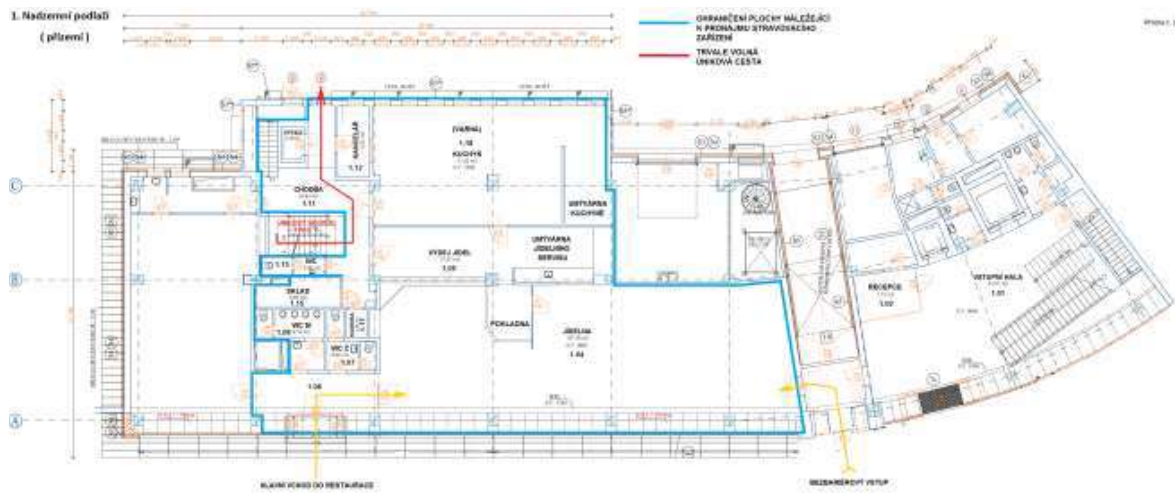


Příloha 1a



Příloha 1b

HMOTNÝ MAJETEK SOUVISEJÍCÍ S PROVOZEM RESTAURACE „KANTOR“

Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání, Jankovcova 933/63, 170 00 Praha 7, IČ:72029455

101674	Nerezový pracovní stůl	101675	Nerezový pracovní stůl
102806	Robot RE 22 s příslušenstvím	102859	Chladnička FGK pro skl.
102939	Mycí stůl nerezový	102940	Výlevka nerezová
102941	Mycí stůl nerezový	102944	Nástěnná skříňka nerez
102945	Mycí stůl nerezový	102946	Řezačka zeleniny RG 100
102948	Akumul.zákryt vč. osvětlení	102949	Stůl nerezový
102950	Stůl nerezový	102951	El. sklopná pánev EBP
102952	Varný kotel E1 501	102953	Stůl nerezový
102954	Akumul. zákryt vč. osvětlení	102959	Mycí stůl nerezový
102961	Mycí stůl nerezový	102966	Mycí stroj nádobí DV40N
102967	Zákryt nástěnný vč. osvětlení	102968	Přídavný stůl k myčce + sprch. baterie
102970	Stůl pracovní s policí a dřezem	102971	Změkčovač vody automat
102972	Stůl výdejní nerezový	102974	Vitrína výdejní prosklená
102975	Vitrína výdejní prosklená	102976	Stůl pokladní nerezový
102977	Pojezdová dráha nerez	102978	Nerez. výdej. pult chl.
102979	Nerez. výdej. galerie - 4ks	102980	Vozík výdejní s ohřevem
102982	Vozík výdejní s ohřevem	102983	Zásobník na talíře
102984	Zásobník na talíře	102985	Zásobník na talíře
102988	Nerez výlevka komb. s umyvadlem	102989	Vozík na příb. a podnosy
102990	Vozík na příbory a podnosy	102991	Stěna skříňová přímá
102992	Stěna skříňová přímá	102993	Stěna skříňová přímá
102994	Chladicí stůl pod vitrínu	103226	Pánev peč. BR7-8 EF 60
103827	Sporák elektr. MBM 4 plotýnky	103828	Stůl pracovní nerez pro drtič
301088	Dřez velký nerez	301305	Dřez nerezový dvoudílný
301642	Vitrína na vzorové porce	301643	Závěsné zařízení do chl. boxu
301647	Stůl nerezový	301669	Deska pracovní nerez
301672	Stůl nerezový	301673	Rohový stůl s dvířky
301675	Stůl výdejní rohový	303731	Skříň šatník plechová
303783	Nerez čajník	303784	Nerez čajník
303787	Stůl pod čajník	304446	Kuchyňská linka
304536	El. vařič VE12	304537	Drtič odpadků
305538	Vitrína skleník		

Může být upřesněno při inventuře.

Příloha 2**ZABUDOVANÉ VYBAVENÍ PROSTOR RESTAURACE KANTOR****PŘÍZEMÍ (1.NP)**

	Popis vybavení / Název	Podléhá revizi	Pozn.
1.	Baterie k myčce nádobí	Ne	Závěsná, tlaková
2.	Elektronické ovládání dveří WC	Ne	
3.	Elektronické ovládání dveří WC	Ne	

SUTERÉN (1.PP)

Č.místn.	Název prostoru	Podléhá revizi	Pozn.
1.	Chladírenský box 1	Ano	
2.	Chladírenský box 2	Ano	
3.	Kompresor	Ano	

Může být upřesněno při inventuře.

PROTOKOL O PŘEDÁNÍ NEBYTOVÉHO PROSTORU

Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání

se sídlem v Praze 7 - Holešovice, Jankovcova 933/63, PSČ 170 00

IČ: 72029455

předávající:

jako poskytovatel

a

ERTUS – školní jídelny, spol. s r.o.

se sídlem: Americká 517/7, 120 00 Praha 2 - Vinohrady

IČ: 26477475

přebírající:

jako uživatel

Předmětem předání jsou:

Nebytové prostory v administrativní budově v ul. Jankovcova 933/63, 170 00 Praha 7 – Holešovice (dále jen prostory) a technická zařízení dle přílohy 1b smlouvy o poskytnutí prostor a zařízení

Stavy měřičů ke dni předání

Elektroměr č.	stav	Vodoměr SV	stav
---------------	------	------------	------

Elektroměr č.	stav	Vodoměr TUV	stav
---------------	------	-------------	------

Poskytovatel předal uživateli klíče od:

1.NP Místnosti:	vstupy:	chodby:
-----------------	---------	---------

1.PP Místnosti:	vstupy:	chodby
-----------------	---------	--------

Zařízení dle Přílohy 1b

S výjimkou:

Pozn.

Celkový stav předávaných prostor a zařízení.

Uživatel prohlašuje, že si předávané prostory před podpisem řádně prohlédl, jejich technický stav je mu znám a v tomto stavu je také dnešního dne od poskytovatele přebírá.

Poskytovatel a uživatel svým podpisem potvrzují, že prostory a zařízení byly uživateli řádně předány a byly jím bez výhrad řádně převzaty.

V Praze dne _____

Poskytovatel

V Praze dne _____

Uživatel

Příloha 3

- minimální počty druhů jídel,
 - o Uživatel bude poskytovat minimálně pět druhů jídel denně, struktura jídel bude zohledňovat skutečnost, že jedno jídlo bude mít charakter salátu nebo podobného bezmasého pokrmu
 - o Svačinový program, minutky, jídla na objednávku (den, dva předem)
- maximální počet zhotovovaných pokrmů (absence LIPOL)
 - o Uživatel se zavazuje, že nebude v provozovně vyrábět více než 200 pokrmů denně. Důvodem je absence odlučovače tuků
- cenové hladiny pokrmů,
 - o Jedno jídlo včetně polévky (formou menu) musí být v cenové hladině pod hodnotu stravenky 90,- Kč v okamžiku podpisu smlouvy. Toto ustanovení podléhá cenovému vývoji podle pohybu trhu a také souhlasu poskytovatele. Při záměru změny zajistí nájemce souhlas poskytovatele.
- minimální provozní doba,
 - o Uživatel bude provozovat stravovací provoz pro veřejnost v pracovní dny od 8:00 do 16:30, to nemá ale žádný dopad na mimořádný víkendový provoz realizovaný po vzájemné dohodě s poskytovatelem
- akceptace platebních karet, stravenek, e-stravenek
 - o Uživatel bude akceptovat platební karty, papírové i elektronické stravenky
- sortiment studeného bufetu
 - o mražené výrobky, bagety, chlebičky, zákusky
- reklama
 - o Uživatel může k propagaci využít skleněných výloh, jiná reklama na fasádě není přípustná
- jednotný úbor pracovníků výdeje pokrmů, pokrývky hlavy
 - o jednotné tričko, čepeček, šátek