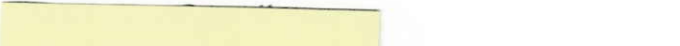


Zmluva o poskytovaní stravovacích služieb

uzavretá podľa § 269 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov (ďalej len „Obchodný zákonník“) a zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“)

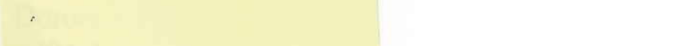
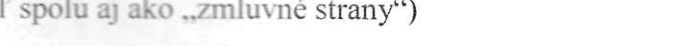
medzi
zmluvnými stranami:

Poskytovateľom:

Obchodné meno: **AIO service 2 s. r. o.**
Zapísaný: OR Mestského súdu Bratislava III., oddiel Sro, vložka 137377/B
Sídlo: Znievska 36, 851 04 Bratislava
Korešpondenčná adresa: Znievska 36, 851 04 Bratislava
Štatutárny zástupca: Samuel Šmahel, konateľ
IČO: 52 396 045
DIČ: 
IČ DPH: 
Bankové spojenie: 
Číslo účtu v tvare IBAN: 
Kontaktná osoba: Samuel Šmahel
E-mail: 
Tel. č.: 
(ďalej len „poskytovateľ“)

a

Objednávateľom:

Názov: **Generálne riaditeľstvo Zboru väzenskej a justičnej stráže**
Právna forma: rozpočtová organizácia zriadená zriaďovacou listinou Ministerstva spravodlivosti Slovenskej republiky č. GR ZVJS-177/40-2001 z 31. januára 2001 v znení neskorších dodatkov
Sídlo: Šagátova 1, 821 08 Bratislava
Korešpondenčná adresa: Šagátova ul. č. 1, 813 04 Bratislava 1
Štatutárny orgán: plk. Mgr. JUDr. Ing. Ľubomír Klištinec, generálny riaditeľ Zboru väzenskej a justičnej stráže (ďalej len „generálny riaditeľ“)
IČO: 00212008
DIČ: 
IČ DPH: 
Bankové spojenie: 
Číslo účtu v tvare IBAN: 
Kontaktná osoba: 
Email: 
Tel. č.: 
(ďalej len „objednávateľ“)
(poskytovateľ a objednávateľ spolu aj ako „zmluvné strany“)

Preambula

Zmluvné strany uzatvárajú na základe výsledku zadávania zákazky s nízkou hodnotou podľa zákona o verejnom obstarávaní túto Zmluvu o poskytovaní stravovacích služieb (ďalej len „zmluva“).

Čl. I. Predmet zmluvy

1. Predmetom zmluvy je úprava vzájomných práv a povinností poskytovateľa a objednávateľa pri zabezpečovaní poskytovania stravovacích služieb pre príslušníkov a zamestnancov objednávateľa, ako aj ďalších osôb podľa rozhodnutia objednávateľa (ďalej len „stravníci“) v súlade s vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov (ďalej len „vyhláška č. 533/2007 Z. z.“).
2. Zabezpečovaním poskytovania stravovacích služieb podľa tejto zmluvy sa rozumie príprava a rozvoz hotových jedál a pokrmov (obedov) v rozsahu podľa prílohy č. 1 k tejto zmluve, pri dodržaní gramáže podľa prílohy č. 2 k tejto zmluve a špecifických kvalitatívnych podmienok podľa prílohy č. 3 k tejto zmluve, vrátane výdaja stravy v priestoroch sídla objednávateľa.

Čl. II. Miesto a čas plnenia predmetu zmluvy

1. Poskytovateľ sa zaväzuje zabezpečiť **od 01. 10. 2024 do 30. 09. 2025** prípravu a rozvoz hotových jedál a pokrmov (obedov) do určeného miesta a v určenom čase. Miestom plnenia predmetu zmluvy je výdajňa stravy v sídle objednávateľa: Šagátová 1, 821 08 Bratislava. Poskytovateľ sa zaväzuje stravu objednanú objednávateľom doručiť do miesta plnenia predmetu zmluvy každý pracovný deň v čase od 10:30 hod. do 11:00 hod., prípadne v inom čase v závislosti od času výdaja obedov po dohode s objednávateľom.
2. Poskytovateľ sa zaväzuje počas pracovných dní zabezpečiť osobu zodpovednú za výdaj stravy stravníkom na mieste podľa bodu 1. tohto článku v čase od 11:30 hod. do 13:15 hod., prípadne v inom čase výdaja obedov po dohode s objednávateľom.

Čl. III. Práva a povinnosti zmluvných strán

1. Poskytovateľ je povinný zabezpečiť poskytovanie stravovacích služieb podľa tejto zmluvy nepretržite počas celej doby podľa článku II. tejto zmluvy (t. j. počas pracovných dní v každom kalendárnom týždni okrem víkendov, štátnych sviatkov a dní pracovného pokoja) vrátane zabezpečenia stravy z ponuky v jedálnom lístku príp. kvalitatívne a kvantitatívne bohatšej stravy s vyšším finančným limitom v prípade požiadavky objednávateľa pre potreby zabezpečenia stravovania pri rôznych udalostiach usporiadaných objednávateľom.

2. Poskytovateľ sa zaväzuje zabezpečiť poskytovanie stravy za dodržania špecifických kvalitatívnych podmienok, ktoré tvorili súčasť jeho ponuky v rámci procesu verejného obstarávania, v zmysle prílohy č. 3 tejto zmluvy.
3. Poskytovateľ je povinný vykonávať rozvoz hotových jedál a pokrmov (obedov) do miesta plnenia predmetu zmluvy podľa článku II. bod 1. tejto zmluvy v gastronádobách umiestnených v termoportoch slúžiacich výhradne na tento účel a na to určeným vozidlom za dodržania hygienických štandardov a požadovaných teplotných podmienok v súlade s vyhláškou č. 533/2007 Z. z.
4. Poskytovateľ je povinný každý pracovný deň zabezpečiť možnosť výberu z denného menu v rozsahu štyroch hlavných jedál s polievkou (menu č. I., II., III/nedráždivá strava, IV/racionálna strava), pitným režimom (min. dva druhy nápoja) a zároveň zabezpečiť aspoň jedno jedlo upravené podľa zásad bezlaktózovej stravy a jedno jedlo podľa zásad bezlepkovej stravy, príp. ich kombinácie vrátane polievky, t. j. menu bezlaktózové, menu bezlepkové, menu bezlaktózovo/bezlepkové – toto jedlo môže byť pripravené úpravou z menu č. I., II. a III. Počet jedál zohľadňujúcich potravinovú intoleranciu na mlieko a múku závisí od požiadaviek stravníkov. V rámci jedného menu bude poskytovaný jeden druh polievky, hlavné jedlo a prílohový šalát príp. zeleninová obloha resp. ovocný kompót podľa gastronomickej vhodnosti, čo rovnako platí pre poskytnutie chleba príp. pečiva resp. krutónov k polievke. Poskytovateľ je povinný pripraviť denné menu podľa rozsahu a gramáže uvedených v prílohách č. 1 a č. 2 k tejto zmluve.
5. Poskytovateľ je povinný poskytovať stravovacie služby v súlade so zásadami zdravej výživy, v kvalite zodpovedajúcej normám platným pre poskytovanie stravovacích služieb; všetky pripravované pokrmy a nápoje musia vyhovovať ustanoveniam aktuálne platného a účinného Potravinového kódexu Slovenskej republiky.
6. Poskytovateľ zodpovedá za zdravotnú bezpečnosť, nutrične vyvážený sortiment pokrmov, kvalitu a množstvo dodanej stravy a za dodržiavanie všetkých právnych, hygienických a bezpečnostných predpisov platných v Slovenskej republike.
7. Poskytovateľ je povinný zabezpečiť každý deň odvoz a likvidáciu biologicky rozložiteľného kuchynského odpadu v súlade so zákonom č. 79/2015 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
8. Poskytovateľ je povinný dodržiavať zásady Správnej výrobnnej praxe v zariadeniach spoločného stravovania podľa systému HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body); kritériá HACCP musia spĺňať aj vozidlá a prepravné nádoby používané na rozvoz stravy. Poskytovateľ je povinný dodržiavať Úradom verejného zdravotníctva Slovenskej republiky nariadené opatrenia pri ohrození verejného zdravia týkajúcich sa zariadení spoločného stravovania.
9. Poskytovateľ je povinný zabezpečiť prípravu a vydávanie stravy osobami, ktoré sú odborne a zdravotne spôsobilé na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti v súlade so zákonom č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a s vyhláškou MZ SR č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov.

10. Poskytovateľ berie na vedomie, že pomocné práce pri výdaji stravy v priestoroch poskytovateľa (umývanie riadu, obsluha pri stoloch a pod.) budú vykonávať odsúdení vykonávajúci trest odňatia slobody (ďalej len „odsúdení“), ktorí majú platné zdravotné preukazy. Poskytovateľ vopred oznámi objednávateľovi mená osôb, ktoré budú zabezpečovať rozvoz a výdaj stravy. Osoby zodpovedné za výdaj stravy budú poučené povereným pracovníkom objednávateľa o zásadách styku s odsúdenými.
11. Objednávateľ sa zaväzuje objednanú a riadne vydanú stravu prevziať a za stravovacie služby poskytnuté včas a riadne podľa tejto zmluvy zaplatiť cenu dohodnutú touto zmluvou (t. j. za stravné lístky, ktoré sú v hodnote hlavného jedla).
12. Objednávateľ sa zaväzuje poskytnúť poskytovateľovi vhodné priestory, technologické zariadenia na ohrev a na udržanie požadovanej teploty stravy (konvektomat, ohrevné pulty, ohrevná stolička), riady a nástroje na porciovanie a výdaj stravy (váha, kliešte, naberačky, obracačky, varechy, hrnce na ohrev polievok a omáčok, ochranné rukavice a rukavice na obsluhu pece a pod.).
13. Objednávateľ si vyhradzuje právo kontroly zloženia, množstva (gramáž porcií) a kvality odobranej stravy. Pri kontrole gramáže vážením jednej porcie je v poriadku +/- 10 %. Podanie väčšej porcie nie je porušením. V prípade zistenia akýchkoľvek nedostatkov podľa prvej vety upovedomí o tom okamžite poskytovateľa, ktorý je povinný bezodkladne vykonať nápravu zistených nedostatkov. Týmto nie je dotknuté právo objednávateľa uplatniť si zmluvnú pokutu podľa článku VI. bod 2. tejto zmluvy.
14. Zmluvné strany sa dohodli, že ich poverení zástupcovia sa budú pravidelne štvrťročne stretávať (resp. informovať) za účelom vyhodnocovania spokojnosti stravníkov s poskytovaním stravovacích služieb. Za týmto účelom budú poverení zástupcovia objednávateľa priebežne kontrolovať zápisy v knihe prianí a sťažností. V prípade troch zápisov v dokumente analýzy chýb/nedostatkov zistených na prevádzke má objednávateľ právo odstúpiť od zmluvy.
15. Preberania a odovzdávania obedov budú vykonávané kontrolou povereným zástupcom objednávateľa v mieste sídla objednávateľa. Objednávateľ si vyhradzuje právo pri prevzatí obedov skontrolovať či druh jedla a gramáž zodpovedajú dohodnutým podmienkam uvedeným v zmluve. V prípade, že dodaný druh jedla alebo gramáž nezodpovedajú dohodnutým podmienkam, zaväzujú sa obe strany zmluvy o tejto skutočnosti vyhotoviť reklamačný protokol. Na základe reklamačného protokolu je poskytovateľ povinný za každé nesprávne dodané samostatné jedlo (porciu) zaplatiť objednávateľovi zmluvnú pokutu. Na základe reklamačného protokolu je objednávateľ oprávnený si svoj nárok na zaplatenie zmluvnej pokuty započítať voči nároku poskytovateľa na zaplatenie kúpnej ceny, a to v najbližšom fakturačnom období. Pokiaľ je pri preberaní a odovzdávaní predmetu zmluvy zistené pochybenie zo strany poskytovateľa, je poskytovateľ povinný toto pochybenie napraviť v lehote 60 minút. V prípade, že poskytovateľ nezabezpečí nápravu v stanovenej časovej lehote, je objednávateľ oprávnený uplatniť zmluvnú pokutu. Obidve zmluvné strany sú vopred povinné určiť osoby zodpovedné za prebratie a odovzdanie predmetu zmluvy.

Čl. IV.

Cena a platobné podmienky

1. Cena za jedno hlavné jedlo pripravené v súlade s prílohami č. 1 a č. 2 k tejto zmluve je v súlade s ponukou poskytovateľa, stanovená vo výške **5,87 eur s DPH** (slovom päť eur a osemdesiatšedem centov) v zmysle zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov a vyhlášky Ministerstva financií Slovenskej republiky č. 87/1996 Z. z., ktorou sa vykonáva zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov.
2. Cena za hlavné jedlo podľa bodu 1. tohto článku je konečná a zahŕňa všetky náklady poskytovateľa vrátane dopravy, balného, DPH a pod.
3. Zmluvnú cenu podľa bodu 1. je možné upraviť v prípade uplatnenia práva opcie podľa článku VIII. bodu 2., a to na základe preukázania zmeny opodstatnených vstupných nákladov.
4. Cena sa uhrádza v eurách, na základe faktúr vystavených poskytovateľom, bankovým prevodom na účet poskytovateľa, po každom riadnom a včasnom dodaní stravných lístkov podľa článku V tejto zmluvy (t. j. v množstve podľa požiadavky objednávateľa). Objednávateľ neposkytuje poskytovateľovi žiadne preddavky a ani zálohové platby.
5. Každá faktúra musí obsahovať všetky náležitosti v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov. V prípade, že predložená faktúra nebude mať všetky náležitosti daňového dokladu podľa zákona č. 222/2004 Z. z. o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov, objednávateľ vráti faktúru poskytovateľovi do piatich pracovných dní od jej doručenia na opravu alebo doplnenie. Oprávneným vrátením opravenej alebo doplnenej faktúry prestáva platiť pôvodná lehota splatnosti. Nová lehota splatnosti začína plynúť odo dňa doručenia opravenej alebo doplnenej faktúry objednávateľovi.
6. Každá zmena ceny za hlavné jedlo sa vykoná len po vzájomnej dohode zmluvných strán formou písomného a očíslovaného dodatku k tejto zmluve a v súlade s § 18 zákona o verejnom obstarávaní, ktorú musí poskytovateľ preukázať, prerokovať a odsúhlasiť s objednávateľom.
7. Lehota splatnosti faktúr je 30 kalendárnych dní odo dňa ich doručenia objednávateľovi. Za deň splnenia peňažného záväzku sa považuje deň odpísania fakturovanej sumy z účtu objednávateľa v prospech účtu poskytovateľa (čísla účtov v tvare IBAN sú uvedené pri identifikačných údajoch zmluvných strán v záhlaví tejto zmluvy).

Čl. V.

Jedálny lístok, stravné lístky a spôsob objednávania

1. Poskytovateľ je povinný zostaviť jedálny lístok na 2 týždne, t. j. spolu na 10 pracovných dní vopred (2 x od pondelka do piatka, vrátane uvedenia gramáže porcií pokrmov a jednotlivých zložiek porcie, vyznačenia obsahu alergénov a pôvodu mäsa pri mäsitých jedlách) vždy najneskôr tri dni pred koncom ponuky posledného schváleného jedálneho lístka a zaslať ho elektronicky kontaktnej osobe objednávateľa. Termín na predloženie prvého jedálneho lístka je do troch pracovných dní odo dňa podpisu zmluvy obidvoma zmluvnými stranami. Jedálny lístok musí byť primerane pestrý tak, aby počas týždňa boli

zastúpené viaceré druhy mäsových jedál s obsahom rôznych druhov mäsa (minimálne 2 rôzne druhy mäsa za deň) a rôzne druhy príloh k hl. jedlám, rôzne technologické postupy prípravy tepelne spracovanej stravy vrátane príloh v súlade so zásadami správnej výživy pre dospelých a s prihliadnutím na ročné obdobie a sezónnosť surovín.

2. Objednávateľ si vyhradzuje právo zostavený jedálny lístok najneskôr do troch pracovných dní odo dňa jeho doručenia pripomienkovať a v prípade nedostatkov je poskytovateľ povinný na výzvu objednávateľa zabezpečiť jeho nápravu, resp. zmenu.
3. Jedálny lístok musí rešpektovať návrh poskytovateľa, ktorý predložil v procese verejného obstarávania, t. j. nesmie sa významným spôsobom odchýliť od svojej ponuky a musí postupovať v zmysle prílohy č. 4 k tejto zmluve, ktorou je návrh jedálneho lístka.
4. V prípade, ak sa poskytovateľ pri plnení tejto zmluvy podstatným spôsobom odchýli od svojej ponuky, môže to mať za následok využitie inštitútu sankcií, ako aj odstúpenia od zmluvy.
5. Poskytovateľ za účelom poskytovania stravovacích služieb a pre potreby objednávaní a vydávania obedov zabezpečí stravné lístky za úhradu (musia byť poskytnuté dvoch rozdielnych farieb z dôvodu rozlíšenia stravníkov), t. j. v plnej cene za hlavné jedlo (obstarávacia cena surovín, osobné a vecné náklady stravovania).
6. Objednávateľ zabezpečí výdaj stravných lístkov dodaných poskytovateľom podľa požiadaviek jednotlivých stravníkov a zabezpečí označenie stravných lístkov číslami jednotlivých stravníkov. Stravné lístky poskytovateľa sa musia skladať z dvoch častí (pre jednoduché oddelenie napr. perforáciou) tak, aby jedna časť mohla slúžiť ako objednávka a druhá časť ako poukážka (platidlo) za odobraté jedlo. V prípade straty (zabudnutia) poukážkovej časti lístka vydá poskytovateľ jedlo oproti podpisu stravníka.
7. V prípade zmeny hodnoty stravných lístkov, alebo v prípade nespotrebovania stravných lístkov má objednávateľ právo vrátiť stravné lístky poskytovateľovi do 15 kalendárnych dní od ukončenia poskytovania stravovacích služieb; v takom prípade poskytovateľ vystaví dobropis vo výške hodnoty vrátených stravných lístkov so splatnosťou 15 kalendárnych dní od jeho vystavenia. V prípade ukončenia kalendárneho roka je poskytovateľ povinný vystaviť dobropis v hodnote vrátených stravných lístkov a uskutočniť platbu na účet objednávateľa najneskôr 5 kalendárnych dní pred koncom roka.
8. Výber príslušného menu zo zostaveného jedálneho lístka na konkrétny pracovný deň uskutočnia stravníci objednaním minimálne deň vopred do 13:15 hod. prostredníctvom časti stravného lístka označeného ako objednávka. V opodstatnených prípadoch je možné doobjednanie stravy na aktuálny pracovný deň ešte do 8:30 hod. ráno telefonicky príp. elektronicky kontaktnou osobou objednávateľa. Poskytovateľ pre tento účel poskytne kontaktné údaje osoby, ktorá zabezpečí doobjednanie stravy.
9. Poskytovateľ sa zaväzuje viesť evidenciu dodaných hlavných jedál (počet a druh hlavného jedla) za príslušný kalendárny mesiac a uvedenú evidenciu elektronickou poštou mesačne zasielať kontaktnej osobe objednávateľa.
10. Objednávateľ predpokladá počet 90 – 140 hlavných jedál na pracovný deň.

11. Predpokladané množstvo odobratých hlavných jedál podľa bodu 10. tohto článku je približné a nezáväzná; môže sa zvýšiť alebo znížiť podľa potrieb objednávateľa v závislosti od počtu stravníkov, počtu dní čerpania dovolení a rehabilitácií, prekážok v štátnej službe/práci, chuťových preferencií stravníkov, maľovania, rôznych opráv a prestavby výdajne stravy a jedálne, alebo doby trvania zmluvy. Predpokladané množstvo odobratých jedál môže byť ovplyvnené aj nepriaznivým vývojom pandémie infekčného ochorenia.

Čl. VI.

Zmluvné sankcie

1. Objednávateľ má právo uplatniť si u poskytovateľa zmluvnú pokutu vo výške 100,- eur (sto eur) za každé jednotlivé porušenie jeho povinností vyplývajúcich z článku III. v bodoch 1. až 8 a článku V. v bodoch 1., 2., 3. a 9. tejto zmluvy.
2. V prípade zistenia nedostatkov podľa článku III. bod 13. tejto zmluvy má objednávateľ právo uplatniť si u poskytovateľa zmluvnú pokutu vo výške 50,- eur (päťdesiat eur) za každý prípad kontrolou zistených nedostatkov.
3. V prípade omeškania poskytovateľa s vrátením finančných prostriedkov dobrovoľne zapísaných za vrátené stravné lístky podľa článku V. bod 7. tejto zmluvy má objednávateľ právo uplatniť si u poskytovateľa zmluvnú pokutu vo výške 50,- eur za každý, aj začatý deň omeškania.
4. Zmluvnú pokutu sa poskytovateľ zaväzuje zaplatiť do 30 kalendárnych dní odo dňa doručenia jej písomného uplatnenia objednávateľom. V prípade omeškania poskytovateľa so zaplatením zmluvnej pokuty je objednávateľ oprávnený účtovať poskytovateľovi úrok z omeškania vo výške 1 % z výšky uplatnenej zmluvnej pokuty za každý, aj začatý deň omeškania.
5. Zaplatením zmluvnej pokuty podľa bodov 1. až 3. tohto článku nie je dotknutý nárok objednávateľa na náhradu škody v časti, v ktorej táto prevyšuje dohodnutú výšku zmluvnej pokuty.
6. Zaplatenie zmluvnej pokuty nemá vplyv na splnenie povinnosti poskytovateľa, ktorá bola zabezpečená zmluvnou pokutou.
7. V prípade omeškania objednávateľa s úhradou faktúr podľa článku IV. bod 7. tejto zmluvy, je poskytovateľ oprávnený uplatniť voči objednávateľovi zákonný úrok z omeškania vo výške podľa ustanovenia § 369 ods. 2 Obchodného zákonníka.
8. Zmluvné strany nie sú v omeškaní v prípade vyššej moci, resp. zásahu úradných miest, ak tieto skutočnosti bezodkladne písomne oznámia druhej zmluvnej strane, alebo ak sú okolnosti vyššej moci, resp. zásahu úradných miest všeobecne známe.
9. Vyššia moc zahŕňa najmä, nie však výlučne, nasledovné udalosti:
 - a) vojna, vojnový stav, invázia, vzburá, teroristické akcie, revolúcia, povstanie,
 - b) živelné pohromy,
 - c) štrajk alebo blokáda,

- d) vyhlásenie mimoriadnej situácie vládou SR podľa § 8 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 42/1994 Z. z. o civilnej ochrane obyvateľstva v znení neskorších predpisov, a to až do odvolania mimoriadnej situácie (napr. v súvislosti so šírením prenosného infekčného ochorenia).

Čl. VII.

Zodpovednosť za škodu

Poskytovateľ v plnom rozsahu zodpovedá za akúkoľvek škodu, vrátane skutočnej škody, ako aj iných priamo alebo nepriamo súvisiacich škôd, ktoré vzniknú v dôsledku porušenia akýchkoľvek jeho záväzkov z tejto zmluvy, všeobecne záväzných právnych predpisov alebo iných pravidiel, ktoré sú pre neho záväzné.

Čl. VIII.

Zmena zmluvy, doba trvania a zánik zmluvy

1. Zmeny identifikačných údajov zmluvných strán a zmeny, ktoré nemajú vplyv na predmet zmluvy, cenu a termín sa môžu uskutočňovať formou postupne číslovaných protokolárnych záznamov, podpísaných zástupcami zmluvných strán. Ostatné zmeny a doplnenia zmluvy je možné realizovať len formou postupne číslovaných dodatkov, ktoré musia mať písomnú formu a musia byť podpísané zástupcami zmluvných strán, inak je zmena či doplnenie neplatné. Zmluvné strany sa dohodli, že v prípade, ak dôjde k zmene kontaktnej osoby za objednávateľa, je objednávateľ povinný zmenu kontaktnej osoby a jej kontaktných údajov nahlásiť poskytovateľovi bezodkladne, najneskôr do troch pracovných dní po zmene kontaktnej osoby.
2. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú **od 01. 10. 2024 do 30. 09. 2025** s právom opcie jej predĺženia na obdobie ďalších maximálne 12 mesiacov. Pokiaľ sa objednávateľ rozhodne využiť právo opcie, je povinný tak učiniť písomným oznámením o uplatnení práva opcie, doručeným poskytovateľovi najneskôr do 15. 06. 2025, pričom poskytovateľ je povinný najneskôr do 30. 06. 2025 odoslať objednávateľovi písomné oznámenie, v ktorom uvedie, či s uplatnením práva opcie bezvýhradne súhlasí. V prípade súhlasu poskytovateľa s uplatnením opcie bude predĺženie zmluvného vzťahu realizované formou písomného dodatku k tejto zmluve. Podmienkou pre uzatvorenie dodatku podľa predchádzajúcej vety bude zápis poskytovateľa v registri partnerov verejného sektora podľa zákona č. 315/2016 Z. z. o registri partnerov verejného sektora a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, ako aj splnenie podmienok ustanovených v § 11 ods. 1 písm. b) až d) zákona o verejnom obstarávaní.
3. Ak sa porušenie zmluvnej povinnosti zmluvnou stranou považuje v zmysle ustanovení tejto zmluvy alebo podľa § 345 Obchodného zákonníka za podstatné porušenie zmluvy, môže oprávnená strana od zmluvy odstúpiť, pokiaľ to oznámi písomne druhej zmluvnej strane bez zbytočného odkladu po tom, čo sa o porušení dozvedela.
4. Ak oprávnená strana oznámi druhej strane, že na splnení zmluvných povinností naďalej trvá, alebo nevyužije právo od zmluvy odstúpiť, môže od zmluvy odstúpiť len spôsobom pre nepodstatné porušenie zmluvy podľa § 346 Obchodného zákonníka.

5. Odstúpením od zmluvy zmluva zaniká dňom doručenia prejavu vôle oprávnenej strany druhej zmluvnej strane.
6. Odstúpením od zmluvy zanikajú všetky práva a povinnosti strán zo zmluvy, okrem nárokov na náhradu spôsobenej škody a nárokov na dovtedy uplatnené zmluvné, resp. zákonné sankcie.
7. Objednávateľ je oprávnený okamžite odstúpiť od zmluvy v prípade, ak:
 - a) sa zabezpečenie poskytovania stravovacích služieb poskytovateľom pre objednávateľa stalo úplne nemožným,
 - b) nastanú právne skutočnosti majúce za následok zmenu v právnom postavení poskytovateľa (napr. vyhlásenie konkurzu, vstup do likvidácie, reštrukturalizácia, zmena právnej formy) alebo akákoľvek iná zmena majúca priamy vplyv na plnenie zmluvy zo strany poskytovateľa,
 - c) poskytovateľ opakovane (viac ako jedenkrát) porušil povinnosti vyplývajúce pre neho z článku III. a článku V. tejto zmluvy,
 - d) poskytovateľ opakovane (viac ako jedenkrát) koná v rozpore s ďalšími ustanoveniami tejto zmluvy a/alebo všeobecne záväznými právnymi predpismi.
8. Poskytovateľ je oprávnený okamžite odstúpiť od zmluvy, keď objednávateľ neuhradí faktúru ani do 30 kalendárnych dní po márnom uplynutí lehoty jej splatnosti.
9. Zmluvný vzťah založený touto zmluvou možno skončiť aj písomnou dohodou zmluvných strán, a to dňom uvedeným v takejto dohode; v dohode o ukončení tejto zmluvy sa súčasne upravajú aj nároky zmluvných strán vzniknuté na základe alebo v súvislosti s touto zmluvou.

Čl. IX. Záverečné ustanovenia

1. Zmluva nadobúda platnosť dňom podpisu oprávnenými zástupcami oboch zmluvných strán a účinnosť dňa 01. 10. 2024, za podmienky jej predchádzajúceho zverejnenia objednávateľom v Centrálnom registri zmlúv, vedenom Úradom vlády Slovenskej republiky, pričom poskytovateľ výslovne súhlasí so zverejnením tejto zmluvy. V prípade, že zmluva nebude zverejnená najneskôr jeden deň pred zmluvne určeným dátumom nadobudnutia jej účinnosti, nadobudne účinnosť až dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv, vedenom Úradom vlády Slovenskej republiky.
2. Zmluva je vyhotovená v štyroch rovnopisoch, z ktorých dva obdrží poskytovateľ a dva objednávateľ.
3. Ak nie je dohodnuté inak, riadia sa právne vzťahy vyplývajúce z tejto zmluvy ustanoveniami Obchodného zákonníka a ďalšími súvisiacimi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
4. Zmluvné strany sa zaväzujú, že si nebudú vytvárať prekážky pri plnení zmluvy a vynaložia maximálne úsilie a prostriedky na zmierlivé urovnanie sporov. V prípade, že sa nedohodnú formou zmieru, budú svoje spory riešiť na príslušnom všeobecnom súde.
5. Zmluvné strany sa dohodli, že pohľadávky vyplývajúce zo zmluvy nemôžu byť postúpené na tretie osoby bez predchádzajúceho písomného súhlasu druhej zmluvnej strany, ktorá je v postavení „dlžníka“.

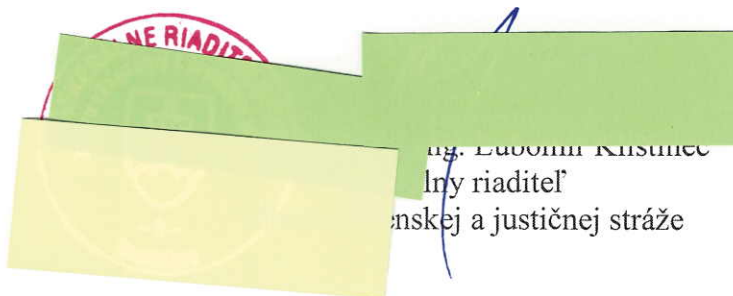
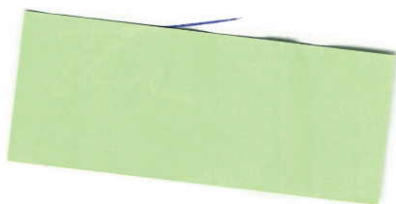
6. Zmluvné strany vyhlasujú, že túto zmluvu uzavreli na základe ich slobodnej vôle, zmluva nebola uzatvorená v tiesni za nápadne nevýhodných podmienok, zmluvu si prečítali, jej obsahu porozumeli a na znak súhlasu s jej obsahom ju podpisujú.
7. Neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy sú prílohy:
Príloha č. 1 – Rozsah poskytovaných služieb stravovania,
Príloha č. 2 – Gramáž stravy,
Príloha č. 3 – Špecifické kvalitatívne podmienky,
Príloha č. 4 – Návrh jedálneho lístka.
8. Zmluva je na Generálnom riaditeľstve evidovaná pod číslom GR ZVJS-07188/32-2024

V Bratislave dňa 16.9.2024

V Bratislave dňa 16.09.2024

Za poskytovateľa:

Za objednávateľa:



Ing. Ľubomír Krištinec
hlavný riaditeľ
Mestskej a justičnej stráže

Rozsah poskytovaných služieb stravovania

Poskytovateľ zabezpečí stravovacie služby každý pracovný deň minimálne v nasledovnom rozsahu:

- Menu I – polievka, mäsité hlavné jedlo s prílohou,
- Menu II – polievka, bezmäsité hlavné jedlo (zeleninové pokrmy príp. múčne pokrmy resp. múčnik) s prílohou príp. bez prílohy podľa typu pokrmu,
- Menu III – polievka, hlavné jedlo ako neдрáždivé s prílohou,
- Menu IV – polievka, hlavné jedlo ako racionálne s prílohou (zeleninový príp. ovocný šalát resp. zeleninový a ovocný tanier)
- Menu zohľadňujúceho zdravotnú intoleranciu na múku, na mlieko, príp. ich kombináciu – polievka, hlavné jedlo s prílohou; musí byť upravené podľa zásad bezlaktózovej stravy a podľa zásad bezlepkovej stravy, príp. ich kombinácie (toto jedlo môže byť upravené z menu č. I., II. a III.).
 - a) Menu bezlaktózové – bezmliečne „BM“,
 - b) Menu bezlepkové „BL“,
 - c) Menu bezlaktózové/bezlepkové „BM/BL“.

V rámci denného menu sa poskytuje jeden druh polievky ku všetkým štyrom hlavným jedlám (s výnimkou polievka k „BM“ a „BL“ menu) s objemom 0,33 l. Pestrosť polievok voliť podľa druhu a sýtosti hlavného jedla. Zabezpečiť rozmanitosť polievok v priebehu týždňa (vývar, strukovinová, krémová, zeleninová a pod.) a využívať sezónnosť surovín. V priebehu dvoch týždňov sa nesmie druh polievky opakovať.

K polievke v súlade s gastronomickou vhodnosťou sa vyžadujú minimálne dva krajce chleba, alebo štyri polkrajce príp. pečivo s gramážou min. 100g, resp. krutóny s gramážou min. 50g.

K hlavnému jedlu sa vyžaduje v súlade s gastronomickou vhodnosťou prílohový zeleninový šalát z čerstvej/sterilizovanej zeleniny s vhodnou zálievkou, alebo zeleninová obloha príp. ovocný kompót. Gramáž prílohového šalátu/ovocného kompótu musí byť 130g s podielom pevnej zložky minimálne 80 gramov s využitím sezónnosti surovín. Ak sa nepodáva prílohový šalát vyžaduje sa vhodná zeleninová obloha príp. tepelne upravená zelenina, ktorá by mala tvoriť gramážou tretinu prílohy k hlavnému jedlu. V rámci týždenného jedálneho lístka sa vyžaduje každý deň iný druh prílohového šalátu.

V rámci denného menu sa poskytujú minimálne 2 rôzne druhy mäsa. V rámci týždenného jedálneho lístka musí byť minimálne 1 x za týždeň v rámci mäsitých pokrmov podávaná ryba a hovädzie mäso a minimálne 1 x za týždeň musí byť podávaný sladký múčny pokrm resp. múčnik.

Zároveň sa vyžaduje denné striedanie technologických úprav mäsa a teplých príloh (napr. varenie, varenie na pare, smaženie, grilovanie, dusenie, gratinovanie, fritovanie, pošírovanie a pod.).

Zloženie zeleninových a ovocných šalátov je potrebné prispôbovať sezónnosti surovín. Pri šalátoch sa vyžaduje zloženie tvorené kombináciou minimálne 5 druhov zeleniny príp. ovocia čerstvého/sterilizovaného vo vyváženom pomere príp. podľa receptúry s vhodným dresingom/dipom/zálievkou/marinádou/omáčkou tvoreným zo surovín podľa gastronomickej vhodnosti (napr. jogurt, majonéza, ochutená kyslá smotana, ochutený olej, zálievka s vhodnými príchutami a bylinkami a pod.). V rámci dvoch týždňov sa nesmie opakovať ten istý druh šalátu (rôzna zelenina a ovocie, rôzna bielkovinová zložka a pod.)

K zeleninovému tanieru zloženému aspoň z piatich druhov zeleniny sa vyžaduje vhodné pečivo (napr. rožok, uzol, kaiserka, croissant, celozrnné pečivo a pod.), alebo chlieb s vhodnou nátierkou, syrom, ochuteným maslom a pod.

K ovocnému tanieru zloženému aspoň z piatich druhov ovocia sa vyžaduje dezert (napr. puding, jogurt, krémový dezert, ovocná pena, príp. sladké pečivo s džemom, s maslom, s medom a pod.).

K podávaným pokrmom sa vyžaduje chuťovo najviac vyhovujúca príloha, prílohový šalát/zeleninová obloha/ovocný kompót resp. doplnok jedla (pochuťkové maslá a omáčky, dresingy a pod.).

V rámci pitného režimu sa vyžaduje denne ku každému jedlu 3 dl vhodného nápoja (napr. sirupová voda, čaj, mlieko, kakao, biela káva, ovocná limonáda, acidofilné mlieko a pod.) podľa sezónnosti a druhu stravy v súlade s gastronomickou vhodnosťou. A to minimálne dva rôzne druhy nápoja denne.

K hlavnému jedlu sa vyžaduje poskytnutie vhodných dochucovadiel ako je soľ, čierne korenie, ocot, tekuté polievkové korenie, prípadne iná alternatíva po vzájomnej dohode obstarávateľa s poskytovateľom.

Gramáž stravy

Typ hotového pokrmu	Hmotnosť jednej porcie
MENU č. 1/obed Hlavné jedlo mäsité s prílohou <u>K hlavnému jedlu sa podáva:</u> Polievka 0,33l Podľa gastronomickej vhodnosti chlieb príp. pečivo/100g (2 krajce resp. 4 polkrajce chleba) Podľa gastronomickej vhodnosti prílohový šalát príp. kompót/130g (z toho pevná zložka 80g) Podľa gastronomickej vhodnosti nápoj 3 dl/osoba (min. dva rôzne druhy)	<u>Mäsité hlavné jedlo:</u> ✓ <i>gramáž porcie mäsa je uvedená v surovom stave</i> - mäso bez kosti rôzne druhy/130g - mäso pečené v celku s kosťou rôzne druhy/250g - mäso na prírodno (plátok, nakrájané) so šťavou/100g šťava - mäso (plátok, nakrájané) s rôznymi druhmi omáčky/200g omáčka - krvavnička, iný zabíjačkový produkt/200g - ryby rôzne druhy (pečené, vyprážané, zapékané, grilované, varené) napr. pstruh, kapor, zubáč, heik, treska, štika a pod./150g - filé vyprážané, v cestíčku, rybie prsty, rybie karbonátky/150g <u>Pokrmý z mäsových zmesí:</u> ✓ <i>gramáž porcie je uvedená po tepelnej úprave</i> - klopsy v rajčinovej omáčke, ruský sekaný biftek/360g/160g mäso - klopsy s hráškom/310g/160g mäsa - čufty po dalmátsky/320g/120g mäso - plnená paprika 340g/140g mäso - sekaný rezeň v cestíčku/240g - mletý rezeň/, záhorácky rezeň/230g/130g mäso - polpety na šampióny/310/160g - mäsové šišky/320g/170g mäso - haše/190g - rizolky vyprážané/240g - prírodný rezeň sekaný, sekaná pečienka, štefánska sekaná pečienka, sekaná pečienka na smotane, plnená hubami/260g/160g mäsa - čevapčiči, bitky po kozácky, krutóny po tatársky/130g - mäsový nákyp, karbonátka vyprážaná, krokety vyprážané/160g <u>Údeniny:</u> ✓ <i>gramáž porcie je uvedená po tepelnej úprave</i> - kabanos opekaný, klobása opečená, saláma opekaná/120g - hemendex, pečená anglická slanina s vajcom/145g - párok, kabanos, saláma vyprážaná v cestíčku/180g <u>Rôzne mäsité pokrmy:</u> ✓ <i>gramáž porcie je uvedená po tepelnej úprave</i> - kurací perkelt, kurací paprikáš, mäso dusené na smotane, mäso dusené so zeleninou, mäso na srbský spôsob mäso zaprávané/200g/80g mäso - rizoto s kuracím a bravčovým mäsom so syrom 450g/100g mäso/80g syr - španielsky vtáčik, závitok (vrátane plnky)/200g/80g mäso - guláš kotlíkový, mexický, fazuľový/200g/80g mäso

- segedínsky guláš, bravčový guláš, záhorácky guláš/200g/80g mäsa
- bravčový debrecínsky, horniacky guláš/200g/80g mäsa/15g párky
- azu po tatársky, hovädzí tokáň, hovädzí guláš, kura po čínsky/200g/80g mäso
- lečo s klobásou/450g/ 80g klobása
- francúzske zemiaky/450g/80g údené mäso, klobása
- zemiakové placky plnené mäsom/450g/80g mäso

Prílohy k hlavnému jedlu:

✓ gramáž porcie po tepelnej úprave

- zemiaky varené, nové varené, zemiaky opekané, zemiaky pečené v šupke, zemiaky pokrúpané na plátky pečené, zemiaky na paprike, zemiaky smažené, šťuchané zemiaky s cibuľkou, zemiaky a batáty iná úprava/250g
- zemiaková kaša (pyré), zemiakový šalát, plnené cestoviny/300g
- zemiakové hranolčeky, zemiakové lupienky, zemiakové krokety pečené a vyprážané/200g
- knedľa kysnutá/160g/4ks, žemľové knedle kysnuté/160g/4ks zemiakové knedle/200g/5ks, chlpaté knedle/200g/5ks
- ryža (petrželová, hrášková, zeleninová, kari a pod.)/200g/3 kopčeky
- cestoviny domáca a priemyselná (kolienka, špagety, rezance, pappardelle, fettuccine, farfalle, fusilli, gnocchi, penne a pod.), tarhoňa, cestovinová ryža, ryžové rezance, krúpy varené, ovsená kaša/250g
- bulgur, kuskus, quinoa, amarant, pohánka/200g
- halušky (krupicové, maslové, zemiakové)/200g
- rôzne druhy zeleniny a miešaná zelenina (varená a dusená) - hrášok, ružičkový kel, cuketa, karotka, fazuľové struky, zeler, kel, kaleráb, pór a pod./200g
- grilovaná, anglická zelenina/200g
- dusená hlávková kapusta, červená kapusta, kyslá kapusta, rajčiaková kapusta/200g
- zemiakové placky, cuketové placky, zemiakové lokše, tortili a iné múčne prílohy/200g

Prílohové šaláty:

- ✓ gramáž hotového prílohového šalátu je 130 gramov pričom podiel pevnej zložky je minimálne 80 gramov
- ✓ podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci zeleninový šalát príp. ovocný kompót
- ✓ šaláty sú ochutené rôznymi zálievkami (sladkokyslá, olejovo-octová, cesnaková) príp. dresingami (ochutená kyslá smotana, jogurt a pod.)
- rôzne druhy surovej zeleniny - kapusta, mrkva, rajčiaky, uhorky, paprika, cvikla, kaleráb, karotka, čínska kapusta a ich kombinácie, coleslaw a pod.
- rôzne druhy sterilizovanej zeleniny – kyslé uhorky, čalamáda, baranie rohy, kyslá kapusta, feferóny, alma papriky a pod.

	- rôzne druhy kompótov - čerešne, slivky, marhule, broskyne, ananás a pod. <u>Doplňky k hlavným jedlám podľa gastronomickej vhodnosti:</u> ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci doplnok jedla</i> <u>Omáčky:</u> majonézová, tatárska, brusnicová, jogurtová tzatziky, z modrého syra, tisíc ostovov, čili omáčka a pod./min. 80g <u>Dresingy:</u> francúzske, anglické, smotanové, syrové, americké, andalúzske, chrenové, sardelové, horčicové, bylinkové a pod./min. 80g <u>Pochutkové maslá:</u> bylinkové, pažítkové, petrželové, chrenové, sardelové, kaparové, kečupové a pod./min. 50g <u>Nátierky:</u> bryndzová, tvarohová, droždiová, paštétová, vajíčková, salámová, rybacia, oškvarková, avokádová a pod./min. 80g <u>Ostatné pochutiny:</u> - horčica, kečup, chren, rôzne druhy pesta, balzamikový ocot, olivový olej, maslo, džem, med, nutela a pod./min. 50g <u>Ostatné doplnky:</u> - cibuľa krájaná, cibuľové krúžky, slaninové chipsy, strúhaný syr, volské oko, vajce a pod./min. 50g <u>Mliečne dezerty:</u> puding, ochutený jogurt, krémový dezert, ovocná pena, ochutené acidofilné mlieko a pod.
MENU č. II/obed Hlavné jedlo bezmäsité pokrmy samostatné príp. bezmäsité pokrmy s prílohou <u>K hlavnému jedlu sa podáva:</u> Polievka 0,33l Podľa gastronomickej vhodnosti chlieb príp. pečivo/100g (2 krajce resp. 4 polkrajce chleba) Podľa gastronomickej vhodnosti prílohový šalát príp. kompót/130g (z toho pevná zložka 80g) Podľa gastronomickej vhodnosti nápoj 3 dl/osoba (min. dva rôzne druhy)	<u>Bezmäsité hlavné jedlo:</u> ✓ <i>gramáž porcie je uvedená v uvarenom stave</i> ✓ <i>gramáž porcie je 450 gramov (vrátane mäsových, syrových, mliečnych vložiek, vajec a pod.) ak nie je uvedené inak</i> ✓ <i>podávajú sa vhodne upravené zeleninové a strukovinové pokrmy samostatne príp. v kombinácii s rôznymi prílohami</i> ✓ <i>zeleninové pokrmy sa podávajú napr. s duseným, pečeným, sekaným, údeným mäsom, karbonátkami, sekanou, špekáčikom, klobásou, párkami, vajcami, volským okom a pod.</i> <u>Zeleninové pokrmy:</u> ✓ <i>gramáž porcie je uvedená v uvarenom stave</i> ✓ <i>sú podávané s vhodnou prílohou</i> - zemiakový, špenátový, tekvicový, cuketový, kelový prívarok, prívarok z hlávkového šalátu, hrachová kaša, kôprová, zelerová, hubová omáčka, paradajková kapusta/300g - pokrmy zo strukovín: fazuľa nakyslo, šošovica nakyslo, fazuľa v rajčiakovej omáčke, prívarok zo zelenej fazuľky/300g

	- vyprážané príp. v cestíčku rôzne druhy zeleniny - karfiol, baklažán, brokolica, tekvica, cuketa, kaleráb, zeler, patizón, baklažán, vyprážané šampiňóny/250g - zeleninové fašírky, zeleninový rezeň/200g - zaprávaná zelenina (fazuľové struky, kaleráb, kel)/250g - zapekaná zelenina ako brokolica, cuketa, karfiol, kel a pod./300g - zelenina plnená ako bulharská sarma, plnený kaleráb, kapusta hlávková, kel/300g - zeleninové rizoto so syrom/450g/120g zelenina/80g syr Syrové pokrmy: ✓ gramáž porcie je uvedená v uvarenom stave (ak sú podávané ako hlavné jedlo) ✓ rôzne druhy syrov ako eidam, primátor, ementál, hermelín, encián, moravský bochník, balkánsky syr, niva a pod. ✓ sú podávané s vhodnou prílohou - syr vyprážaný, syr v cestíčku/140g - syr so šunkou príp. so salámou vyprážaný, v cestíčku/160g - syrovo-šampiňonový špíz v cestíčku/140g - grilovaný encián, hermelín/120g - údený oštiepok/120g - syrový nákyp/160g - krokety so syrom/175g Vaječné pokrmy v kombinácii s vhodnou prílohou: ✓ gramáž porcie je uvedená v uvarenom stave ✓ sú podávané s vhodnou prílohou - omeleta s hráškom, so syrom, s klobásou, debrecínska, srbská/135g - omeleta so špenátom sedliacka/160g - karfiol, kel, lečo s vajcom/300g - knedle s vajcom, rezance/cestoviny s vajcom/450g Prílohy k hlavnému jedlu: ✓ podáva sa chuťovo najviac vyhovujúca príloha vid'. vyššie Doplňky k hlavným jedlám podľa gastronomickej vhodnosti: ✓ podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci doplnok jedla vid'. vyššie
MENU č. II/obed Hlavné jedlo múčne pokrmy príp. múčnik K hlavnému jedlu sa podáva: Polievka 0,33l Podľa gastronomickej vhodnosti chlieb príp. pečivo/100g (2 krajce resp. 4 polkrajce chleba)	Múčny pokrm príp. múčnik: ✓ gramáž porcie je uvedená v uvarenom stave ✓ gramáž porcie je 450 gramov (vrátane posýpky, masla, polevy, sirupu, cukru a pod.) ak nie je uvedené inak ✓ gramáž posýpky je min. 100g ✓ gramáž plnky, krému min. 100g ✓ gramáž masla, masti min. 50g ✓ gramáž polevy, toppingu, šľahačky, sirupu min. 80g

Podľa gastronomickej vhodnosti prílohový šalát príp. kompót/130g (z toho pevná zložka 80g) Podľa gastronomickej vhodnosti nápoj 3 dl/osoba (min. dva rôzne druhy)	Múčne pokrmy: - plnené cestoviny napr. tortellini, lasagne, ravioly, cannelloni a pod. - rezance/cestoviny na sladko a na slano s vhodnou posýpkou - kapustové fliačky na sladko a na slano - pirohy s lekvárom, pirohy s bryndzou, zemiakové šúľance, perky, slivkové a ovocné knedle so strúhankou, makom, tvarohom - špagety bolonské, grantiersky pochod, tortilly (wrap syrovo-zeleninový), pizza, langoše, cestovinové šaláty - ryžový, krupicový, tvarohový nákyp - žemľovka jablková, tvarohová, jablková s tvarohom - zapékané rezance s lekvárom, s tvarohom, zapékané cestoviny zapékané šunkové fliačky, gratinované alebo skladané zemiaky - zemiakové lokše, zemiakové knedle s cibuľkou, zemiakové knedle plnené, zemiakové krokety, zemiaková baba, zemiakové placky - halušky s bryndzou, tvarohom a smotanou, strapačky s kyslou kapustou, furmánske - palacinky s plnkou, palacinky zapékané, lievance, dolky - parené buchty (kysnuté) plnené lekvárom a tvarohom, makom - dukátové buchtičky s vanilkovým krémom, šišky, ryžová a krupicová kaša - pizza, pizza štangle Múčniky (slané a sladké): - buchty domáce pečené, bublanina, osie hniezda, makový, jablkový, tvarohový závin, moravské koláče, domáce koláče-tlačené, osúch pečený slivkový, marhuľový, tvarohový, pagáče, kapustníky z kysnutého cesta Doplňky k hlavným jedlám podľa gastronomickej vhodnosti: ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci doplnok jedla vid'. vyššie</i> - posýпка ako mak, strúhanka, kakao, tvaroh a pod. - cukor práškový, krupicový, vanilkový, škoricový a pod. - sirup ovocný, javorový a pod. - plnka ako tvaroh, mak, nutela, džem, ovocie, krém a pod. - šľahačka, ochutená kyslá smotana a pod. - rôzne druhy toppingov ako karamelový, čokoládový, vanilkový, jahodový a pod. - rôzne druhy polevy ako vanilková, čokoládová, citrónová a pod.
MENU č. III/obed Hlavné jedlo neдрáždivé K hlavnému jedlu sa podáva: Polievka 0,33l Podľa gastronomickej vhodnosti chlieb príp. pečivo/100g (2 krajce resp. 4 polkrajce chleba)	<u>Hlavné jedlo pripravené podľa zásad neдрáždivej/mechanicky a chemicky šetriacej stravy</u> ▪ ide o pokrmy ľahko stráviteľné, nie príliš tučné a sladké, energeticky a nutrične plnohodnotné ▪ zvýšený podiel potravín so vyšším obsahom vitamínov a minerálnych látok a plnohodnotných bielkovín ▪ vyššia ponuka pokrmov z rýb, hydiny, mäsa s nízkym obsahom tuku, mlieka a syrov

Podľa gastronomickej vhodnosti
prílohový šalát príp. kompót/130g
(z toho pevná zložka 80g)

Podľa gastronomickej vhodnosti
nápoj 3 dl/osoba
(min. dva rôzne druhy)

- sladké jedlá obmedziť a znížiť množstvo múčnych príloh zvyšovať prílohy zo surovej a tepelne upravenej zeleniny
- vyhýbať sa ťažko stráviteľným surovinám najmä masnejším mäsám
- pokrmy chuťovo výrazné – výrazná chuť sa nesmie dosahovať prílišným korenením, solením, ale vhodným výberom potravín a správnou technologickou úpravou
- vhodná tepelná úprava pokrmov je varenie, parenie, pečenie a varenie vo vodnom kúpeli
- vylúčené je vyprážanie, opekanie, pečenie na tuku a grilovanie
- môžu sa používať silné hovädzie vývary, šťavy z mäsa a aromatickej zeleniny
- nepoužívať ostré a pikantné koreniny a soliť a sladieť iba mierne
- vhodné sú jemnejšie koreniny a bylinky ako majorán, bazalka, petržlenová, zelerová vňať, pažitka, kôpor, bobkový list a pod.
- uprednostňovať suroviny bohaté na železo, vápnik

Vhodné potraviny sú:

- **Mäso:** čerstvé, chudé z mladých zvierat, dobre odležané, bez šliach, blán a kože. Vhodný je tiež králik, morka, nie masná kačka, mladé hovädzie, teľacie, jahňacie mäso, čerstvé nemastné sladkovodné ryby, chudá šunka, diétne párky, šunky a jemná saláma. Vhodné jedlo je varené a dusené mäso napr. hovädzia pečienka, roštenka, hovädzí guláš, ragú, mäso dusené so zeleninou, dusené na rasci, rybíe filé pečené, na orientálny spôsob, dusené, kurča pečené, kurča dusené na paprike, na zelenine, varený karfiol a brokolica, kel s vajcom.
- **Prílohy:** uprednostniť zeleninu, ryžu, varené alebo dusené zemiaky, cestoviny, rožkovú knedľu, halušky z múky, ovsené vločky a pod.
- **Zelenina** mladá, čerstvá, vhodná je i mrazená (mrkva, petržlen, zeler, tekvica, mladý kaleráb, červená repa, hlávkový šalát a špenát) upravená varením alebo dusením. Menej vhodná je konzervovaná zelenina.
- **Koreniny:** bobkový list, petržlenová vňať, pažitka, majoránka, sladká červená paprika, rasca, kôpor.

Nevhodné potraviny sú:

- tučné druhy mäsa, zverina, divina
- masné druhy rýb, nakladané ryby v oleji, sardinky, slanina, oškvarky a údeniny,
- múčniky s veľkou dávkou tuku, maslové krámy
- pokrmy pripravené vyprážením a smažením
- pokrmy s vysokým množstvom smotany, zrejúce syry
- kysnuté pokrmy, čerstvé kysnuté pečivo (lepok)
- všetky druhy zeleniny, ktoré nafukujú, väčšina druhov strukovín ako fazuľa, šošovica, hrach a pod.

	▪ zelenina s vysokým obsahom vlákniny ako kapusta, paprika, brokolica, kel, karfiol, cibuľa, cesnak a pod. ▪ dráždivé korenie Prílohy k hlavnému jedlu: ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúca príloha vid'. vyššie</i> Doplňky k hlavným jedlám podľa gastronomickej vhodnosti: ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci doplnok jedla vid'. vyššie</i>
MENU č. IV/obed Hlavné jedlo racionálne - zeleninový/ovocný šalát príp. tanier - jedlo zo sezónnych, resp. lokálnych surovín K hlavnému jedlu sa podáva: Polievka 0,33l Podľa gastronomickej vhodnosti chlieb príp. pečivo/100g (2 krajce resp. 4 polkrajce chleba) Podľa gastronomickej vhodnosti prílohový šalát príp. kompót/130g (z toho pevná zložka 80g) Podľa gastronomickej vhodnosti nápoj 3 dl/osoba (min. dva rôzne druhy)	Hlavné jedlo pripravené podľa zásad racionálnej stravy: ▪ pestrá škála potravín s vysokými nutričnými kvalitami a výživovými hodnotami ▪ vyváženosť stravy prísunom všetkých základných živín v správnom pomere (minerály a vitamíny, bielkoviny, sacharidy a tuky) ▪ kombinácia potravín zo všetkých potravinových skupín a nepreferovať iba jeden druh ▪ princíp 5 potravinových skupín zahŕňa potraviny ako mliečne produkty, živočíšne produkty (mäso, ryby, vajcia), obilninové produkty, ovocie a zeleninu ▪ rôzne druhy zeleniny, ale aj rozlične spracovaná zelenina nielen v surovom stave, kombinácia minimálne 5 druhov zeleniny vo vyváženom pomere ▪ ovocie ideálne sezónne, kombinácia minimálne 5 druhov ovocia ▪ bielkoviny z rýb, orechov, semienok, strukovín, ale aj z vajec, mliečnych výrobkov či mäsa ▪ polysacharidy ako proso, divoká ryža, ryžové, špaldové, pohánkové, ovsené vločky, celozrnné pekárské výrobky ▪ tzv. zdravé tuky a oleje z rýb, orechov, avokáda a pod. ▪ potraviny nielen v čerstvej forme, ale varené, dusené, pečené, grilované ▪ strava s nízkym obsahom tukov, cukru, soli a sodíka a bez pridaných konzervantov, emulgátorov, farbív a aditív Zeleninové šaláty neupravené tepelne: ✓ <i>gramáž porcie je 450 gramov (vrátane bielkovinovej bločky, vajec, krutónov a dresingu/dipu/zálievky)</i> ✓ <i>rôzne šaláty zo surovej, z varenej, z grilovanej, zo sterilizovanej zeleniny a zo strukovín s bielkovinovým, s polysacharidovým a tukovým podielom (mäso, syry, ryby, vajcia, strukoviny, orechy, semienkami, vločky a pod.)</i> ✓ <i>šaláty ochutené vhodným dresingom/dipom/zálievkou</i> ✓ <i>pri zeleninovom šaláte je vyžadované zloženie tvorené kombináciou minimálne 5 druhov zeleniny vo vyváženom pomere príp. podľa receptúry</i>

- rôzne listové šaláty a ich zmesi - rímsky, ľadový, baby, hlávkový šalát, zeler stonkový, špenát, čakanka, čínska kapusta, rukola, valeriánka, batávia, kel a pod.
- rôzne druhy zeleniny podľa sezóny - cuketa, rajčiaky, paprika, uhorka, reďkovka, kaleráb, zeler, mrkva, karotka, pór, kapusta a pod.
- sterilizovaná zelenina ako hrášok, kukurica, šampiňóny, kyslá uhorka, bôb, fazuľa, šošovica, sója a pod.
- varená a grilovaná zelenina ako karfiol, brokolica, cuketa, fazuľové struky, cvikla, pastrnák, zeler, kaleráb a pod.
- čerstvé a sušené bylinky ako rukola, poľníček, bazalka, pažítka, petržlenová vňať, šafran, rozmarín, oregano, majorán a pod.
- šaláty ako šopský, caprese, grécky, tuniakový, césar šalát a pod.

Ovocné šaláty neupravené tepelne:

- ✓ *gramáž porcie je 450 gramov vrátane posýpky/dresingu/dípu/zálievky, sirupu a pod.*
- ✓ *rôzne šaláty zo surového, sterilizovaného a sušeného ovocia*
- ✓ *pri šaláte je vyžadované zloženie tvorené kombináciou minimálne 5 druhov ovocia vo vyváženom pomere príp. podľa receptúry*
- ✓ *pri ovocných šalátoch je taktiež vyžadovaný dressing/díp/zálievka ako napr. citrónová šťava, jogurt, topping, med, ochutená smotana a pod.*
- rôzne druhy ovocia ako jablká, banány, ananás, mandarinky, marhule, slivky, brusnice, broskyne, hrušky, melón a pod.

Gramáže ostatných zložiek zeleninových a ovocných šalátov a tanierov:

- mäso rôzne druhy a rôzna technologická úprava/120g
- mäsové výrobky ako šunka, prosciutto, slanina a pod./100g
- rôzne syry (vyprážané a grilované) a mliečne výrobky/100g
- sušené paradajky, chren, kávia, feferóny, cibuľa, cesnak, olivy, huby, kapary, chren, zelené vňate, kôpor, kyslé uhorky a pod./80g
- orechy, semienka, mandľové lupienky, krutóny/80g
- slané a sladké pekárenské výrobky min. 1 ks/100g
- focaccia (pizza chlieb), pizza tyčinky, cuketové placky/100g
- rôzne druhy nátierok/80g
- vajcia 2 ks, volské oko 1 ks

Zeleninové a ovocné tanieri:

- ✓ *pri zeleninových tanieroch zložených aspoň z piatich druhov zeleniny sa vyžaduje vhodný druh slaného pekárenského výrobku alebo chlieb/pečivo s vhodnou nátierkou, paštétou, syrom, ochuteným maslom a pod.*
- ✓ *pri ovocných tanieroch zložených aspoň z piatich druhov ovocia sa vyžaduje vhodný druh dezertu príp. rôzne sladké pekárenské výrobky alebo sladké pečivo s maslom, s džemom, s medom s nutelou a pod.*

	- rôzne slané pekárenské výrobky ako pizzový slimák, syrový a oškvarkový pagáč, croissant, pizza chlieb a tyčinky a pod. - slané pečivo podávané s rôznym druhom pomazánky, syru, paštéty, nátierky, ochuteným maslom a pod. - rôzne druhy nátierok ako bryndzová, tvarohová, drožďová, paštétová, vajíčková, salámová, rybacia, oškvarková, avokádová a pod. - rôzne druhy dezertu ako mliečne dezerty, puding, ochutený jogurt, krémový dezert, ovocná pena, ochutené acidofilné mlieko a pod. - rôzne sladké pekárenské výrobky ako štrúdl'a, šišky, taštičky, slimáky, rolády, croissant, brioška, lúpačka a pod. - sladké pečivo ako vianočka, makovka podávané s maslom, s džemom, s medom, s nutelou a pod. <u>Prílohy k hlavnému jedlu:</u> ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúca príloha vid'. vyššie</i> <u>Doplňky k hlavným jedlám podľa gastronomickej vhodnosti:</u> ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci doplnok jedla vid'. vyššie</i>
MENU bezlepkové a bezlaktózové/obed Hlavné jedlo zohľadňujúce potravinovú intoleranciu a) na múku - bezlaktózové menu „BM“ b) na mlieko - bezlepkové menu „BL“ c) na kombináciu múky a mlieka - bezlaktózovo/bezlepkové „BM/BL“ <u>K hlavnému jedlu sa podáva:</u> Polievka 0,33l K „BM“ menu: Podľa gastronomickej vhodnosti chlieb príp. pečivo/100g (2 krajce resp. 4 polkrajce chleba) Podľa gastronomickej vhodnosti prílohový šalát príp. kompót/130g (z toho pevná zložka 80g) Podľa gastronomickej vhodnosti nápoj 3 dl/osoba (min. dva rôzne druhy)	<u>Polievka a hlavné jedlo s prílohou pripravené podľa zásad bezlaktózovej a bezlepkovej stravy.</u> <i>Hlavné jedlo označené ako „BM“ a „BL“ je možné pripraviť podľa zásad bezlaktózovej a bezlepkovej stravy z Menu č. I, II a III.</i> <i>Takéto menu je možné zabezpečiť aj zámenou prílohy k hlavnému jedlu, ktoré bolo pripravené podľa zásad bezlaktózovej a bezlepkovej stravy príp. náhradou dresingu, posypu, bielkovinovej vložky a pod.</i> <i>Aj pri tomto druhu jedla je potrebné dodržiavať pestrosť stravy striedaním rôznych druhov mäsa pripraveného rôznymi technológiami ako aj príloh.</i> <u>Prílohy k hlavnému jedlu:</u> ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúca príloha pripravená podľa zásad bezlaktózovej a bezlepkovej stravy.</i> <u>Doplňky k hlavným jedlám podľa gastronomickej vhodnosti:</u> ✓ <i>podáva sa chuťovo najviac vyhovujúci doplnok jedla pripravený podľa zásad bezlaktózovej a bezlepkovej stravy.</i>

Špecifické kvalitatívne podmienky

- zabezpečujeme zdravú, vyváženú a plnohodnotnú stravu,
- pri výbere a príprave jedál sa riadime tradičnými receptúrami a spôsobmi prípravy jedla,
- nepoužívame žiadne potravinárske náhrady, polotovary, ani umelé zmesi, či dochucovadlá,
- kvalita je pre nás veľmi dôležitá, preto dbáme na kvalitu surovín, ktoré si preverujeme priamo u dodávateľov,
- používame čerstvé suroviny a jedálne lístky vytvárame s vysokou nutričnou hodnotou,
- ponúkame aj personalizované diéty na základe špecifických potrieb zákazníkov (vegánske, bezlepkové....),
- ponúkame jedlá, ktoré prispôbujeme preferenciám a potrebám zákazníkov, ako aj flexibilné doručovacie možnosti,
- poskytujeme rýchle riešenie problémov a vysokú úroveň zákazníckeho servisu.

1. týždeň

Pondelok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	porcia	HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Zeleninový vývar pre BM, BL a vegetariánov	Polievka	330ml			
polievka	Kurací vývar s celestínskymi rezancami	Polievka	330ml			1,3,7,9
Menu 1	Plnená paprika v paradajkovej omáčke, domáca parená knedľa	Mäsité	660g	120g paprika, 140g z toho mäso 80g, 200g omáčka, 200g knedľa	130g	1,3,7
Menu 2	Vyprážaný karfiol, petržlenové zemiaky, kôprový dip	Vegetar.	500g	200g karfiol, 250g zemiaky, 50g dip		1,3,7
Menu 3	Hovädzia roštenka s volským okom, dusená ryža, kapustový šalát	Lahko stráviť.	630g	100g mäso, 100g omáčka, 100g volské oko, 200g ryža, 130g šalát	130g	3,1
Menu 4	Šopský šalát s grilovaným kuracím mäsom, citrónový dip	Racio	510g	350g šalát, 110g mäso, 50g dip	130g	7
Nápoj	Malina		300ml			

Utorok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	porcia	HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Minestrone/ bez cestovín pre BM	Polievka	330ml			1
Menu 1	Bravčová živánka na plechu, pečené zemiaky, kyslá uhorka	Mäsité	540g	80g mäso, 30g klobása, 20g slanina, 30g cibuľa, 250g zemiaky, 130g uhorka	130g	
Menu 2	Hliva na smotane, domáce maslové halušky	Vegetar.	550g	150g hliva, 200g omáčka, 200g halušky		1,7
Menu 3	Morčacie medajóniky s pestom a pečenou repou s balkánskym syrom	Lahko stráviť.	450g	100g mäso, 50g pesto, 250g repa, 50g syr	130g	7
Menu 4	Tofu stir-fry s hnedou ryžou a zeleninou, šalát z rukoly, paradajok a uhorky	Racio	630g	150g tofu, 50g sójová omáčka, 200g ryža, 100g zelenina, 130g šalát		6
Nápoj	Sirupová voda		300ml			

Streda

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	porcia	HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Mrkvová s kokosovým mliekom	Polievka	330ml			
Menu 1	Grilované kurča na pomarančovej omáčke, dusená ryža, coleslaw šalát	Mäsité	560g	180g kura, 50g omáčka, 200g ryža, 130g šalát	250g	3
Menu 2	Karfiolové karí s cicerom a tofu, posypané koriandrom, jazminová ryža	Vegetar.	512g	100g karfiol, 60g cicer, 50g tofu, 2g koriander, 100g omáčka, 200g ryža		6
Menu 3	Kur. prsia Caprese s bazalk. pestom, peč.baby zemiaky, mrkv.šalát s ananás	Lahko stráviť.	592g	100g mäso, 40g syr, 20g rajč., 2g bazalka, 50g pesto, 250g zemiaky, 130g šalát	130g	7
Menu 4	Šalát z grilovanej zeleniny s kozím syrom	Racio	500g	400g zelenina, 100g syr		7
Nápoj	Voda s citrónom a mäťou		300ml			

Štvrtok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	porcia	HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
Polievka	Šošovicová so zeleninou pre BL, BM	Polievka	330ml			1,7
polievka	Francúzska cibulačka so syrovým toastom	Mäsité	500g	100g mäso, uhorka 20g, klobása 30g, vajce 20g, 200g ryža, 130g šalát	130g	1,3
Menu 1	Bravčový španielsky vtáčik, slovenská ryža, uhorkový šalát	Vegetar.	370g	300g buchty, 20g maslo, 50g posýпка		1,3,7
Menu 2	Parené čučoriedkové buchty, preliate maslom, s grankom/makom	Ľahko strávit.	480g	100g mäso, 250g pyré, 130g šalát	130g	7
Menu 3	Trhané, pomaly peč. kurac.mäso, mrkvové pyré, paradajk. šalát s bazalkou	Racio	450g	20g tortilla, 300g zelenina, 50g hummus, 80g tofu		1,6
Menu 4	Zeleninový wrap s tofu a hummusom					
Nápoj	Mlieko		300ml			

Piatok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	porcia	HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Hubová na červeno pre BL	Polievka	330ml			7
polievka	Šampiňónový krém	Polievka	330ml		150g	1,3,7
Menu 1	Vyprážané rybie filé, majonézový šalát	Mäsité	450g	150g ryba, 300g šalát		
Menu 2	Green curry s kokos. mliekom, chrumkav. zeleninou, koriandrom, limetou a jazmín. ryžou	Vegetar.	512g	Zelenina 200g, omáčka 100g, 2g koriander, 10g limeta, 200g ryža	130g	
Menu 3	Cuketa plnená mletým morčacím mäsom, paradajkovú omáčka s bylinkami	Ľahko strávit.	450g	100g mäso, 150g cuketa, 200g omáčka	130g	
Menu 4	Kur. prsia so šampiňónmi, peč.zemiaky, špenátový šalát s jablkami a vlašskými orechmi	Racio	530g	100g mäso, 50g šampiňóny, 250g zemiaky, 130g šalát	130g	8
Nápoj	Kiwi limonáda		300ml			

2. týždeň

Pondelok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	CELKOVÁ HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Paradajková	Polievka	330ml		
Menu 1	Kurací gyros, dusená ryža, tzatziky	Mäsité	450g	130g	7
Menu 2	Špenátové halušky s nivovou omáčkou a karamelizovanou hruškou	Vegetariánske	500g		1,7
Menu 3	Kurací steak na zeleninovom ragú, petržlenové zemiaky	Ľahko stráviteľí	500g	130g	
Menu 4	Ovocný šalát (melón, kiwi, hrozno, jahody, pomaranč), med	Racio	450g		
Nápoj	Minerálna voda		300ml		

Utorok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	CELKOVÁ HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Zeleninový boršč (pre vegetariánov)	Polievka	330ml		
polievka	Kapustová s klobáskou	Mäsité	472g	130g	7
Menu 1	Chilli con carne z bravčového mäsa, dusená ryža s koriandrom, kyslá smotana, nachos	Vegetariánske	530g		7
Menu 2	Cvikl. rizoto s balk. syrom a hráškom, ľadový šalát s rukolou, ochutený citrón.zálievkou	Ľahko stráviteľí	450g	130g	1
Menu 3	Grilované kuracie prsia s kuskusom a restovanou zeleninou	Racio	450g		1
Menu 4	Pečený baklažán s hummusom a quinoou				
Nápoj	Hroznovka		300ml		

Streda

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	CELKOVÁ HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Zeleninová s pohánkou	Polievka	330ml		
Menu 1	Pečené kuracie štvrtie na mede, dusená ryža, broskyňový kompót	Mäsité	510g	250g	3,7
Menu 2	Karfiolovo-syrové fašírky, batátové pyré, bylínkový dip	Vegetariánske	500g		
Menu 3	Kuracie rizoto s hráškom, cviklový šalát	Ľahko stráviteľí	480g	130g	
Menu 4	Morčacie mäsové guľky s cuketovými špagetami	Racio	450g	130g	3
Nápoj	Kofola		300ml		

Štvrtok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	CELKOVÁ HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
Polievka	Fazuľová s mrkvou a zemiakmi	Polievka	330ml		
polievka	Hovädzí maďarský guláš, domáca parená knedľa, červená cibuľa	Mäsité	530g	130g	1,7
Menu 1	Jablkovo-tvarohová zemiľovka, preliata vanilkovým pudíngom	Vegetariánske	450g		1,3,7
Menu 2	Restované kuracie pečenky, dusená ryža, šalát z reďkovky s kukuricou	Ľahko stráviť.	530g	130g	
Menu 3	Grilované kuracie prsia s quinoou a miešaným zeleninovým šalátom	Racio	450g	130g	1
Menu 4					
Nápoj	Citronová voda		300ml		

Piatok

MENU	JEDLO	KATEGÓRIA	CELKOVÁ HMOTNOSŤ JEDNOTLIVÝCH ZLOŽIEK	Hm.	alerg.
polievka	Zemiaková s kôprom (pre BL a BM)	Polievka	330ml		1,7
polievka	Špenátová s krutónmi	Polievka	330ml		1,3,7
Menu 1	Fish & Chips (Vyprážaná aljašská treska, pečené zemiaky), cesnaková majonéza	Mäsité	450g	150g	3,7
Menu 2	Zapečená brokolica s karfiolom, varené zemiaky, šalát z čínskej kapusty s kukuricou	Vegetariánske	680g		
Menu 3	Kuracie prsia s dusenou zeleninou a pšenom	Ľahko stráviť.	450g	130g	
Menu 4	Grécky šalát s celozrnným toastom	Racio	480g		1,7
Nápoj	Ochutená minerálna voda		300ml		