

KOMPLETNÍ NABÍDKA SLUŽEB A FOREM SPOLUPRÁCE

G.A.P. – Legislativa, audity, HACCP a školení pro gastro provozy

Vážený kliente, níže naleznete aktualizovanou verzi naší nabídky programů spolupráce, cenového listu a rozsahu odborných činností. Naše společnost zajišťuje kompletní plnění legislativních povinností ČR a EU, přípravu provozní dokumentace, vedení dietních systémů, alergenů i zastupování před orgány státní správy (**KHS, SZPI**).

1. Srovnávací přehled programů spolupráce

PARAMETR / SLUŽBA	AD HOC-GAP	STAND-GAP	KUK-GAP	PROFI-GAP
Charakteristika	Jednorázové služby na vyžádání bez trvalých závazků.	Smluvní garance standardních cen se slevou pro stabilní provozy.	Pravidelný hygienický dohled s měsíčním paušálem pro běžný provoz.	Full-service prémiový program s maximální ochranou a péčí.
Měsíční paušál	0,- Kč	0,- Kč	2 900 – 4 900 Kč (dle velikosti provozu)	5 900 – 8 900 Kč (dle velikosti provozu)
Smluvní vázanost	Bez smlouvy	Smlouva na 1 rok	Doba neurčitá (garance min. 2 roky)*	Doba neurčitá (garance min. 2 roky)*
Ceníková sleva	Základní ceník	Sleva 5 % – 8 % na veškeré služby	Služby v paušálu / Ostatní dle ceníku	Služby v paušálu / Ostatní dle ceníku
Hygienický dohled & Audity	Plně hrazen dle objednávky	2x ročně audit provozu 1 650 Kč / 2 hod	1x – 2x měsíčně dohled v ceně paušálu	Vstupní audit ZDARMA 2x – 4x měsíčně dohled v ceně
Sledování a aktualizace legislativy	Není v ceně	Není v ceně (odpovědnost nese klient)	V ceně (pravidelné informování o změnách)	V ceně (včetně implementace změn)
HACCP management	Pouze na objednávku	Dle ceníku se smluvní slevou	Pravidelná kontrola a dodržování provozních standardů	Pravidelná kontrola, aktualizace příručky HACCP a standardů
Standardní operační postupy (SOP)	Pouze na objednávku	Dle ceníku se smluvní slevou	Konzultace v rámci HACCP	Kompletní SOP v rámci provozu v ceně
Školení hygienického minima	Dle standardního ceníku	Dle ceníku se smluvní slevou	1x ročně pro všechny zaměstnance za 1 990 Kč	1x ročně ZDARMA pro všechny zaměstnance
Záznamy z akvizic & Konzultace	Záznam zkrácený	Záznam zkrácený	Záznam z každé návštěvy, telefonická konzultace	Záznam z každé návštěvy, telefonická konzultace

PARAMETR / SLUŽBA	AD HOC-GAP	STAND-GAP	KUK-GAP	PROFI-GAP
BOZP v rámci HACCP	Není zahrnuto	Není zahrnuto	Základní BOZP informace	Základní BOZP informace
CRM připojení (měsíčně bez DPH)	390 Kč	390 Kč	390 Kč	ZDARMA při ceně nad 6900 Kč jinak 390 Kč

* **Ujednání o smluvní pokutě (KUK-GAP / PROFI-GAP):** V případě výpovědi smlouvy ze strany klienta před uplynutím minimální doby platnosti (2 roky) se klient zavazuje uhradit **smluvní pokutu ve výši 1 000,- Kč za každý nevyužitý měsíc** do konce tohoto dvouletého období.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ K CRM SYSTÉMU:

Připojení k internímu CRM systému v částce **390,- Kč / měsíčně bez DPH** je s účinností **od 1. 9. 2026 striktní podmínkou spolupráce** pro všechny stávající i nové klienty ve všech programech (s výjimkou programu PROFI-GAP s hodnotou paušálu nad 6 900,- Kč bez DPH, kde je toto připojení poskytováno zdarma).

2. Podrobný popis forem spolupráce a cenový list

AD HOC-GAP (Flexibilní spolupráce)

Tento model je určen pro provoz, který vyžadují odbornou pomoc pouze nepravidelně či jednorázově (vypracování příručky HACCP, jednorázové proškolení personálu, urgentní pomoc s protokoly KHS/SZPI). Vyúčtování probíhá striktně dle realizovaných objednávek a platného ceníku. V tomto programu je vyhotovován **zkrácený záznam z akvizice** a sledování změn legislativy leží na klientovi.

STAND-GAP (Garantovaná spolupráce)

Určeno pro provoz vyžadující cenovou stabilitu bez trvalých měsíčních fixních výdajů. Podmínkou je podpis **smlouvy na dobu 1 roku**, která garantuje pevnou **slevu 5 % až 8 %** na veškeré ceníkové služby. Klient se v rámci smlouvy zavazuje absolvovat a uhradit **2x ročně hygienický audit** (1 650,- Kč za 2hodinovou kontrolu). Z auditních návštěv je vystavován **zkrácený záznam z akvizice**. G.A.P. neodpovídá za průběžné sledování legislativních změn.

KUK-GAP (Preventivní dohled a jistota)

Paušální program pro provoz, který vyžadují průběžnou kontrolu a legislativní jistotu. Výše měsíčního paušálu činí **2 900,- Kč až 4 900,- Kč / měsíčně** (dle schváleného počtu strážníků za den). Spolupráce je sjednána na **dobu neurčitou s minimální platností 2 roky** (při předčasném ukončení klientem platí smluvní pokuta 1 000,- Kč za každý zbývajících měsíc).

- **Zahrnuté služby v paušálu:** 1x až 2x za měsíc hygienický dohled (dle velikosti a druhu provozovny), informování o všech legislativních změnách ČR a EU, pravidelná kontrola HACCP a standardů, detailní záznamy z každé akvizice, možnost telefonické konzultace a základní BOZP informace v rámci HACCP.
- **Doplňkové služby:** 1x ročně školení hygienického minima pro kompletní personál za fixní cenu **1 990,- Kč**.

PROFI-GAP (Komplexní outsourcing na klíč)

Nejvyšší úroveň servisu a kompletní přenesení odpovědnosti za hygienickou a legislativní agendu na naši společnost. Měsíční paušál činí **5 900,- Kč až 8 900,- Kč / měsíčně** (dle schváleného počtu strážníků za den). Spolupráce se uzavírá na **dobu neurčitou s minimální platností 2 roky** (s podmínkou smluvní pokuty 1 000,- Kč za každý nevyužitý měsíc při předčasné výpovědi ze strany klienta).

- **Zahrnuté služby v paušálu:** Vstupní audit provozovny zcela **ZDARMA**, intenzivní hygienický dohled v rozsahu **2x až 4x za měsíc** (dle specifik provozovny), informování o všech legislativních změnách a jejich přímá implementace, pravidelná kontrola a aktualizace příručky HACCP, vypracování a revize standardních operačních postupů (SOP), detailní záznamy z každé akvizice, telefonické konzultace, základní BOZP informace v rámci HACCP.
- **Bonusy programu:** 1x ročně školení hygienického minima všech zaměstnanců **ZDARMA**. Při ceně paušálu nad 6 900,- Kč je připojení k CRM systému kompletně **ZDARMA**.

3. Rozsah odborných činností G.A.P. (v rámci ad-hoc / paušálního plnění)

Všechny výše uvedené programy mohou čerpat nebo mají přímo integrované následující specializované činnosti naší společnosti:

- **Dokumentace a systémy:** Tvorba, revize a aktualizace systémů kritických bodů (HACCP), vnitřních předpisů a sanitačních řádů pro provoz.
- **Standardní operační postupy (S.O.P.):** Kompletní příprava provozních manuálů, nastavení procesů příjmu, skladování, zpracování a expedice potravin i pokrmů.
- **Zastupování a podklady pro státní správu:** Kompletní příprava podkladů a provozu pro kontrolní činnost státní správy, zejména pro Krajskou hygienickou stanici (KHS) a Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (SZPI).

- **Nutriční a dietní management:** Kontroly a audity dietních i nutričních systémů. Příprava a odborné revize jídelních lístků, včetně dietních úprav nebo receptur s absencí specifických surovin v případě intolerancí a alergií klientů. Kompletní agenda spojená s označováním alergenů.
- **Školení a prezentace:** Příprava a realizace odborných školení, školení hygienického minima a prezentací na základě specifických témat zadaných klientem.

Všechny ceny jsou uvedeny v Kč bez DPH. Nabídka je platná pro rok 2026. Změna podmínek vyhrazená. Povinnost CRM připojení je platná od 1. 9. 2026.