloch podľa predloženej faktúry so splatnosťou 14 kalendárnych dní.
- 7.5. Zákazník nepožaduje úhradu za prenájom poskytnutých priestorov vrátane spotreby energií spojených výlučne s poskytovaním služby.
- 7.6. V prípade požiadavky Petra Zlesáka umiestniť prídavné zariadenia / chladnička, mraziaci box, umývačka riadu.../ bude spotreba energií za tieto prídavné zariadenia účtovaná mesačne na farchu Petra Zlesáka.

Čl. 8
Záverečné ustanovenia

- 8.1 Zmluva nadobúda platnosť **od 1. 11. 2006 do 31. 12. 2009.**
- 8.2. Túto zmluvu je možné dopĺňať a meniť, len po vzájomnej dohode zmluvných strán v písomnej forme dodatkom k zmluve.
- 8.3 Táto zmluva je vyhotovená v štyroch rovnopisoch, z ktorých si každá zo zmluvných strán ponechá dve vyhotovenia.
- 8.4 Zmluvné strany prehlasujú, že túto zmluvu uzatvorili slobodne, nie v časovej tiesni a za nápadne nevýhodných podmienok, rozumejú jej a na znak súhlasu s jej obsahom ju vlastnoručne podpisujú.
- 8.5 Všetky spory, nezrovnalosti alebo rozdielnosti vo výklade zmluvy vzniknuté medzi zmluvnými stranami sa najprv riešia vzájomným rokovaním. Pokiaľ nedôjde k dohode do dvoch týždňov odo dňa doručenia výzvy na rokovanie druhej zmluvnej strane je každá zo zmluvných strán oprávnená obrátiť sa na príslušný súd.

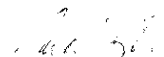
Príloha: gramáže vybraných jedál

V Bratislave 19. 10. 2006



.....
Peter Zlesák

GEODETICKÝ A KARTOGRAFICKÝ
ÚSTAV BRATISLAVA
827 45 Bratislava 212
Oblatnického 4



.....
Ing. Hedviga Májovská
riadiťka

1.	Váha mäsa v surovom stave na prípravu hlavného jedla – prírodný rezeň bez kostí	100 gramov
2.	Váha mäsa v surovom stave na prípravu hlavného jedla – pečené kura	200 gramov
3.	Váha mäsa v surovom stave na prípravu hlavného jedla – segedínsky guláš	100 gramov
4.	Váha múčnych a iných jedál (hlavné jedlo) – žemľovka	350 gramov
5.	Váha múčnych a iných jedál (hlavné jedlo) – orechové (makové) rezance	350 gramov
6.	Váha múčnych a iných jedál (hlavné jedlo) – pečené buchty	350 gramov
7.	Váha prílohy – varené zemiaky	200 gramov
8.	Váha prílohy – varená, parená knedľa	160 gramov
9.	Váha prílohy – varená ryža	200 gramov