

Důvodová zpráva

Předmětem tohoto materiálu je návrh na vyslovení souhlasu s čerpáním fondu investic Centra sociální a ošetrovatelské pomoci v Praze 10, p. o. (dále jen „CSOP“).

Radě MČ je předkládána žádost E. Lexové, pověřené řízením CSOP, na vyslovení souhlasu s čerpáním fondu investic CSOP do maximální výše 600 000 Kč, která je přílohou č. 1 tohoto materiálu, a to na nákup elektrické tlakové pánve do kuchyně Zvonková.

Prostředky nacházející se ve fondu investic lze dle zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, využít k financování investičních výdajů CSOP.

Aktuální stav fondu investic CSOP k 30. 4. 2021 činí 11 183 894,44 Kč.

Příloha č. 1



Centrum sociální a ošetrovatelské pomoci v Praze 10, příspěvková organizace

Tel.: 271 747 149, 271 746 720

Sámova 7, 101 00 Praha 10

Organizace registrována v OR u Městského soudu v Praze oddíl Pr, vložka 159

IČO: 70873241

Úřad městské části Praha 10
Bc. Pavel Petřík
vedoucí odboru sociálního
Vršovická 68
101 38 Praha 10

MC Praha 10
Doručeno: 07.05.2021
P10 – 209163/2021

lísty: 1 přílohy: sv.příloh:



mp10es148c663

V Praze dne 6.5. 2021

Vážený pane vedoucí,

žádáme Vás o předložení ke schválení Radě městské části Praha 10 použití investičního fondu CSOP na nákup elektrické tlakové pánve v kuchyni Zvonková do maximální hodnoty 600 000,- Kč včetně DPH. Tato pánve zajistí šetrnější a kvalitnější přípravu pokrmů bez ztráty nutričních hodnot.

Zdůvodnění čerpání investičního fondu:

Stávající zařízení je již letité a poruchové, takže při jejím náhlém výpadku hrozí, že nedokážeme zajistit včas stravu v požadovaném množství. Zastaralá technologie je navíc již k přípravě pokrmů nevyhovující.

Pořizovací doba staré pánve je rok 2009 a opravy jsou již nerentabilní.

Výměnou pánve za moderní tlakovou s inteligentním asistentem vaření získáme nejen větší kapacitu objemu připravované stravy, ale především vyšší kvalitu pokrmů. Nová technologie zajišťuje šetrnou přípravu masa, omáček, zeleniny, příloh, sladkých a mléčných pokrmů, vařením při nízké teplotě, čímž ze surovin získáváme větší množství živin. Inteligentní systém například obsahuje 6 provozních režimů na maso.

Jedná se o pánve, která umožní rychlejší a hodnotnější přípravu jídla, což zajistí maximální kvalitu stravy a navýšení kapacity strážníků. Navýšení množství bude mít v budoucnu pozitivní efekt na zajištění autoobědů vlastními silami.

Pro nás je příprava a kvalita jídla pro seniory prioritou. Naším posláním je skrze gastronomii přispět k jejich maximální spokojenosti.

Doba realizace do: 30.8.2021



Eva Lexová

Pověřená řízením CSOP v Praze 10

Zpracoval: Miroslav Beneš, manažer stravovacího provozu

Centrum sociální a ošetrovatelské pomoci
v Praze 10, příspěvková organizace
Sámova 7, 101 00 Praha 10
(11)