

NEPLATNÁ - Směrnice č. 24/2006 - Stravování studentů, zaměstnanců a cizích strávníků

UNIVERZITA PARDUBICE	
Směrnice č. 24/2006	
Věc:	Stravování studentů, zaměstnanců a cizích strávníků
Působnost pro:	studenty, zaměstnance a cizí strávníky
Účinnost ode:	1. prosince 2006
Vypracoval a překládá:	RNDr. Pavel Ďurovec, ředitel Správy kolejí a menzy
Schválil:	Ing. Milan Bukač, kvestor

Článek 1 Předmět úpravy a základní pojmy

1. Směrnice upravuje zásady pro stravování studentů a zaměstnanců Univerzity Pardubice (dále jen "univerzita") a cizích strávníků ve vlastním stravovacím zařízení univerzity (dále jen "menza"). Dále stanovuje základní pravidla provozování menzy a kalkulaci cen v menze.
2. Pro účely této směrnice se rozumí

a) studentem každý student bakalářského, magisterského nebo doktorandského programu univerzity bez ohledu na formu studia;

b) zaměstnancem každý zaměstnanec univerzity s platnou pracovní smlouvou (nevztahuje se na dohody o provedení práce a dohody o pracovní činnosti);

c) cizí strávníkem strávník, který nespadá do kategorie student a zaměstnanec;

d) ostatními provozními náklady věcné, osobní a další režijní náklady.

Článek 2 Menza

1. Menza slouží přednostně k zajištění stravování studentů a zaměstnanců univerzity.
2. Stravování v menze mohou využívat při respektování provozních pravidel menzy i cizí strávníci.

Článek 3 Kalkulace cen jídel v menze

1. Cena jídla poskytovaného v menze je určena pořizovací cenou surovin, ostatními provozními náklady a daní z přidané hodnoty. Ceny jednotlivých jídel se kalkulují podle vzorce stanoveného v příloze č. 1. V této příloze jsou stanovena i pravidla pro kalkulaci cen ostatních služeb poskytovaných menzou.
2. Strávníci hradí cenu jídla určenou pořizovací cenou surovin, podílem na ostatních provozních nákladech a daní z přidané hodnoty. Cena jídel pro cizí strávníky obsahuje navíc i kalkulovaný zisk.
3. Aktuální limity spotřeby surovin a ceny jídel jsou obsahem přílohy č. 2.
4. Ceník jídel rozlišuje u studentů dvě ceny jídel:

plná cena jídla – cena pokrývá všechny náklady na výrobu a distribuci jídla,

cena jídla s příspěvkem – v ceně jídla je podíl ostatních provozních nákladů snížen o příspěvek univerzity z dotace na ubytování a stravování; v důsledku toho je nižší i příslušná daň z přidané hodnoty.

Článek 4 Příspěvek na hlavní jídlo a ceny jídel

1. Univerzita je příjemcem dotace na ubytování a stravování poskytované Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy. Z této dotace je studentům prezenční formy studia poskytován na jedno teplé hlavní jídlo příspěvek maximálně do výše 23 Kč a na jedno studené hlavní jídlo příspěvek maximálně do výše 9 Kč. Poskytovaná částka slouží k úhradě části provozních nákladů zahrnutých v ceně jídla.
2. Uvedený příspěvek poskytuje univerzita studentům prezenční formy studia na dvě jídla denně odebraná v době výdeje jídel stanovené Správou kolejí a menzy (dále jen "SKM"). Za třetí a další odebrané jídlo platí student vždy plnou cenu jídla.

Článek 5 Stravování mimo menzu

1. Pro studenty, kteří studují v součástech univerzity, jejichž dislokace neumožňuje využívání menzy, vytváří univerzita podmínky pro stravování :

- budováním výdejen jídel vyrobených v menze nebo od jiných smluvních dodavatelů;
- prostřednictvím smluvních stravovacích zařízení.

Seznam výdejen jídel a smluvních stravovacích zařízení je uveden v příloze č. 3.

2. Na jídla vydávaná ve výdejních jídel nebo prostřednictvím smluvních stravovacích zařízení poskytuje univerzita příspěvek za podmínek uvedených v článku 4.
3. Studentům, kteří z jakýchkoliv důvodů nevyužívají výhod stravování v menze, ve výdejních jídel nebo ve smluvních stravovacích zařízeních, neposkytuje univerzita žádný příspěvek na stravování.

Článek 6 Režim hospodaření se surovinami

1. Pro práci se surovinami mohou pracovníci menzy používat dva provozní režimy hospodaření a stanovování cen jídel: hospodaření s limitem surovin nebo hospodaření bez limitu surovin. O použití konkrétního režimu hospodaření se surovinami rozhoduje ředitel SKM na základě návrhu vedoucího menzy.
2. V rámci hospodaření s limitem surovin není cena konkrétního jídla kalkulována z ceny skutečně použitých surovin, ale ze stanoveného limitu surovin pro skupinu jídel. Cena jídel zařazených do jedné skupiny je pro všechna jídla stejná bez ohledu na konkrétní spotřebu surovin. Povinností vedoucího menzy je používání takových druhů a množství surovin, aby jejich průměrná spotřeba na jedno jídlo odpovídala za období jednoho kalendářního čtvrtletí stanovenému limitu.
3. V případě použití režimu hospodaření bez limitu surovin se kalkulace ceny jídla provádí pro každé jídlo samostatně na základě individuálně kalkulované spotřeby surovin.

Článek 7 Závěrečná a přechodná ustanovení

1. Zaměstnanci do doby změny Pravidel hospodaření univerzity a změny této směrnice vzniká nárok na odběr jednoho teplého hlavního jídla s příspěvkem, pokud odpracoval alespoň jednu polovinu pracovní doby stanovené v Pracovním řádu univerzity a nekonal pracovní cestu trvající více jak 5 hodin.
2. Zaměstnanci do doby změny Pravidel hospodaření univerzity a změny této směrnice hradí za hlavní teplé jídlo s příspěvkem pouze cenu surovin a daň z přidané hodnoty.
3. V případě stravování zaměstnanců cizích organizací realizovaného na základě smluv, má ředitel SKM právo upravit kalkulační vzorec a snížit nebo vypustit z ceny jídla kalkulovaný zisk.
4. Aktuální limity spotřeby surovin a ceny jídel pro zaměstnance jsou obsahem přílohy č. 2. V rámci ceníku jídel jsou rozlišeny u zaměstnanců dvě ceny jídel:

plná cena jídla – cena pokrývá všechny náklady na výrobu a distribuci jídla,

cena jídla s příspěvkem – v ceně jídla je zahrnut pouze limit surovin a příslušná daň z přidané hodnoty.

5. V případě, že zaměstnanec nesplnil v konkrétním dni podmínky pro vznik nároku na odběr jídla s příspěvkem, smí odebrat jídlo pouze za plnou cenu.
6. Zaměstnanci, kteří se podílejí na přípravě a výdeji jídel v menze nebo výdejnách, jsou povinni uhradit za každou odpracovanou směnu jedno teplé hlavní jídlo v ceně jídla s příspěvkem.
7. Nedílnou součástí této směrnice jsou přílohy:

Příloha č. 1 – Základní ceník

Příloha č. 2 – Aktuální ceník

Příloha č. 3 – Seznam smluvních stravovacích zařízení a výdejen jídel

8. Touto směrnicí se zrušuje směrnice č. 3/2002 – Stravování studentů, zaměstnanců a cizích strávníků a příloha č. 6K Směrnice č. 5/2005 – Doplňková činnost fakult a dalších útvarů Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 20. listopadu 2006

prof. Ing. Jiří Málek, DrSc.
rektor

Základní ceník

1. Obecná kalkulace cen v menze

A. Cena jídel vyrobených v menze je tvořena součtem těchto položek:

1. Pořizovací cena surovin

2. Ostatní provozní náklady v procentech z pořizovací ceny použitých surovin dle typu jídla

115% všechna vařená teplá jídla (obědy, večeře)

70% studené večeře obsahující suroviny, které byly v kuchyni tepelně zpracovány (těstovinové talíře, řízek s chlebem, atd.)

50% výrobky studené kuchyně (bagety, chlebíčky, obložené mísy)

3. Kalkulovaný zisk v procentech z pořizovací ceny použitých surovin dle typu strávnicka

0% studenti a zaměstnanci univerzity

20% cizí strávníci

4. Daň z přidané hodnoty (dle platné legislativy)

5. Zaokrouhlení

B. Cena zboží prodávaného v doplňkovém prodeji menzy je tvořena součtem těchto

položek:

1. Pořizovací cena zboží

2. Ostatní provozní náklady v procentech z pořizovací ceny dle typu zboží

do	10%	základní	potravin	
do	30%	balené	nápoje	
do	40%	lahůdky	a	zákusky
do	50%	podávané nápoje a ostatní zboží		

Konkrétní výši stanovuje vedoucí menzy.

3. Daň z přidané hodnoty (dle platné legislativy)

4. Zaokrouhlení

C. Cena jídel a zboží prodávaného při akcích nebo v rámci restauračního provozu menzy je tvořena součtem těchto položek:

- Pořizovací cena surovin nebo zboží
- Ostatní provozní náklady v procentech z pořizovací ceny surovin nebo zboží dle typu jídla
 - 120%** všechna vařená teplá jídla (obědy, večeře)
 - 75%** výrobky studené kuchyně obsahující suroviny, které byly v kuchyni tepelně zpracovány (těstovinové talíře, řízek s chlebem, atd.)
 - 55%** výrobky studené kuchyně (bagety, chlebičky, obložené mísy) a nápoje
- Kalkulovaný zisk v procentech z nákupní ceny použitých surovin dle typu strávnicka
 - 0%** akce útvarů univerzity
 - 20%** cizí (včetně soukromých akcí zaměstnanců)
- Daň z přidané hodnoty (dle platné legislativy)
- Zaokrouhlení

2. Ceník ostatních služeb poskytovaných menzou

A. Pronájem salónku:

- pronájem salónku bez odběru stravovacích služeb
- za první hodinu 300,- Kč, za každou další započatou hodinu 80,- Kč;
- pronájem salónku při částečném odběru stravovacích služeb
- za první hodinu 150,- Kč, za každou další započatou hodinu 40,- Kč;
- pronájem salónku při odběru kompletních stravovacích služeb (jídlo a nápoje)
- pronájem salónku se neúčtuje.

B.	Zapůjčení	inventáře	mimo	objekt	menzy:		
	stůl	40,-	Kč	/	ks	/	den
	židle	15,-	Kč	/	ks	/	den
	varná konvice	40,-	Kč	/	ks	/	den
	termokonvice	25,-	Kč	/	ks	/	den
	porcelán nebo sklo	8,-	Kč	/	ks	/	den
	příbor	4,-	Kč	/	ks	/	den
	ubrus	12,-	Kč / ks / den				

Uvedené ceny jsou bez DPH.

Aktuální ceník

Ceny jídel pro studenty						
	Limit surovin	Ostatní provozní náklady	Příspěvek z dotace	Zvýhodněná cena jídla (bez DPH)	Zvýhodněná cena jídla (včetně DPH)	Plná cena jídla (včetně DPH)
Jídlo 1 a 2	21,00	24,15	23,00	22,15	26	54
Jídlo 3	19,00	21,85	21,85	19,00	23	49
Jídlo 4	25,00	28,75	23,00	30,75	37	64
Oběd minutka	33,00	37,95	23,00	47,95	57	84
Večeře minutka	30,00	34,50	23,00	41,50	49	77
Teplá večeře	21,00	24,15	23,00	22,15	26	54
Studená večeře (salátová miska)	19,00	13,30	9,00	23,30	28	38
Studená večeře (bagety)	21,00	10,50	9,00	22,50	27	37
Ceny jídel pro cizí strávníky						
	Limit surovin	Ostatní provozní náklady				Plná cena jídla (včetně DPH)
Jídlo 1 a 2	21,00	26,25				56
Jídlo 3	19,00	23,75				51
Jídlo 4	25,00	31,25				67
Oběd minutka	33,00	41,25				88

Večeře minutka	30,00	37,50				80
Teplá večeře	21,00	26,25				56
Studená večeře (salátová miska)	19,00	15,20				41
Studená večeře (bagety)	21,00	12,60				40

Ceny jídel pro zaměstnance						
	Limit surovin	Ostatní provozní náklady	Příspěvek z rozpočtu univerzity	Cena jídla s příspěvkem (bez DPH)	Cena jídla s příspěvkem (včetně DPH)	Plná cena jídla (včetně DPH)
Jídlo 1 a 2	21,00	24,15	24,15	21,00	25	54
Jídlo 3	19,00	21,85	21,85	19,00	23	49
Jídlo 4	25,00	28,75	28,75	25,00	30	64
Oběd minutka	33,00	37,95	37,95	33,00	39	84
Večeře minutka	30,00	34,50	0,00	64,50	0	77
Teplá večeře	21,00	24,15	0,00	45,15	0	54
Studená večeře (salátová miska)	19,00	13,30	0,00	32,30	0	38
Studená večeře (bagety)	21,00	10,50	0,00	31,50	0	37

Příloha č. 3

Seznam smluvních stravovacích zařízení a výdejen jídla

Smluvní stravovací zařízení

- A. **Střední zdravotnická škola** , Průmyslová 395, 531 21 Pardubice
- B. **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště technických oborů**,

Skalka 1692, Česká Třebová

C. **Základní škola Litomyšl**, Zámecká 496, 570 01 Litomyšl

Výdejny jídel

- A. **Náměstí Legií Pardubice**
- B. **Pavilon Doubravice**