

Smlouva o poskytování služeb závodního stravování

uzavřená mezi

KRAJSKÁ NEMOCNICE LIBEREC, a.s.

se sídlem v Liberci 1, Husova 10, PSČ 460 63

zastoupená Ing. Jiřím Veselkou, MBA, předsedou představenstva

IČ: 27283933, DIČ: CZ27283933

Bankovní spojení: KB Liberec, číslo účtu:

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku u Krajského soudu v Ústí nad Labem, oddíl B, vložka 1651

(dále jen „poskytovatel“)

a

DENSO AIR SYSTEMS CZECH, s.r.o.

se sídlem v Liberci 23, Newtonova 484, PSČ 462 02

zastoupenou panem Makoto Morimoto, jednatelem společnosti

IČ: 25432338, DIČ: CZ25432338

bankovní spojení: KB Liberec, číslo účtu

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku u Krajského soudu v Ústí nad Labem, oddíl C, vložka 19580

(dále jen „zákazník“)

Obsah:

1. Základní ustanovení
2. Cena, vyúčtování
3. Práva a povinnosti účastníků
4. Personál
5. Kontrola zákazníka
6. Součinnost poskytovatele a zákazníka
7. Systém nabídky a úhrady jídel
8. Investice
9. Řešení sporů
10. Doba trvání smlouvy, výpověď
11. Závěrečná ustanovení

Přílohy:

1. Základní struktura nabídky jídel
2. Minimální rozsah výdejní doby
3. Přehled předávaných prostor
4. Seznam – malý a velký inventář
5. Cenová kalkulace
6. Kompetenční ujednání
7. Bezpečnostní pravidla pro dodavatele

1. Základní ustanovení

1.1. Předmět smlouvy

Poskytovatel se zavazuje zajišťovat od 4. dubna 2013 pro zákazníka závodní stravování v provozním areálu zákazníka, které je blíže specifikováno v dalších ustanoveních a přílohách této smlouvy.

Závodním stravováním se pro účely této smlouvy rozumí služby spočívající v dovozu a prodeji teplých jídel z centrální kuchyně poskytovatele pro zaměstnance zákazníka a zajištění dalších vzájemně písemně dohodnutých druhů stravovacích služeb dle platných hygienických norem.

Od 4. dubna 2013 bude poskytovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz doplňkového prodeje ve výdejně jídel umístěné v areálu střediska závodního stravování.

Od 10. dubna 2013 bude provozovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz automatu na chlazená jídla umístěný ve výdejně jídel v areálu střediska závodního stravování.

Od 4. dubna 2013 bude provozovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz doplňkového prodeje.

Zákazník není oprávněn po dobu trvání smlouvy předat výše uvedené provozy nebo jakoukoliv jejich část jinému poskytovateli.

1.2. Základní povinnosti zákazníka a poskytovatele

1.2.1. Poskytovatel je povinen dbát o to, aby oblast uvedená v bodě 1.1. byla vedena odborně a řádně v souladu s danou situací na trhu tak, aby byly k dispozici cenově odpovídající a chutné pokrmy, nápoje a další zboží, pokud je poskytovatel zavázán k jeho dodávkám podle této smlouvy, případně podle jiné smlouvy uzavřené mezi účastníky.

1.2.2. Obě strany se zavazují dodržovat veškeré právní předpisy a závazné normy platné pro oblast veřejného stravování a prodej potravinářského zboží.

1.2.3. Poskytovatel je povinen dodržovat základní strukturu nabídky jídel tak, jak je uvedena v příloze č. 1. Poskytovatel předá zákazníkovi a zveřejní na nástěnce v jídelně nejméně dva dny před koncem pracovního týdne jídelní lístek na následující týden.

1.2.4. Minimální otevírací doba je stanovena v příloze č. 2 a její rozsah může být změněn pouze na základě dohody obou smluvních stran.

1.2.5. Poskytovatel se zavazuje provádět kontinuálně průzkum spokojenosti strážníků formou umístění lístků pro připomínky v prostorách jídelny. Poskytovatel se dále zavazuje provádět nejméně dvakrát za rok detailní průzkum spokojenosti strážníků formou ankety, jejíž výsledky budou předloženy po vyhodnocení odpovědné osobě zákazníka.

1.2.6. Poskytovatel se zavazuje pro zákazníka uspořádat nejméně čtyřikrát za rok marketingovou akci (např. Dny italské, orientální, staročeské kuchyně). O konání takové akce bude poskytovatel zákazníka s předstihem informovat.

2. Cena, vyúčtování

2.1. Na základě cenové kalkulace schválené oběma stranami, která je přílohou č. 5 této smlouvy byla stanovena cena za odběr jednoho jídla zaměstnanci a smluvními partnery zákazníka.

2.2. Vedlejší provozní náklady, mzdové náklady a odměna poskytovatele jsou hrazeny zákazníkem paušálním poplatkem dle přílohy č. 5 této smlouvy.

2.3. Zaměstnanci zákazníka realizují úhradu stravy (jidel), potravin a ostatního zboží u poskytovatele formou nákupu za úplatu v hotovosti, nebo jídelním kupónem – stravenkou.

2.4. Vyúčtování bude prováděno měsíčně. Faktura musí splňovat náležitosti daňového dokladu stanovené právními předpisy, a to zejména:

- číslo faktury a datum vystavení
- obchodní jméno, sídlo poskytovatele a zákazníka
- číslo smlouvy
- IČ a DIČ poskytovatele a zákazníka
- fakturovaná částka

Faktura bude vystavena nejpozději první pracovní den následujícího měsíce, zákazníkovi bude doručena nejpozději třetí pracovní den.

2.5. Faktura je splatná 30. den následujícího kalendářního měsíce po doručení faktury. V případě prodlení s uhrazením faktury je zákazník povinen zaplatit poskytovateli úrok z prodlení ve výši 0,05% z dlužné částky za každý den prodlení.

2.6. V rámci kapacity výdeje má poskytovatel s předchozím písemným souhlasem klienta právo poskytovat stravovací služby dalším smluvním stranám.

2.7. Stanovení prodejních cen zboží v doplňkovém prodeji je omezeno maximální hranicí marže ve výši 20% k nákupním cenám poskytovatele v případě nakupovaného zboží a maximální hranicí ve výši 50% v případě vlastní výroby.

3. Práva a povinnosti účastníků

3.1. Inventář

3.1.1. Rozsah inventáře

3.1.1.1. Zákazník poskytne poskytovateli pro účely plnění této smlouvy velký a malý inventář, jeho soupis a rozdělení jsou obsahem přílohy č. 4.

3.1.1.2. Inventář zahrnuje zejména:

- kompletní zařízení jídelny jako např. stoly, židle atd.
- kompletní zařízení připraven a výdejny jídel s veškerým kuchyňským nářadím, kuchyňskými stroji, chladírenským zařízením, jakož i skladovacími prostory s odpovídajícími policemi, výdejem pokrmů a nápojů, umývacími dřezy a osvětlovacími tělesy
- malý inventář jako jsou příbory, nádobí, sklenice, tácy, stolní kořenky, vázy, stojánky na papír a ubrousky, servírovací plata, další malý materiál a nádoby
- další předměty uvedené v příloze č. 4 této smlouvy.

3.1.1.3. Zákazník poskytne vše potřebné k dispozici v dostatečném předstihu před převzetím provozu. Inventář bude předán na základě písemného předávacího protokolu.

3.1.2. Inventura

- 3.1.2.1. Jedenkrát za rok se uskuteční společná inventura za účelem zjištění aktuálního stavu.
- 3.1.2.2. Náhradu za „přirozený úbytek“ u malého inventáře (přibory, talíře, skleničky) zajišťuje zákazník.

3.2. Prostory

- 3.2.1. Zákazník poskytne poskytovateli k dispozici prostory potřebné k poskytování služeb včetně sociálního zázemí pro pracovníky poskytovatele.
- 3.2.2. Prostory musí splňovat požadavky stanovené závaznými předpisy a normami pro jednotlivé druhy provozu. Přehled prostor je uveden v příloze č. 3. Prostory budou předány na základě písemného předávacího protokolu.
- 3.2.3. V případě havárie, živelné události, požárního poplachu, nebo jiné události, při které by mohlo dojít k ohrožení zdraví, nebo majetku poskytovatele a zákazníka mají ostražka zákaznickových budov, nebo zaměstnanci zákazníka právo vstupovat do prostor užívaných poskytovatelem a to následujícím způsobem:
 - Před vstupem do prostor nájemce rozpečetí bezpečnostní služba zákazníka klíče od vstupních dveří užívaných prostor
 - Pracovníci bezpečnostní služby provedou příslušnou kontrolu, odpovídající zásah, nebo k zásahu přivolají další složky jako Policii ČR, příslušníky Hasičského záchranného sboru, nebo Rychlé záchranné služby
 - Pracovníci bezpečnostní služby neprodleně informují a případně přivolají zástupce poskytovatele a zákazníka
 - Pracovníci bezpečnostní služby provedou a celé události zápis do knihy událostí a celý prostor zapečetí. Přivolaný zástupce poskytovatele provede prvotní ohledání užívaných prostor a zajistí provedení kontrolní inventury.

3.3. Údržba a opravy

- 3.3.1. Běžnou údržbu prostor svěřených poskytovateli (kuchyně a její zázemí) a velkého inventáře zajišťuje na své náklady zákazník.
- 3.3.2. Poskytovatel bude zacházet s prostory a předměty, které mu byly předány s potřebnou péčí a opatrností. Poskytovatel bude používat předaná zařízení v souladu s jejich návody k použití, zejména bude doplňovat provozní náplně, které jednotlivá zařízení pro svoji správnou funkci potřebují a provádět drobná seřizení a čištění (např. čištění myčky). Náklady spojené s údržbou a servisem hradí zákazník.
- 3.3.3. Vyskytnou-li se případné škody a nedostatky, ohlásí je neprodleně zákazníkovi. Zákazník provede bez zbytečného odkladu veškerá nezbytná opatření a opravy, aby byl zajištěn provoz kantýny.
- 3.3.4. Prokáže-li zákazník prokazatelným způsobem (např. dobrozdáním servisního technika), že k poškození došlo vinou poskytovatele, budou náklady na opravu daného poškozeného zařízení připsány k tíži poskytovatele a to po předchozí domluvě.
- 3.3.5. Zákazník je povinen informovat poskytovatele v dostatečném předstihu o plánovaných opravách a údržbářských pracích, které by mohly ovlivnit nebo omezit provoz zajišťovaný poskytovatelem podle této smlouvy. Oběma stranami bude v tomto případě dohodnut provozní režim pro období provádění větších oprav či údržbářských prací.

3.4. Energie a dodávka vody

3.4.1. Zákazník zajistí poskytovateli potřebnou elektrickou energii a dodávku vody a bude mít na starosti s tím spojenou údržbu a instalace. Poskytovatel se zavazuje dbát na hospodárné využívání poskytnutých energií (voda, elektřina, teplo) a zamezit jejich plýtvání.

3.5. Přístupové cesty

3.5.1. Zákazník zajistí, aby přísun zboží potřebného pro provoz zajišťovaný poskytovatelem mohl vždy probíhat bez problémů po stanovených příjezdových cestách a stanovenými vchody. Poskytovatel se zavazuje dodržovat Bezpečnostní pravidla pro dodavatele, které tvoří přílohu č. 7 této smlouvy.

3.6. Hygiena a čistota

3.6.1. Čištění

3.6.1.1. Poskytovatel bude s prostory a zařízeními uvedenými v příloze zacházet s potřebnou pečlivostí a bude je uchovávat v čistém a hygienicky bezvadném stavu.

3.6.1.2. Poskytovatel se zavazuje zajistit úklid výdejny a zázemí kuchyňských prostor, zákazník se zavazuje na vlastní náklady zajistit prostřednictvím najaté úklidové firmy strojové čištění podlahy v prostorách jídelny a to nejméně 1x za měsíc.

3.6.2. Hygiena a bakteriologická kontrola

3.6.2.1. Poskytovatel se zavazuje na své náklady zajistit půlroční bakteriologické kontroly provedené externími odborníky.

3.6.2.2. Zákazník se zavazuje provádět minimálně jednou ročně rozbory vod dle nařízení vlády.

3.6.3. Odpady

3.6.3.1. Za účelem odklizení komunálních odpadků poskytne zákazník k dispozici odpovídající nádoby a zajišťuje na své náklady vyprázdnění a čištění odpadních nádob. Zákazník rovněž hradí poplatky za odpadní vody.

3.6.3.2. Poskytovatel se zavazuje zajistit na svoje náklady odvoz a zpracování potravinářských odpadů (zbytků jídel) a nebezpečných látek vzniklých jeho činností a zajistit naplnění všech právních ustanovení a předpisů s touto problematikou souvisejících.

3.7. Bezpečnost práce

3.7.1. Při zjištění porušení bezpečnostních předpisů ze strany zákazníka oznámí toto neprodleně poskytovatel zákazníkovi. Poskytovatel zodpovídá za dodržování interních bezpečnostních předpisů, jak je uvedeno v jeho pracovním řádu. Dále se poskytovatel zavazuje vyškolit své zaměstnance dle platných předpisů a norem a vybavit je předepsanými ochrannými pomůckami. Poskytovatel dále zajistí rozmístění bezpečnostních značek v souladu s nařízením vlády č. 11/2001 Sb.

3.7.2. Zákazník seznámí poskytovatele se všemi platnými předpisy a nařízeními týkajícími se zvláštního dopravního režimu, hygienických, bezpečnostních a protipožárních předpisů a opatření v areálu zákazníka. Poskytovatel provede seznámení všech svých zaměstnanců, kteří se budou pohybovat v areálu zákazníka, s interními předpisy a nařízeními zákazníka.

3.7.3. Povinnosti poskytovatele:

a) Poskytovatel se zavazuje dodržovat právní předpisy a interní pokyny, týkající se zejména hygieny, bezpečnosti práce, protipožární ochrany, ochrany objektů, dopravního režimu.

b) Předložit zákazníkovi provozní, hygienický a sanitační řád pro práci v poskytnutém prostoru do 14-ti dnů od podpisu smlouvy.

3.7.4. Poskytovatel se zavazuje zpracovat do svých předpisů o bezpečnosti práce a požární ochraně ustanovení interních předpisů zákazníka upravujících tyto oblasti. Dále se zavazuje pravidelně proškolovat svoje zaměstnance a dodržovat obecně platné předpisy.

3.7.5. Zákazník se zavazuje zajišťovat na své náklady vybavení, pravidelné kontroly a revize všech vyhrazených technických zařízení a požárně technických zařízení.

3.8. Pojištění

3.8.1. Poskytovatel uzavře na zásoby a vlastní inventář používaný v provozu zákazníka pojištění pro případ odcizení a poškození živelní událostí a dále zákonné pojištění obecné odpovědnosti za způsobené škody na zdraví či majetku třetích osob.

3.8.2. Poskytovatel prohlašuje, že má uzavřenu pojistnou smlouvu na pojištění odpovědnosti za škody ve výši 1 000 000,-Kč a že ji bude po celou dobu platnosti této smlouvy udržovat.

3.9. Telefonní linky

3.9.1. Poskytovatel si zajistí zřízení telefonní linky na vlastní náklady.

3.9.2. Telefonní poplatky hradí poskytovatel.

4. Personál

4.1. Vedení provozu bude v rukou zkušeného pracovníka poskytovatele, který má na základě svého vzdělání potřebné odborné a organizační zkušenosti.

5. Kontrola zákazníka

5.1. Vedení provozu a celkové podklady pro vyúčtování mohou být prověřovány a kontrolovány určeným pracovníkem zákazníka. Zákazník může, při dodržování platných hygienických předpisů, a pokud tím nenaruší provoz, kdykoliv kontrolovat plnění poskytovatele.

5.2. Kontrolou plnění prostřednictvím pověřeného zástupce klienta je zejména myšleno:

- a. kontrola dodržování minimálního rozsahu počtu hlavních jídel a po celou dobu provozu;
- b. kontrola dodržování sjednané velikosti porcí;
- c. kontrola kvality a teploty porcí;
- d. kontrola dodržování sjednané obchodní přírážky a expirace zboží;

- e. kontrola čistoty provozu a dodržování hygienických norem;
- f. kontrola dodržování BOZP a požárních předpisů;
- g. kontrola údržby svěřeného majetku.

5.3. V případě zjištění nesrovnalostí je povinen pověřený zástupce zákazníka o takové skutečnosti neprodleně informovat vedoucího provozovny, popřípadě jeho pověřeného zástupce. Oba pak provedou zápis specifikující zjištěnou závadu a zaznamenají, je-li to možné, termín předpokládaného odstranění závady. Na závěr oba takto provedený zápis opatří svými podpisy. Každá z obou smluvních stran obdrží po jedné kopii tohoto zápisu.

5.4. Při opakovaném zjištění závad zjištěných kontrolou dle odst. 5.2., bodů a.-d. tohoto článku je zákazník oprávněn vyúčtovat provozovateli smluvní pokutu ve výši Kč 1.000,- za každé takové zjištění.

6. Součinnost poskytovatele a zákazníka

6.1. Plán pokrmů bude schvalován se souhlasem zákazníka. Odchytky, které mohou vyplynout ze situace na trhu nebo z organizačních důvodů, zůstávají vyhrazeny.

6.2. Reklamacce ohledně pokrmů nebo dodaného zboží budou projednány se zákazníkem za přítomnosti zástupce strážníků. Poskytovatel podle provozních možností neprodleně napraví příčiny nedostatků.

6.3. Zákazník je povinen informovat v dostatečném předstihu poskytovatele o provozních, organizačních a dalších opatřeních, která mohou ovlivnit činnost, kterou zajišťuje poskytovatel podle smlouvy. Zákazník je odpovědný za to, že řádný průběh služeb poskytovatele nebude rušen zásahy třetích osob.

6.4. Poskytovatel je povinen seznámit zákazníka se vznikem požáru v prostoru kuchyně a jídelny. V případě provádění požárně nebezpečných prací je poskytovatel povinen s předstihem oznámit tuto skutečnost zákazníkovi k přijetí potřebných opatření.

6.5. Poskytovatel je povinen seznámit zákazníka s pracovním úrazem svých zaměstnanců a jeho dodavatelů, který se stal v areálu zákazníka. Postup šetření a hlášení si poskytovatel zabezpečí sám v souladu s Nařízením vlády č.494/2001 Sb.

7. Investice

7.1. Plán případných investic bude sestaven společně smluvními partnery, a to vždy tři měsíce před začátkem fiskálního roku zákazníka (fiskální rok zákazníka začíná 1. dubna a končí 31. března).

8. Řešení sporů

8.1. Účastníci vynaloží veškeré úsilí, aby přátelským a neformálním jednáním vyřešili jakékoliv neshody nebo spory vznikající mezi nimi v souvislosti se smlouvou.

8.2. Pokud za 30 dní od zahájení takovýchto neformálních jednání poskytovatel a zákazník nejsou schopni smluvní spor přátelsky vyřešit, může se kterákoliv ze smluvních stran obrátit na věcně a místně příslušný soud České republiky s návrhem na zahájení řízení.

9. Doba trvání smlouvy, výpověď

- 9.1. Smlouva se uzavírá na dobu 3 let od data zahájení poskytování služeb dle bodu 1.1 této smlouvy. Vypovězení smlouvy je možné vždy ke konci každého kalendářního měsíce, výpovědní doba činí 3 měsíce, a začíná prvním dnem měsíce následujícího po datu doručení písemné výpovědi druhé straně.
- 9.2. Smlouva může být vypovězena, aniž by byla dodržena výpovědní lhůta, a to v případě, jestliže poskytovateli byla odebrána předepsaná úřední povolení nebo jestliže některý ze smluvních partnerů není schopný hradit platby nebo v případě jiného závažného porušení této smlouvy.
- 9.3. V tomto případě musí být písemná výpověď doručena ke konci předchozího kalendářního měsíce, výpovědní lhůta činí jeden měsíc.

10. Závěrečná ustanovení

- 10.1. Otázky neupravené v této smlouvě se řídí platným zněním obchodního zákoníku, občanským zákoníkem č. 40/1964 Sb. ve znění předpisů pozdějších, soudní spory se pak řídí občanským soudním řádem č. 99/1963 Sb. ve znění předpisů pozdějších.
- 10.2. Smlouva může být měněna pouze písemně formou chronologicky číselovaných dodatků.
- 10.3. Pokud by některé ustanovení této smlouvy bylo nebo se teprve v budoucnu stalo neplatné nebo pokud by některé ustanovení ve smlouvě chybělo, není tím platnost ostatních ustanovení smlouvy dotčena. Smluvní strany se zavazují nahradit v takovém případě chybějící nebo neplatná ustanovení takovým ujednáním, kterým bude splněn zamýšlený účel smlouvy.
- 10.4. Smluvní strany berou na vědomí, že veškeré informace, skutečnosti, veškeré postupy a cenové kalkulace týkající se služeb závodního stravování, jež budou označeny jako důvěrné, jsou předmětem obchodního tajemství poskytovatele a tento je považuje za důvěrné ve smyslu ust. § 271 obchodního zákoníku. Výjimku tvoří informace vyžádané třetími osobami, jejichž oprávnění vyplývá z příslušných právních předpisů.
- 10.5. Tato smlouva a její cenové ujednání vycházejí z daňového režimu platnému ke dni jejího podpisu. V případě změn daňových předpisů se účastníci zavazují změnit vzájemnou dohodu odpovídajícím způsobem příslušná ustanovení smlouvy.
- 10.6. Tato smlouva byla sepsána ve čtyřech vyhotoveních, z nichž každá strana obdrží po dvou exemplářích.
- 10.7. Účastníci této smlouvy prohlašují, že obsah této smlouvy je projevem jejich shodné a svobodné vůle, jejímu obsahu rozumí a na důkaz toho připojují své podpisy.

V Liber

1.4.2013

.....
poskytovatel
Ing. Jiří Veselka, MBA

Krúžková nemocnice Liberec, a.s.
Husova 10, 460 03 Liberec 1
IČ: 07983938

.....
Makoto Morimoto,

Základní struktura nabídky jídel

V době podávání obědů bude denně v nabídce jídelního lístku tento sortiment pokrmů:

- 1 polévka
- 1 standardní hlavní jídlo
- 1 standardní hlavní jídlo
- 1 zeleninový talíř + 2 ks pečiva
- 1 standardní bezmasé hlavní jídlo
- 1 minutkové jídlo
- 1 minutkové jídlo
- 1 studené a teplé nápoje

Jídla japonské kuchyně

- 1 Miso soup
- 1 Udon
- 1 Hlavní japonské jídlo
- 1 Japonská rýže

Chlazená strava:

- 1 ks automatů na výdej
- Minimálně výběr ze 4 pokrmů Příloha č. 2

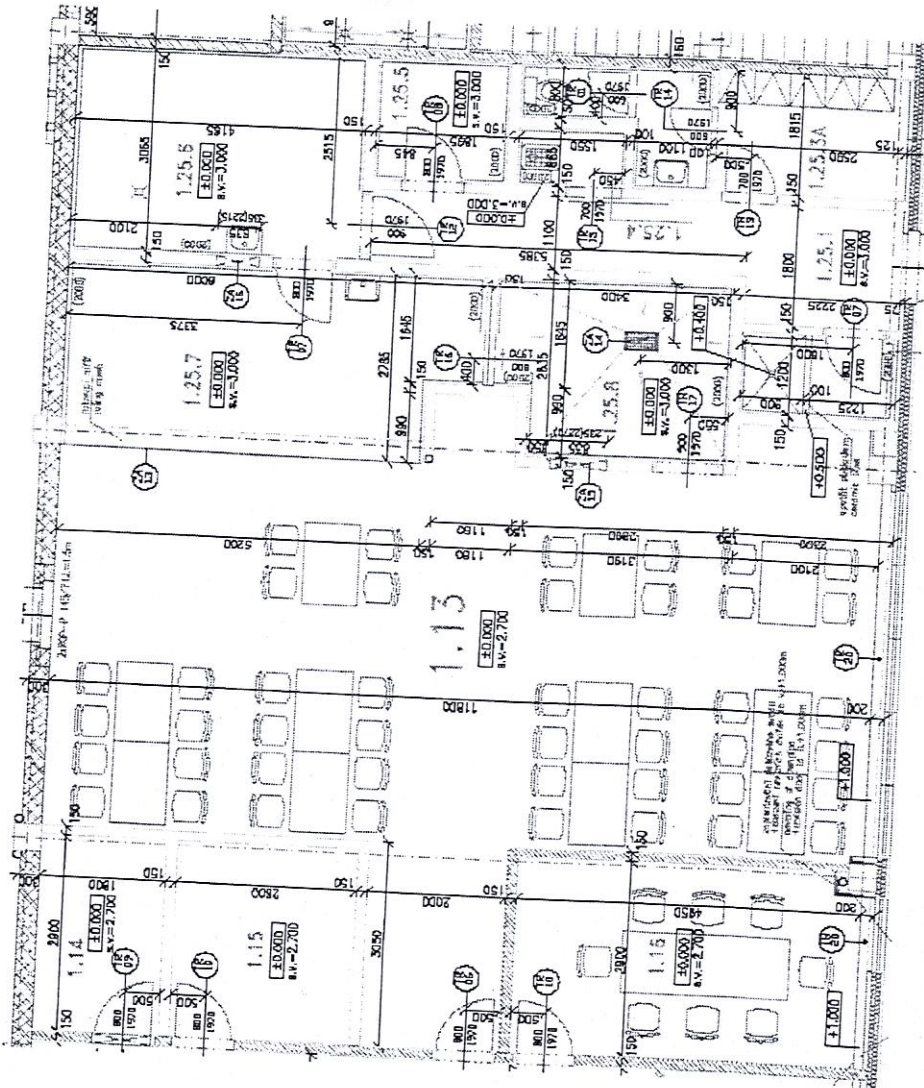
Minimální rozsah výdejní doby

Otevírací doba kantýny: od 07,30 – do 14,00 hod

Výdej obědů v jídelně: od 10,30 – do 13,30 hod

Chlazená strava neomezeně

Přehled předávaných prostor



Seznam – malý a velký inventář

<i>Položka:</i>	<i>ks</i>	<i>inventurní rozdíl</i>
Chladicí skříň 250 litrů (sklad odpadků), Pecfect v.č.21062196, 600x600x1500	1	0
Sprchový kout - umývárna termoportů	1	0
Termoport izol plnění z boku, AF 8	4	0
Vozík na termoporty	1	0
Termos na polévku nerez 10 l	1	0
Skříňka šatní, kovová	8	0
Výlevka, úklid	1	0
Chladicí skříň 381 litrů (sklad), FKS 471 v.č.20031402448, 600x600x1850	1	0
Mraz.truhla s pevným víkem 290 litrů, ES20531 v.č.C3160J00547, 1020x600x850	1	0
Regál 5 polic, komaxit, 950x500x2000	1	0
Konvektomat el. pro 10 x GN 1/1 (bojler.vyvíječ páry, sonda), Zanussi FCV 101 E3 v.č.30700008	1	0
Podstavba pod konvektomat se zásobníkem na GN, PPD GN	1	0
Tukový filtr, pro FCV	1	0
Sprcha pro montáž z boku, pro FCV	1	0
Změkčovač automatický, DM 8 l	1	0
VZT zákryt nad konvektomat, s tukovým filtrem, hrdlo pro napojení VZT, 1200x1400	1	0
Vozík na 8 GN s prac.plochou, NEKP 4 v.č. 279	1	0
Prac.stůl se zásuvkovým blokem vlevo a policí a dřezem VD 400x400x250, SPZV, 1600x700x900	1	0
Nástěnná skříňka s posuvnými dveřmi, NSDP, 1000x350x728	1	0
Chladicí skříň 381 litrů, FKS 471 v.č. 20031402441, 600x600x1850	1	0

Dvojdřez s úpravou pro vestavbu drtič (mytí provozního nádobí), VD 500x500x300, SVD, 1800x700x900	1	0
Drtič odpadků s pneuspínačem, De Luxe v.č.OM2-15265	1	0
Police nástěnná, POZJ, 1500x300	1	0
Umyvadlo s baterií	3	0
Vstupní stůl do myčky s dřezem, 1600x750	1	0
Tlaková sprcha předoplachová, LUX	1	0
Nádoba na odpadky + pojízdný podstavec	1	0
Myčka nádobí průchozí, Zanussi LS 14EA	1	0
Výstupní stůl s policí, 1100x750	1	0
Police na koše, POMK, 1100x510	1	0
Vozík na použité nádobí, NEK 10 E	3	0
Sada 4 košů k myčce, plastový, 500x500	1	0
VZT zákryt nad myčku, NAZ, 1000x1000x450	1	0
Vozík na tácy a přibory	1	0
Výdejní stůl neutrální, SXN, 600x700x900	1	0
Výdejní stůl vyhřívaný pro 2 GN 1/1, v.č.23300196, 820x700x900	1	0
Výdejní stůl vyhřívaný pro 3 GN 1/1, v.č. 23300197, 1145x700x900	1	0
Hygienický zákryt s výdejní policí, SXEB	2	0
Zásobník na talíře vyhř. 1 tubus, VOI	2	0
Výdejní stůl neutrální, SXN, 600x700x900	1	0
Výdejní police nerez, SXEB, 600	1	0
Chlazená vana 3 GN 1/1, v.č. 23258201, 1145x700x900	1	0
Samoobslužná chlazená vitrina nad chlazenou vanu	1	0

Výdejní stůl pod pokladnu, SXN, 900x700x900	1	0
Dráha na tácy, SXDR, 5200	1	0
Chladicí skříň s proskl.dveřmi 380 l, FKG 371 v.č. 20031102917, 600x600x1850	1	0
Prodejní regál policový, truhl.výrobek, 800x500x1800	1	0
Zábradlí nerez vč. Držáku nabídkové vitriny	1	0
Roleta el. S alternat. ručním ovládáním, 5260	1	0
Chladicí skříň / mrazicí (minutková kuchyně),	1	0
CKF 356 v.č.20030801998, 600x600x1850	1	0
El.vaříč 2 plotny, SCE 350 v.č.31400541, 350x600x300	1	0
El.fritéza 1 koš 7 litrů, SFRE 350 v.č. 31800024, 350x600x300	1	0
Opékací deska el.hladká 1/2 modul, SRE 350 v.č. 31800015, 350x600x300	1	0
Podstavba skříňková 1/2 modul, SV 370, 350x600x300	1	0
Podstavba skříňková 1/1 modul, SV 720, 700x600x600	1	0
Pracovní stůl skříňový s dřezem vpravo,	1	0
VD 400x400x250, SSUP, 1000x600x900	1	0
Police roštová, GR 800, 800x250	1	0
VZT zákryt nástěnný s tukovými filtry, NAZ, 1200x800x450	1	0
Kontejner 24 l s ušima (nápoje), CAM	2	0
Odkapní miska nerez (nápoje)	2	0
Výdejní stůl (nápoje)	1	0
PC IBM NV A30p P4 1.8G, 128 MB, 40GB, CD, LAN, Sporo	0	vyřazeno
Monitor Philips 15 105 E11 MPRII	0	vyřazeno
Záložní zdroj APC Back-UPS CS 350 EI	0	vyřazeno

Tiskárna EPSON /tmú 210PB	1	0
Pokladní zásuvka STAR CB 2002	1	0
Čtečka PROXY RS232	1	0
Kazeta na peníze	1	0
Regál 115x30	1	0
Stůl pod PC	1	0
Židle ASTRA	1	0
Lapač nečistot	1	0
Mísa nerez	5	bez fyzické kontroly
Etiketovací kleště BLITZ	1	0
Džbán	1	bez fyzické kontroly
Termokonvice	3	bez fyzické kontroly
Ocílka KDS	1	bez fyzické kontroly
Vidlice kuchařská Provence	2	bez fyzické kontroly
Naběračky na saláty	4	bez fyzické kontroly
Naběračka 0,236	9	bez fyzické kontroly
Naběračka 0,125	3	bez fyzické kontroly
Naběračka 0,118	3	bez fyzické kontroly
Naběračka 0,02	4	bez fyzické kontroly
Naběračka 0,057	3	bez fyzické kontroly
Naběračka na špagety PRESIDENT	1	bez fyzické kontroly
Naběračky 0,21	4	bez fyzické kontroly
Naběračky na saláty	4	bez fyzické kontroly

Slza na přílohy	2	bez fyzické kontroly
Nůž kuchařský COSMO 15 cm	1	bez fyzické kontroly
Nůž na bagety COSMO 12 cm	1	bez fyzické kontroly
Nůž univerzální COSMO 12 cm	1	bez fyzické kontroly
Nůž univerzální COSMO 9 cm	1	bez fyzické kontroly
Pěnovačka PRESIDENT	1	bez fyzické kontroly
Obracečka	1	bez fyzické kontroly
Palička na maso	1	bez fyzické kontroly
Pánev PRESTO - 28 cm	1	0
Sada nádobí BELLY - 11 dílů	1	0
Kastrol nerez 11 l	1	0
Poklice 28 nerez	1	0
Info tabule	1	0
Gastronádoba GN- 1/1 – 100 děrovaný + víka (53 x 32,5)	3	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN- 1/1 – 40 děrovaný(53 x 32,5)	1	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN- 1/1 – 250 (53 x 32,5)	1	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN- 1/1 – 200 (53 x 32,5)	1	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN- 1/1 – 100 (53 x 32,5)	4	bez fyzické kontroly
Víko - 1/1	5	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN- 1/2 – (32,5x26,5cm)	4	bez fyzické kontroly
Víko – 1/3	3	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN-2/4 – (53x16,2)	4	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN-1/3 – (32,5x17,6)	5	bez fyzické kontroly

Gastronádoba GN-1/4 – (32,5x17,6)	3	bez fyzické kontroly
Gastronádoba GN-1/6 (17,6 x 16,2)	2	bez fyzické kontroly
Pekáč hluboký	1	bez fyzické kontroly
Pekáč mělký	3	bez fyzické kontroly
Plech	3	bez fyzické kontroly
Kuchyňský robot Philips	1	0
Elektrický kráječ BOSCH: MAS 9501	1	vyřazeno
Ruční šlehač TEFAL: 814230	1	0
Toustovač ETA: 1153 90000	1	0

Příloha č. 5

Cenová kalkulace

Všechny ceny jsou uvedeny včetně zákonné sazby DPH.

OBĚDY

Součástí menu 1-6 polévka + nápoj

MENU 1 - 65Kč

Hotový pokrm

MENU 2 - 65Kč

Hotový pokrm

MENU 3 - 65Kč

Salát

MENU 4 - 65Kč

Bezmasý pokrm nebo těstoviny

MENU 5 - 70Kč

Minutka

MENU 6 - 70Kč

Minutka

MENU 7 - 55Kč

Japonské menu - udon

MENU 8 - 95Kč

Japonské menu - hlavní pokrm, rýže

+ miso soup 20Kč

+ rýže 15Kč

Chlazená strava: jednotná cena 60,-Kč

Bezplatný nájem automatu na chlazenou stravu

Ostatní náklady:

Měsíční paušální poplatek je stanoven na 65 500,-Kč bez DPH

Mimořádné směny na 1900,-Kč bez DPH za 1 den

Příloha č. 6

Kompetenční ujednání

Za provozovatele je oprávněn ve věcech provozních jednat

pan Karel Kubelka
Funkce: vedoucí stravovacího oddělení
Telefon: _____
Email: _____ z

Za zákazníka je oprávněn ve věcech provozních jednat:

Paní Zuzana Pelešková
Funkce: personální junior manager
Telefon: _____ 2
Email: _____ u

Paní Gabriela Košíková
Funkce: personalistka
Telefon: _____ 19
Email: _____