

Smlouva o poskytování služeb závodního stravování
Uzavřena mezi

MAGNA E. & I. (BOHEMIA) s.r.o.

se sídlem: Liberec, Kubelíkova 604, PSČ 460 78

zastoupená generálním ředitelem a jednatelem společnosti Ing. Pavlem Neumanem a
finančním ředitelem a jednatelem společnosti Berndem Stuetzerem.

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Ústí n. L., oddíl C, vložka 17681

DIČ: CZ 26 19 53 48

Bankovní spojení: KB Liberec, č.ú.:

(dále jen **zákazník**)

a

Krajská nemocnice Liberec, a.s.

Husova 10, 460 01 Liberec

zastoupena *МОН. ЛУДИЛЕТ ЛЕЧЕСАУДН, ПБА.*

Společnost je zapsána v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Ústí n. L., oddíl, vložka 1651

DIČ: CZ272 83 933

Bankovní spojení: KB Liberec č.ú.:

(dále jen **KNL**)

Obsah:

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

Přílohy:

1. Základní struktura nabídky jídel
2. Základní ujednání výdeje jídel
3. Inventura vybavení závodní jídelny MAGNA E. & I. (BOHEMIA) s.r.o. Liberec
4. Přehled prostor
5. Kompetenční ujednání

1.1. Předmět smlouvy

Provozovatel se zavazuje zajišťovat od 07.03.2011 pro zákazníka provoz střediska závodního stravování umístěného v provozním areálu zákazníka, které je blíže specifikováno v dalších ustanoveních a přílohách této smlouvy.

Od 07.03.2011 bude provozovatel zajišťovat pro zákazníka také provoz kantýny umístěné v areálu střediska závodního stravování.

1.2. Základní povinnosti zákazníka a provozovatele

1.2.1. Provozovatel je povinen dbát o to, aby oblast uvedená v bodě I.I. 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 provozovatel zavázán k jeho dodávkám podle této smlouvy, případně podle nové 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. Provozovatel je povinen dodržovat základní strukturu nabídky jídel tak, jak je uvedena v příloze č. 1.

1.2.4. Minimální otevírací doba je stanovena v příloze č. 2 a její rozsah může být omezen pouze na základě dohody obou smluvních stran. Provozovatel je oprávněn změnit krátkodobě otevírací dobu bez souhlasu zákazníka, a to z nutných provozních nebo organizačních důvodů. O takové změně musí být zákazník neprodleně informován.

Prodloužení výdejů a prodejní doby nad rozsah uvedený v příloze č. 2 je v pravomoci provozovatele po oznámení a schválení ze strany zákazníka.

2. Cena, vyúčtování

2.1. Na základě cenové kalkulace schválené oběma stranami byla stanovena cena za odběr jednoho standardního jídla zaměstnanci a smluvními partnery je 45,83,- + zákonná sazba DPH. V této ceně jsou zahrnuty veškeré výdaje za potraviny (bez DPH), mzdové náklady, veškeré provozní náklady a poplatky za služby.

2.2. Na základě cenové kalkulace schválené oběma stranami byla stanovena cena za odběr jednoho nadstandardního/ minutkového jídla zaměstnanci a smluvními partnery zákazníka je 54,17,- + zákonná sazba DPH. V této ceně jsou zahrnuty veškeré výdaje za potraviny (bez DPH), mzdové náklady, veškeré provozní náklady a poplatky za služby.

2.3. Cena za odebrané jídlo, jak je uvedeno v paragrafu 2.1. této smlouvy může být zvýšena jestliže se ceny v České republice zvýší dle údajů ČSU OD 07.03.2011 o více než o 3%. Pro úpravu limitu spotřeby potravin se použije index spotřebitelských cen – potravinářské zboží, pro úpravu režijních nákladů se použije index „Úhrn“. Podmínka zvýšení cen potravin o více než o 3% je považována za splněnou, pokud částka měsíčního indexu cenových změn po odečtení 100 přesahuje číslo 3, počínaje cenovým údajem příslušného měsíce, ve kterém byly ceny naposledy regulovány. Provozovatel je oprávněn po projednání se zákazníkem a po vzájemném odsouhlasení navýšit cenu k prvnímu dni následujícího kalendářního měsíce, jen o reálné náklady za potraviny dle kalkulace v příloze č. 1 této smlouvy.

2.4. Po prvních 3 měsících se uskuteční schůzka mezi provozovatelem a zákazníkem, na které bude vyhodnocena dohodnutá výše ceny. Další schůzky se budou konat pravidelně každých 6 měsíců.

2.5. Vyúčtování bude prováděno měsíčně na základě množství odebrané stravy zaměstnanců zákazníka. Faktura musí splňovat náležitosti daňového dokladu stanovené právními předpisy a to zejména:

- číslo faktury a datum vystavení
- obchodní jméno, sídlo provozovatele a zákazníka
- číslo smlouvy
- IČO a DIČ provozovatele a zákazníka
- fakturovaná částka
- doložení odebraných počtu stravy dohodnutým způsobem

2.6. Faktura je splatná ve lhůtě 30-ti dnů ode dne doručení. V případě prodlení s uhrazením faktury je zákazník povinen zaplatit provozovateli úrok z prodlení ve výši 0,05% z dlužné částky za každý den prodlení.

2.7. Stanovení prodejních cen zboží v kantýně je v kompetenci provozovatele.

2.8. Provozovatel se zavazuje zajistit pro zaměstnance zákazníka vydej a distribuci jednorporcových chlazených jídel (dále jen chlazenky). Na základě cenové kalkulace schválené oběma stranami byla stanovena cena za odběr jedné chlazenky zaměstnanci a smluvními partnery zákazníka 4481 + zákonná sazba DPH.

2.9. Chlazenky budou vydávány pomocí výdejních automatů Delicomat. Provozovatel bude tyto automaty spravovat a doplňovat.

3. Práva a povinnosti účastníků

3.1. Inventář

3.1.1. Rozsah inventáře

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

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

3.2. Inventura

Jednou za rok se uskuteční společná inventura za účelem zjištění aktuálního stavu. Provozovatel zpracuje nejpozději do 31. ledna následujícího roku písemný výsledek provedené inventury s uvedením jednotlivých inventovaných položek. V případě zjištění neshody inventurovaných položek musí provozovatel uvedené vybavení uhradit v uvedených cenách, nebo zařízení ve stejné hodnotě dokoupit.

3.2.1. Náhradu za „přirozený úbytek“ u malého inventáře (přibory, talíře, skleničky, tácky, menážky) zajišťuje zákazník.

3.3. Prostory

3.3.1. Zákazník poskytne provozovateli k dispozici prostory potřebné k obhospodařování předaných provozů včetně sociálního zázemí pro pracovníky provozovatele.

3.3.2. 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.

3.4. Údržba a opravy

3.4.1. Běžnou údržbu prostor svěřených provozovateli (kuchyně a její zázemí) a velkého inventáře zajišťuje na své náklady zákazník. Za běžnou údržbu se též považuje malování a opravy inventáře a drobné stavební opravy v kuchyni a zázemí.

3.4.2. Veškeré další opravy včetně stavebních oprav budovy v prostorech svěřených provozovateli zabezpečuje na své náklady zákazník.

3.4.3. Provozovatel bude zacházet s prostory a předměty, které mu byly předány s potřebnou péčí a opatrností.

3.4.4. Vyskytnou-li se případné škody a nedostatky, které nebyly způsobeny provozovatelem, ohlásí je provozovatel neprodleně zákazníkovi. Zákazník provede bez zbytečného odkladu veškerá nezbytná opatření a opravy nejpozději do 5-ti pracovních dní od jejich ohlášení provozovatelem.

3.4.5. Zákazník je povinen informovat provozovatele v dostatečném předstihu o plánovaných opravách a údržbářských pracích, které by mohly ovlivnit nebo omezit provoz zajišťovaný provozovatelem podle této smlouvy. Oběma stranami bude v tomto případě dohodnut provozní režim pro období provádění větších oprav či údržbářských prací.

3.5. Energie a dodávka vody

3.5.1. Zákazník zajistí provozovateli na vlastní náklady potřebnou elektrickou energii a dodávku vody a bude mít na starosti s tím spojenou údržbu a instalace.

3.6. Přístupové cesty

3.6.1. Zákazník zajistí, aby přísun zboží potřebného pro provoz zajišťovaný provozovatelem mohl vždy probíhat bez problémů po stanovených příjezdových cestách a stanovenými vchody za předpokladu dodržování provozních směrnic zákazníka.

3.7. Hygiena a čistota

3.7.1. Čištění

3.7.1.1. Provozovatel bude s prostory a zařízením uvedeným v příloze zacházet s potřebnou pečlivostí a bude je uchovávat v čistém a hygienicky bezvadném stavu.

3.7.1.2. Provozovateli přísluší úklid ve veškerých provozních prostorech, které podle této smlouvy užívá a úklid povrchu stolů a židlí v jídelně.

3.7.2. Hygiena a bakteriologická kontrola

3.7.2.1. Provozovatel se zavazuje na své náklady zajistit tato opatření:

- pololetní bakteriologické kontroly provedené externími odborníky
- dezinfekci výrobních prostor, poprvé před uvedením do provozu, později jedenkrát za rok, a to i pokud tuto povinnost závazně předpisy nestanoví.

3.7.3. Odpady

3.7.3.1. Převoz odpadů z kuchyně k odpadním nádobám zajišťuje provozovatel.

3.7.3.2. 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.

3.7.3.3. Zákazník zajišťuje na své náklady odvoz, vyprázdnění a čištění odpadních nádob podle zákona č. 125/1997 Sb. „o odpadech“.

3.8. Bezpečnost práce

3.8.1. Při zjištění porušení bezpečnostních předpisů ze strany zákazníka oznámí toto neprodleně provozovatel zákazníkovi. Provozovatel zodpovídá za dodržování interních bezpečnostních předpisů, jak je uvedeno v jeho pracovním řádu. Dále se provozovatel zavazuje vyškolit své zaměstnance dle platných předpisů a norem a vybavit je předepsanými ochrannými pomůckami. Provozovatel dále zajistí rozmístění výstražných nápisů dle CSN.

3.8.2. Zákazník seznámí provozovatele se všemi platnými předpisy a nařízeními týkajícími se zvláště dopravního režimu, hygienických, bezpečnostních a protipožárních opatření v areálu provozovatele.

3.8.3. Povinnosti provozovatele:

a) Provozovatel se zavazuje respektovat právní předpisy a interní pokyny, týkající se zejména hygieny, bezpečnosti práce, protipožární ochrany, ochrany objektu, dopravního režimu.

b) Předložit zákazníkovi hygienický režim pro práci v pronajatém prostoru, odsouhlasený příslušnou HES do 14-ti dnu od podpisu smlouvy.

3.8.4. Provozovatel 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.

3.8.5. Zákazník se zavazuje zajišťovat na své náklady vybavení, pravidelné kontroly a revize všech vyhrazených technických zařízení (např. zdvižná zařízení, hasicí přístroje, elektroinstalace, plynoinstalace, protipožární instalace) podle zákona č. 133/1985 Sb. o požární ochraně ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 237/2000 Sb., zákona č. 65/1965 Sb. ve znění pozdějších předpisů, novely ZP č. 155/2000 Sb., vyhlášek CUBP a CUB č. 18/1979 Sb., č. 19/1979 Sb., č. 20/1979 Sb., č. 21/1979 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky MV č. 21 ze dne 11. 1999 i včetně následných oprav vyplývajících z těchto kontrol. ledna

3.9. Pojištění

3.9.1. Provozovatel uzavře na zásoby a vlastní inventář používaný v provozu objednatele pojištění pro případ odcizení a poškození živelné události a dále zákonné pojištění obecné odpovědnosti za způsobené škody na zdraví či majetku třetích osob.

3.10. Telefonní linky

3.10.1. Zákazník přenechá provozovateli k užívání 2 telefonní linky.

3.10.2. Telefonní poplatky hradí provozovatel.

4. Personál

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

4.2. Personál zaměstnává, sestavuje, zaškoluje a instruuje provozovatel.

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 kvalitu, kvantitu, přípravu pokrmů a čistotu provozních prostor.

5.2. Pracovníci ostrahy objektu zákazníka mají na základě stanoveného režimu přístup do prostor stravovacího zařízení.

6. Součinnost provozovatele a zákazníka

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

6.2. Reklamací ohledně pokrmů nebo dodaného zboží budou projednány se zákazníkem za přítomnosti zástupce strážníků. Provozovatel podle provozních možností neprodleně napraví připané nedostatky a stanoví opatření, která zabrání dalším reklamacím.

6.3. Dojde-li ke stávkám nebo výlukám budou přijata na základě dohody obou stran opatření k minimalizaci vzniklých nákladů.

6.4. Zákazník je povinen informovat v dostatečném předstihu provozovatele o provozních, organizačních a dalších opatřeních, která mohou ovlivnit činnost, kterou zajišťuje provozovatel podle smlouvy.

7. Systém nabídky a objednávky jídel

7.1. Provozovatel se zavazuje zavést částečný objednávkový systém jídel. Strávník, který si pokrm objedná, musí mít jistotu že pokrm v řádném čase výdeje bude k dispozici.

7.2. Po dobu výdeje oběda se provozovatel zavazuje, že bude dostatečný počet jídel i pro strávníky, kteří nevyužili objednávky. Jídla vydaná mimo objednávku budou omezena výběrem.

8. Investice

8.1. Plán případných investic bude sestaven společně smluvními partnery, a to vždy pět měsíců před začátkem kalendářního roku.

9. Řešení sporů

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

9.2. Pokud za 30 dní od zahájení takovýchto neformálních jednání provozovatel 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.

10. Doba trvání smlouvy, výpověď

10.1. Smlouva se uzavírá na dobu určitou a to na dobu 3 roky od zahájení provozu. Vypovědění smlouvy je možné vždy ke konci každého kalendářního měsíce. Výpovědní lhůta je 3 měsíce.

10.2. Výpověď musí mít písemnou formu. Rozhodující pro posouzení včasnosti výpovědi je její doručení druhé straně.

10.3. Smlouva může být vypovězena, aniž by byla dodržena výpovědní lhůta a to v případě, jestliže provozovateli byla odebrána předepsaná úřední povolení nebo jestliže některý ze smluvních partnerů není schopný hradit platby nebo v případě jiného závažného porušení této smlouvy.

10.4. V tomto případě musí být písemná výpověď doručena ke konci předchozího kalendářního měsíce, výpovědní lhůta činí jeden měsíc.

11. Závěrečná ustanovení

11.1. Otázky neupravené v této smlouvě se řídí platným zněním obchodního zákoníku, občanským zákoníkem č. 40/1964 Sb. ve znění předpisů pozdějších, soudní sprory se pak řídí občanským soudním řádem č. 99/1963 Sb. ve znění předpisů pozdějších.

11.2. Smlouva může být měněna pouze písemně formou chronologicky číslovaných dodatků.

11.3. 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 zamyšlený účel smlouvy.

11.4. Tato smlouva a její cenově 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.

11.5. Tato smlouva byla sepsaná ve čtyřech českých vyhotoveních z nichž každá strana obdrží po dvou exemplářích.

11.6. 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 Liberci dne: 16.2.2011

Ing. Pavel Neuman
Generální ředitel
a jednatel společnosti

Bernd Stutzer
Finanční ředitel
a jednatel společnosti

Ing. Miroslav Svoboda
Vedoucí útvaru strategického nákupu

Martin Soldát
Specialista projektového nákupu

V Liberci dne: 16.2.2011

Krajská - 1 / 1

rec, a.s.

ec 1

83933

Karel Kúbelka
Vedoucí oddělení stravovacích služeb

Krajská
Hušův
č. 2728
SRŘÁVA S

Liberec, a.s.
3 Liberec 1
CZ27283933
HQ ODDĚLENÍ

Příloha smlouvy o poskytování služeb zavodního stravování
1. Základní struktura nabídky jídel

V době podávání obědů bude denně v nabídce jídelního lístku minimálně tento sortiment pokrmů s těmito minimálními gramážemi v syrovém stavu:

- 1 polévka (300ml)
- 1 pokrm dle zásad makrobiotického stravování
- 3 hlavní jídla (hotovky - nadstandardní/minutkové jídlo (denně obměňovaný výběr)
- 1 ostatní přílohy (brambory, knedlíky, rýže, těstoviny aj.)
dezerty a ovoce
teplý a salátový bufet
studené a teplé nápoje

Dle domluvy lze objednat individuálně speciální diety, které budou účtovány jako minutkové jídlo a jejich výdejní doba bude předem určena.

Složení menu připravené v limitu spotřeby surovin obsahuje:

Polévku, hlavní jídlo s přílohou dle volby, přílohový salát nebo ovoce, teplý/ studený nápoj.
Dvakrát týdně bude v menu zahrnutý i dezert.

V Liberci dne: 16.2.2011

Ing. Miroslav Svoboda
Vedoucí útvaru strategického
nákupu

Martin Soldat

Specialista projektového nákupu

V Liberci dne: 16.2.2011

Kraj
Liberec, a.s.
liberec-1
7283933
SPRÁVA STRAVOVACÍCH
ODDĚLENÍ
Karel Kubelka
Vedoucí oddělení stravovacích služeb

Krajská
Husov
Č. 2722
SPRÁVA S
Liberec, a.s.
53 Liberec 1
Č. 727283933
ODDĚLENÍ

Ceny menu oběda od 1.3.2011

Oběd v jídelně Magna Krajské nemocnice Liberec, a.s.

	menu 1 - 4	menu 5 - 6	menu 7 - makrobiotika	chlazenka
	plná cena 20 % DPH	plná cena 20 % DPH	plná cena 20 % DPH	plná cena 10 % DPH
náklady na potraviny	28,00 Kč	33,00 Kč	40,00 Kč	25,00 Kč
osobní a režijní náklady	17,82 Kč	21,16 Kč	22,49 Kč	16,81 Kč
náklady celkem v Kč	45,82 Kč	54,16 Kč	62,49 Kč	41,81 Kč
DPH	9,18 Kč	10,84 Kč	12,51 Kč	4,19 Kč
cena stravy vč. DPH	55,00 Kč	65,00 Kč	75,00 Kč	46,00 Kč

Příloha smlouvy o poskytování služeb závodního stravování
2. Základní ujednání výdeje jídel

Způsob vaření

Jídla bez instantních prášků/ konveniencí,

Uchazeč uvede, jakou část zakázky má v úmyslu zadat jiným osobám, subdodavatelům.

Podíl nakupovaných konveniencí a polotovarů bude ukotven a případné navýšení/ změna nakupovaných polotovarů bude podléhat schválení ze strany Magna Bohemia.

Polotovar	- Dodavatel
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Každý den u jednoho pokrmu možnost zakoupení Menu Plus
(navýšení porce pokrmu o 50% za příplatek 12,-)

Teplý bufet/ Pečená kuřata, studený bufet saláty (možnost namíchat salát)

K sladkým pokrmům mléčné koktejly nebo kakao jako součást menu

Přílohové saláty/ ovoce zdarma k pokrmům

2* týdně příprava dezertů k menu zdarma

Minimální váhy pokrmů v syrovém stavu pro hotové pokrmy a minutky:
maso plátek: 100g, kostky: 120g, kuřecí stehno: 180g, ryba: 150g, smažený sýr: 100g
salát: 300g
Polévka: 300ml

Nápoje jsou v ceně jídla (čaj, voda, šáva)

Jednotlivá jídla se nesmějí opakovat po dobu jednoho měsíce.

Otevírací doba a provoz:

Kuchyně je pro strážníky otevřena od 10 30h do 14 30h každý pracovní den.

Objednávkový systém a platební podmínky

KNL Catering a.s. se zavazuje k dodání objednávacího systému – fotky, možnost objednat menu z domova
(zajištění pro jednotlivé pracovníky přístup přes internet)

Je nutné zajistit dostatečný počet všech jídel od 11 00h do 14 30h i pro lidi, kteří si jídlo neobjednají (částečný
objednávkový systém).

Musí být umožněno zrušit objednaný pokrm nejpozději do 10h daného dne, bez storno poplatku (pro případ
služební cesty nebo naléhavého jednání atd.)

Volný výběr příloh bez navýšení ceny.

Menu 1,2,3: Cena hotovky: 55,- (vč. DPH)

Menu 4: Cena minutky: 65,- (vč. DPH)

Menu 5: Cena za Makrobiotické menu je 75,-Kč (vč. DPH) pokrm vařený dle zásad Makrobiotického
stravování

Toto menu bude vydáváno pouze od 12 30 do 14 00h a je pouze na objednávku, aby mohla být dodržena pravidla pro Makrobiotické stravování.

Cena Chlazenky: 39,- (vč. DPH)

Ceny jsou garantovány na rok 2011.

KNL Catering a.s. se zavazuje k uspořádání akce pro zaměstnance Magny v hodnotě 150 000,-Kč a to každý rok po dobu, kdy bude provozovatelem závodní jídelny.

Splatnost faktury je 30 dnů.

Jednotliví strážníci musí mít možnost zpětné kontroly objednaných položek po dobu jednoho měsíce.

Náklady na provoz jídelny hradí Magna Liberec. Jedná se o služby voda, elektřina a údržbu spotřebičů.

Doplňkový prodej:

Snídaně od 8 00 – 10 00h (sladké i slané pečivo, saláty, sušenky)

Během dne (různé druhy nápojů, sladkostí, ovoce, zelenina). V jídelně/ kantýně nelze prodávat tabákové výrobky.

Počet druhů chlazenek v automatu: 8 různých pokrmů.

Výdej přes automaty – 5ks (Investice nebude hrazena Magnou E&I) – automaty dodá KNL Catering a.s. (spolupráce s firmou Delikommat)

KNL Catering a.s. nabízí výrobu vlastních chlazených pokrmů – porce budou odpovídat požadavkům na hmotnost dle zadání (maso min. 100gr v syrovém stavu, přílohy dle restauračních norem)

Smlouva je na dobu určitou: 3 roky

Zahájení provozu v Magně Liberec – Přebírání jídelny: 1.3.2011, Otevření provozu: 7.3.2011

V Liberci dne:

16. 2011

Ing. Miroslav Svoboda
Vedoucí útvaru nákupu

Martin Soldát

Specialista projektového nákupu

V Liberci dne:

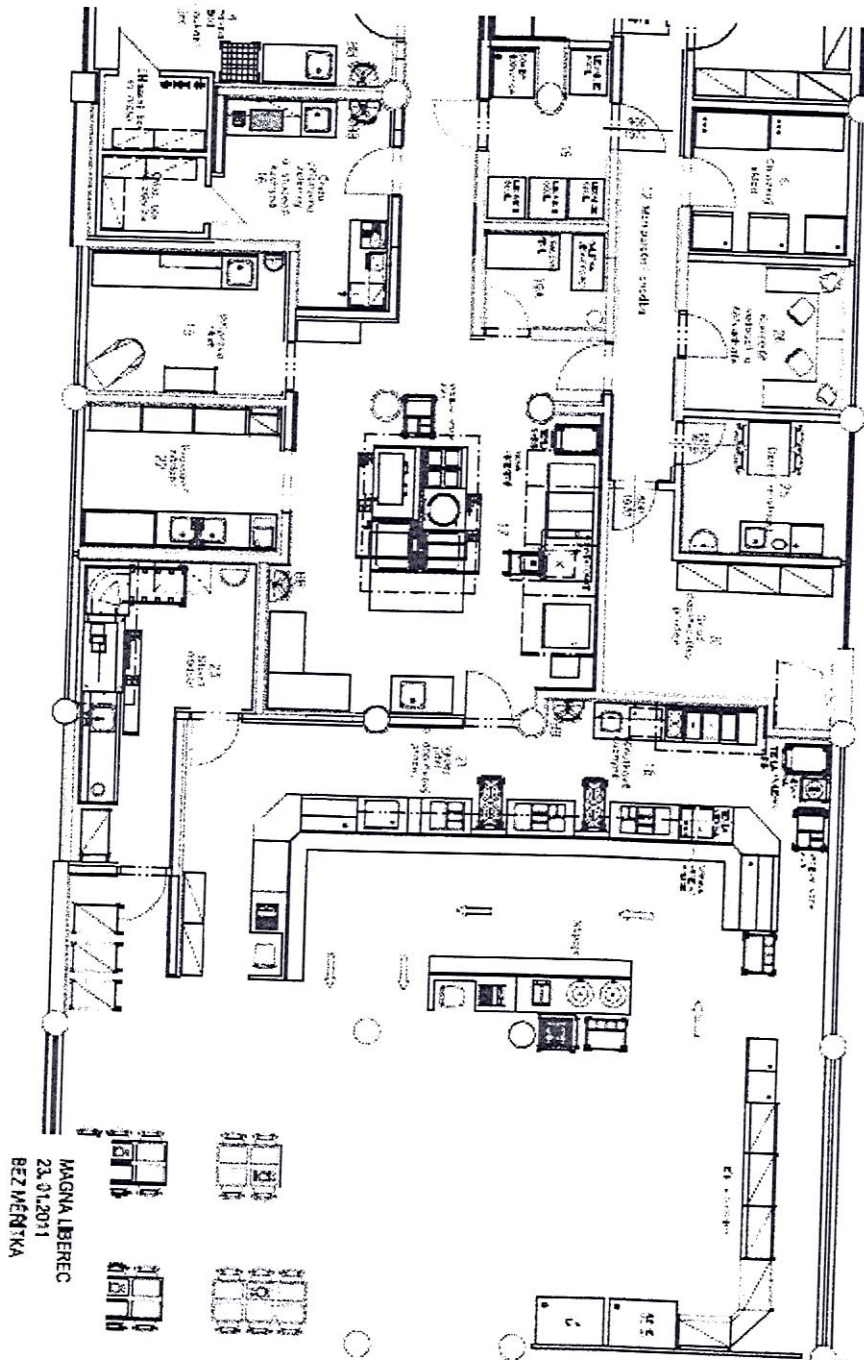
16. 2. 2011

Karel Kubelka
Vedoucí oddělení stravovacích

Krajská nemocnice
Husova
IČ: 272283933
SPRÁVA ŠTR

Liberec, a.s.
Liberec 1
272283933
O ODDĚLENÍ

Příloha smlouvy o poskytování služeb zavodního stravování
4. Přehled prostor



V Liberci dne: 16. 2. 2011

V Liberci dne: 16. 2. 2011

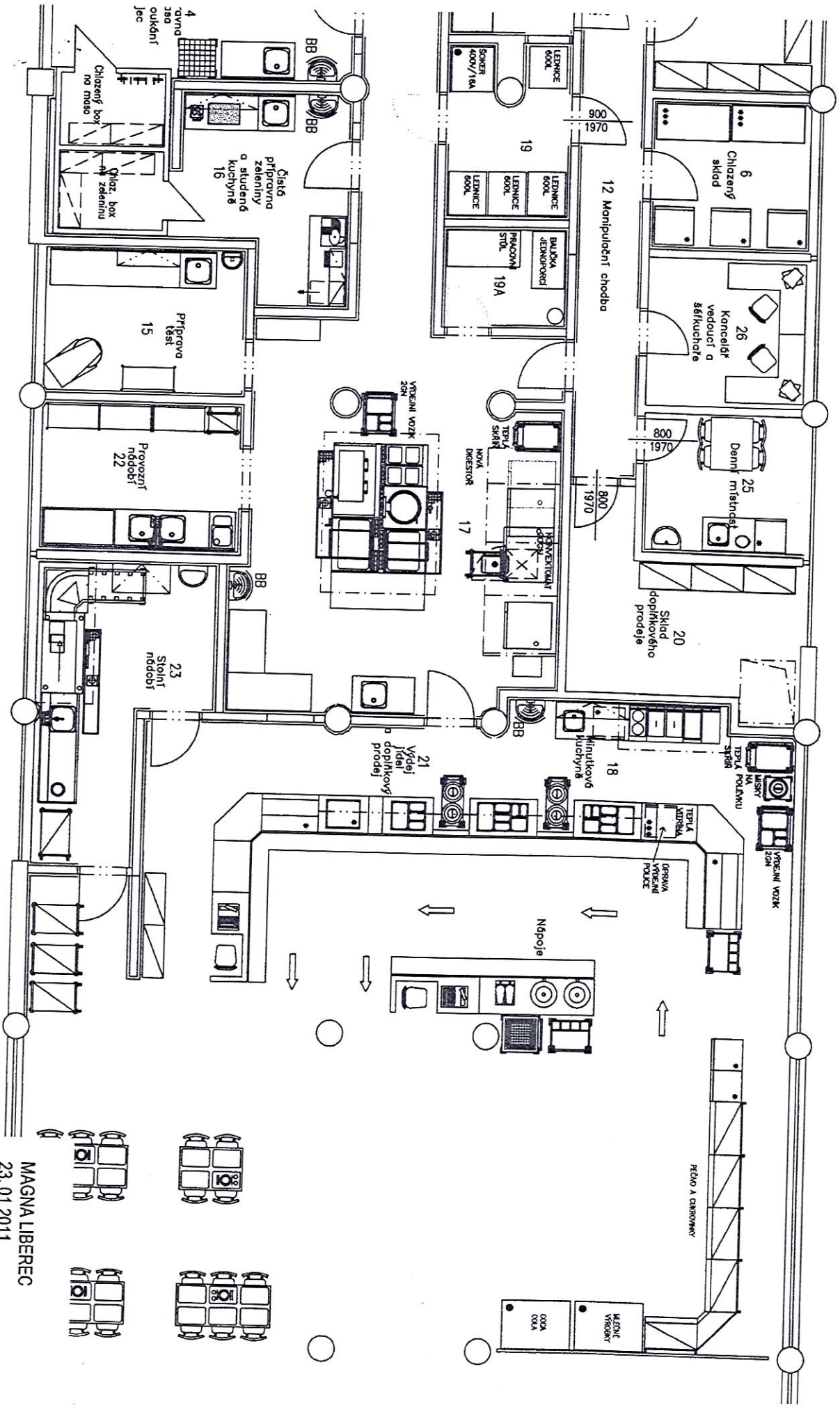
Ing. Miroslav Svoboda
Vedoucí útvaru strategického
nákupu

Karel P
Vedou

ich služeb

Martin Soldát
Specialista projektového nákupu

Krajská nemocnice Liberec, a.s.
Husova 10, 460 63 Liberec 1
IČ: 27283933 DIČ: CZ27283933
SPRÁVA STRAVOVACÍHO ODDĚLENÍ



MAGNA LIBEREC
23. 01. 2011
BEZ MĚŘITKA

Příloha smlouvy o poskytování služeb závodního stravování
5. Kompetenční ujednání

Za provozovatele je oprávněn ve věcech provozních jednat:

KM-OZ KLUKOVIC

^

Za zákazníka je oprávněn ve věcech provozních jednat:

Ing. Jiří Bulíček

Telefon :

Martin Soldát

Telefon :