

## OPATŘENÍ ŘEDITELE č. 13

### Stanovení postupu kalkulace cen cateringových služeb v menzách Kolejí a menz Univerzity Karlovy

#### 1. Vzorec pro výpočet cen za cateringové služby vnitrouniverzitní

##### a) Základní cena cateringu

$$ZCC = CS + NPC \text{ (Kč bez DPH)}$$

ZCC	- základní cena cateringu (100,00%)
CS	- cena surovin dle cenové úrovně v okamžiku sestavení nabídky občerstvení (33,50%)
NPC	- náklady na přípravu cateringu (66,50%)

##### b) Cena cateringových služeb

$$CCS = (ZCC) + \text{sazba DPH (neúčtuje se)}$$

CCS	- cena cateringových služeb
Sazba DPH	- podle platné výše ze zákona o DPH

##### c) Náklady na přípravu cateringu

$$NPC = PON (55,00\%) + RN (11,50\%) \text{ (Kč bez DPH)}$$

NPC	- náklady na přípravu cateringu v Kč bez DPH
PON	- průměrné osobní náklady v Kč/
RN	- průměrné režijní náklady v Kč/

##### d) Stanovení PON (Kč bez DPH)

$$PON = PON(h) \times PJ$$

$$PON(h) = \frac{\sum_{i=1}^n \text{mzdové nákl.}_i + OON_i + \text{sociál. a zdrav pojišt. mezd}_i + \text{úrazov. poj.}_i + \text{použ. SF}_i}{\sum_{i=1}^n \text{odpracovaných hodin}_i}$$

PONh	- průměrné osobní náklady v Kč/hod. práce v cateringu UK
PJ	- pracnost jídla dle konkrétní receptury vyjádřená v Nh (normohodinách)
i	- jednotlivá střediska
n	- celkem sledovaných středisek
OON	- ostatní osobní náklady
SF	- sociální fond

**f) Stanovení RN (Kč bez DPH)**

$$RN = \frac{CN - (ON + SP + PZ)}{PTJ}$$

CN	- celkové náklady cateringu
ON	- celkové osobní náklady cateringu
SP	- spotřeba potravin
PZ	- nákupní cena prodaného zboží
PTJ	- průměrné tržby v předchozím účetním období

Každý rok k 1. 3. bude provedena aktualizace % PON a RN na základě skutečnosti předchozího účetního období.

**2. Vzorec pro výpočet cen za cateringové služby mimouniverzitní****e) Základní cena cateringu**

$$ZCC = CS + NPC \text{ (Kč bez DPH)}$$

ZCC	- základní cena cateringu (100,00%)
CS	- cena surovin dle cenové úrovně v okamžiku sestavení nabídky občerstvení (29,00%)
NPC	- náklady na přípravu cateringu (71,00%)

**f) Cena cateringových služeb**

$$CCS = (ZCC) + \text{sazba DPH}$$

CCS	- cena cateringových služeb
Sazba DPH	- podle platné výše ze zákona o DPH

**g) Náklady na přípravu cateringu**

$$NPC = PON (47,00\%) + RN (7,00\%) + Z (17,00\%) \text{ (Kč bez DPH)}$$

NPC	- náklady na přípravu cateringu v Kč bez DPH
PON	- průměrné osobní náklady v Kč/
RN	- průměrné režijní náklady v Kč/
Z	- zisk v Kč/

**h) Stanovení PON (Kč bez DPH)**

$$PON = PON(h) \times PJ$$

$$PON(h) = \frac{\sum_{i=1}^n \text{mzdové nákl.}_i + OON_i + \text{sociál. a zdrav pojišt. mezd}_i + \text{úrazov. poj.}_i + \text{použ. SF}_i}{\sum_{i=1}^n \text{odpracovaných hodin}_i}$$

PONh	- průměrné osobní náklady v Kč/hod. práce v cateringu UK
PJ	- pracnost jídla dle konkrétní receptury vyjádřená v Nh (normohodinách)
i	- jednotlivá střediska
n	- celkem sledovaných středisek
OON	- ostatní osobní náklady
SF	- sociální fond

**f) Stanovení RN (Kč bez DPH)**

$$RN = \frac{CN - (ON + SP + PZ)}{PTJ}$$

CN	- celkové náklady cateringu
ON	- celkové osobní náklady cateringu
SP	- spotřeba potravin
PZ	- nákupní cena prodaného zboží
PTJ	- průměrné tržby v předchozím účetním období

Každý rok k 1. 3. bude provedena aktualizace % PON a RN na základě skutečnosti předchozího účetního období.

**3. Přechodná a závěrečná ustanovení**

Toto opatření nabývá platnosti dnem jeho vydání a účinnosti dne 1. srpna 2019.  
Stanovení postupu kalkulace cen za cateringové služby bylo schváleno ředitelem KaM dne 30. července 2019.

Ing. Jiří Macoun, v.r.  
ředitel Kolejí a menz