

Smlouva o poskytnutí školení a certifikace

1. Smluvní strany

Česká republika – Státní zemědělská a potravinářská inspekce

se sídlem Květná 15, 603 00 Brno
za kterou jedná Ing. Martin Klanica, ústřední ředitel
IČO: 750 14 149
DIČ: CZ 750 14 149
bankovní spojení - číslo účtu: [REDACTED]
tel./fax: [REDACTED]

(dále jen „Objednatel“)

a

Česká společnost pro jakost, z.s.

Sídlo: Novotného lávka 200/5, 110 00 Praha 1
Jednající: Ing. Elena Stibůrková, předsedkyně společnosti

Bankovní spojení: [REDACTED] číslo účtu: [REDACTED]
IČ: 00417955 DIČ: CZ00417955
spisová značka OR: L 1185 ze dne 01.01.2014 u Městského soudu v Praze

(dále jen „Dodavatel“)

uzavírají níže psaného dne, měsíce a roku dle zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“) tuto Smlouvu

2. Předmět smlouvy

2.1. Dodavatel se zavazuje realizovat pro Objednatele:

- 2.1.1. Recertifikaci personálního certifikátu „Auditor bezpečnosti potravin“ pro maximálně 41 osob v souladu se specifikací uvedenou v Příloze č. 1 této Smlouvy.
- 2.1.2. Certifikaci „Manažer bezpečnosti potravin“ pro maximálně 11 osob v souladu se specifikací uvedenou v Příloze č. 2 této Smlouvy.
- 2.1.3. Certifikaci Auditor bezpečnosti potravin pro maximálně 7 osob v souladu s přílohou č. 3 této Smlouvy.
- 2.1.4. Jeden běh školení „Manažer bezpečnosti potravin“ v souladu s přílohou č. 4 této Smlouvy.
- 2.1.5. Jeden běh školení „Auditor bezpečnosti potravin“ v souladu s přílohou č. 5 této Smlouvy.
- 2.1.6. Dva běhy „Doškolení pro auditory bezpečnosti potravin“ v souladu s přílohou č. 6 této Smlouvy.

2.2. Termíny školení a zkoušek budou stanoveny po dohodě Objednatele s Dodavatelem minimálně 5 týdnů před plánovaným termínem konání školení nebo zkoušky.

3. Doba plnění

- 3.1. Dodavatel se zavazuje realizovat školení, certifikaci a recertifikaci inspektorů SZPI do 15. 12. 2018.

4. Cena

- 4.1. Objednatel se zavazuje Dodavateli za realizaci předmětu plnění dle čl. 2, této Smlouvy uhradit celkovou cenu 483 623,- Kč včetně DPH, 399 689,- Kč bez DPH v souladu s přílohou č. 7 této Smlouvy.

5. Platební podmínky

- 5.1. Daňový doklad musí obsahovat náležitosti vyžadované příslušnými právními předpisy v platném znění, především uvedení ceny bez DPH a ceny včetně DPH. Daňový doklad, který nebude obsahovat uvedené náležitosti nebo ty budou uvedeny nesprávně či neúplně, je Objednatel oprávněn vrátit, a to do konce sjednané doby jeho splatnosti. Při nezaplacení takto vystaveného a doručeného daňového dokladu, Dodavatel vystaví daňový doklad znovu a sjednaná lhůta splatnosti běží od data doručení nového daňového dokladu Objednateli.
- 5.2. Splatnost ceny uvedené na daňovém dokladu je 21 kalendářních dnů ode dne doručení daňového dokladu do sídla Objednatele.
- 5.3. Platba se uskuteční na základě daňových dokladů (faktur) vystavených Dodavatelem vždy po realizaci jednotlivých školení, certifikace a recertifikace. Dodavatel se zavazuje doručit faktury do datové schránky objednatele: avrai9g nebo elektronicky na adresu epodatelna@szpi.gov.cz nejpozději do 15. 12. 2018.
- 5.4. Certifikaci „Manažerů a auditorů bezpečnosti potravin“ a recertifikaci „Manažerů a auditorů bezpečnosti potravin“ se Dodavatel zavazuje fakturovat dle skutečného počtu certifikovaných/ recertifikovaných osob.
- 5.5. Dodavatel se zavazuje uvést na vystavovaných daňových dokladech, o jakou veřejnou zakázku se jednalo či uvést číslo smlouvy Objednatele.
- 5.6. Objednatel se zavazuje uhradit Dodavateli v případě prodlení s úhradou sjednané ceny úrok z prodlení v zákonné výši.
- 5.7. Dodavatel se zavazuje uhradit Objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05 % z ceny školení/certifikace/recertifikace, za každý započatý den prodlení s realizací akce v termínu sjednaném smluvními stranami dle čl. 2.2. této Smlouvy.

6. Závazek objednatele

- 6.1. Objednatel se při přípravě a realizaci předmětu plnění zavazuje poskytnout Dodavateli veškerou nezbytnou součinnost, nutnou pro realizaci předmětu plnění ze strany Dodavatele.
- 6.2. Objednatel poskytne školící prostory pro realizaci školení v Brně a Praze.

7. Závazek dodavatele

- 7.1. Dodavatel se zavazuje zacházet s informacemi poskytnutými Objednatelem jako s přísně důvěrnými a nesmí je bez písemného souhlasu Objednatele zveřejnit, využít pro potřebu svou či jiných osob, ani je jakýmkoliv způsobem předat jiné osobě. Současně se zavazuje, že veškeré informace, s nimiž přijde do styku v rámci plnění předmětu smlouvy, uchová v tajnosti.
- 7.2. Dodavatel se zavazuje uhradit smluvní pokutu v případě porušení závazku z čl. 7.1. této Smlouvy, a to ve výši 100.000,- Kč za každý jednotlivý případ porušení jednotlivých uvedených povinností.

8. Odstoupení od smlouvy

- 8.1. Od této smlouvy může odstoupit kterákoliv smluvní strana z důvodu podstatného porušení této Smlouvy druhou smluvní stranou.
- 8.2. Podstatným porušením této Smlouvy se rozumí zejména:
- nedodržení podstatných ujednání Smlouvy, zejména rozsahu předmětu plnění, jak je vymezen v čl. 2 této Smlouvy a termínů sjednaných smluvními stranami.
 - neposkytnutí potřebné nezbytné součinnosti k realizaci předmětu smlouvy, v souladu s touto Smlouvou, ze strany Objednatele.
- 8.3. Smluvní strana je při nedodržení podstatných ujednání Smlouvy oprávněna od Smlouvy odstoupit, jestliže takové nedodržení oznámí druhé straně neprodleně poté, co se o něm dozvěděla písemnou formou (tj. datovou schránkou, e-mailem kontaktní osobě, poštou).
- 8.4. Pokud již bylo Dodavatelem částečně plněno, Objednatel se zavazuje při odstoupení od Smlouvy k úhradě účelně vynaložených nákladů Dodavatele.

9. Ostatní ujednání

- 9.1. Dodavatel si je vědom, že je povinen dodržovat zákon č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů a o změně některých zákonů v platném znění a v plném rozsahu odpovídat za důsledky jeho porušení.
- 9.2. Objednatel se zavazuje respektovat autorská práva Dodavatele. Podklady Dodavatele poskytnuté při školení objednatel využije pouze v rámci a pro potřeby Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

10. Kontaktní osoby

- 10.1. Kontaktními osobami jsou:
za objednatele:
Mgr. Marcela Sojková
[redacted]
tel: [redacted]
e-mail: [redacted]

10.2. za dodavatele:

jméno: [REDACTED]

funkce: [REDACTED]

tel: + [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

11. Závěrečná ujednání

- 11.1. Veškeré změny a doplňky této Smlouvy je možno provést pouze písemně, formou číslovaného dodatku k této Smlouvě, podepsaného oběma smluvními stranami.
- 11.2. Ostatní práva a povinnosti smluvních stran výslovně v této Smlouvě neupravené se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku ve znění platném v době uzavření Smlouvy.
- 11.3. Smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každý má platnost originálu. Každá smluvní strana obdrží jeden stejnopis.
- 11.4. Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti dnem zveřejnění v registru smluv.
- 11.5. Tato Smlouva se uzavírá na dobu určitou, a to do 31. 12. 2018.
- 11.6. Smluvní strany shodně a výslovně prohlašují, že došlo k dohodě o celém obsahu Smlouvy, a že je jim obsah smlouvy dobře znám v celém jeho rozsahu s tím, že Smlouva je projevem jejich vážné, pravé a svobodné vůle a nebyla uzavřena v tísní či za nápadně nevýhodných podmínek, což zde svými vlastnoručními podpisy stvrzují oprávnění zástupci smluvních stran.
- 11.7. Vzhledem k veřejnoprávnímu charakteru Objednatele smluvní strany výslovně sjednávají, že Poskytovatel je obeznamen a souhlasí se zveřejněním smluvních podmínek obsažených v této Smlouvě a jejich přílohách v rozsahu a za podmínek vyplývajících z příslušných právních předpisů.
- 11.8. Nedílnou součástí Smlouvy jsou tyto Přílohy č. 1 - 7:
- Příloha č. 1: Rozsah a podmínky recertifikace Auditor bezpečnosti potravin.
 - Příloha č. 2: Rozsah a podmínky certifikace Manažer bezpečnosti potravin
 - Příloha č. 3: Rozsah a podmínky certifikace Auditor bezpečnosti potravin
 - Příloha č. 4: Rozsah a podmínky školení - Manažer bezpečnosti potravin
 - Příloha č. 5: Rozsah a podmínky školení - Auditor bezpečnosti potravin
 - Příloha č.6: Rozsah a podmínky školení - Doškolení pro auditory bezpečnosti potravin.
 - Příloha č. 7: Cenová specifikace

V Brně dne: 14.2.2018

V Praze dne: 7.2.2018

[REDACTED]
Ing. Martin Klanica ústřední ředitel
ústřední ředitel IČ: 75014149 DIČ: CZ75014149
(za Objednatele)

[REDACTED]
Ing. Elena Stibůrková
předsedkyně společnosti
(za Dodavatele)

Příloha č. 1
Rozsah a podmínky recertifikace Auditor bezpečnosti potravin

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

Rozsah a podmínky recertifikace

1. Recertifikace inspektorů SZPI pro funkci „Auditor bezpečnosti potravin“ bude provedena v souladu:
 - s požadavky normy ČSN EN ISO 17024
 - pravidly pro akreditaci Českého institutu pro akreditaci (ČIA)
 - v souladu s mezinárodními pravidly Evropské organizace pro kvalitu.

2. Držitelé certifikátů, kteří úspěšně absolvují recertifikaci obdrží prodloužené personální certifikáty udělené pod akreditací ČIA vydané Certifikačním orgánem České společnosti pro jakost.

Příloha č. 2

Rozsah a podmínky certifikace Manažer bezpečnosti potravin

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

Rozsah a podmínky certifikace Manažerů bezpečnosti potravin.

1. Certifikace inspektorů SZPI pro funkci „Manažer bezpečnosti potravin“ bude provedena v souladu:
 - s požadavky normy ČSN EN ISO 17024
 - pravidly pro akreditaci Českého institutu pro akreditaci (ČIA)
 - v souladu s mezinárodními pravidly Evropské organizace pro kvalitu.
2. Pro získání certifikátu M-BP jsou požadovány odborné znalosti uchazečů týkající se zajišťování bezpečnosti potravin. Jedná se především o tyto hlavní oblasti:
 - System HACCP
Znalost a pochopení hlavních principů systému HACCP.
Schopnost praktické aplikace tohoto systému do potravinářských provozů.
Zkušenosti s provozováním, udržováním a ověřováním systému HACCP.
 - Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)
Význam GMP/GHP, provázání s ostatními systémy.
Základní činnosti a postupy v oblasti GMP/GHP.
 - BRC, IFS (neplatí pro výrobu potravin, gastronomii a ISO 22 000)
Znalost a pochopení hlavních požadavků norem.
Schopnost praktické aplikace požadavků obou norem do potravinářských provozů.
 - ISO 22 000 (neplatí pro výrobu potravin, gastronomii a BRC a IFS)
Znalost a pochopení hlavních požadavků normy.
Schopnost praktické aplikace požadavků normy do potravinářských provozů.
 - Legislativa
Obecné zásady a požadavky potravinového práva, hygiena potravin a povinnosti provozovatelů potravinářských podniků vyplývající ze současné platné právní úpravy (legislativa EU a národní legislativa).
Dozorové orgány a jejich kompetence.
 - Mikrobiologie
Mikrobiologická nebezpečí z potravin.
Příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí.
Základní principy růstu a přežívání mikroorganismů.
Alimentární onemocnění z potravin.
Principy hodnocení zdravotní nezávadnosti potravin a prostředí.
 - Chemie a analýza potravin
Chemická nebezpečí z potravin.

Základní metody zjišťování chemické kontaminace.

- Základní principy výroby a konzervace potravin
Základy konzervace potravin, principy ovládnání mikrobiologických nebezpečí.
Změny během zpracování a skladování potravin
Hlavní metody konzervace potravin.

3. Průběh certifikační zkoušky M-BP

| Fáze | Trvání | Činnost | |
|--|--|--|--|
| | | žadatelů | zkušební komise |
| Zahájení | 20 min. | | Zahájení zkoušky. Podání informací o průběhu zkoušky, losování čísel otázek |
| Písemná zkouška | 60 min. | Písemné zpracování zadaných úloh (test. otázky) | Dozor při psaní testu |
| Přestávka | cca 30 min (určí zkušební komise) | | Oprava a hodnocení testů |
| Ústní zkouška | cca 30 min, z toho 10 – 15 min obhajoba případové studie | - Příprava odpovědi na vylosovanou otázku - Odpověď na otázku. - Obhajoba případové studie | Hodnocení odpovědí žadatele |
| Přestávka na občerstvení v průběhu ústní zkoušky | cca 60 min | | |
| Závěr | - | Při hodnocení „úspěš“: - podpis „Prohlášení držitele certifikátu | Oznámení výsledků zkoušky. |

4. Držitelé certifikátů, kteří úspěšně absolvují certifikační zkoušku obdrží personální certifikáty udělené pod akreditací ČIA vydané Certifikačním orgánem České společnosti pro jakost.

Příloha č. 3
Rozsah a podmínky certifikace Auditor bezpečnosti potravin

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

Rozsah a podmínky certifikace Auditorů bezpečnosti potravin.

1. Certifikace inspektorů SZPI pro funkci „Auditor bezpečnosti potravin“ bude provedena v souladu:

- s požadavky normy ČSN EN ISO 17024
- pravidly pro akreditaci Českého institutu pro akreditaci (ČIA)
- v souladu s mezinárodními pravidly Evropské organizace pro kvalitu.

2. Pro získání certifikátu A-BP jsou požadovány odborné znalosti uchazečů týkající se zajišťování bezpečnosti potravin a technik auditování. Jedná se především o tyto hlavní oblasti:

- System HACCP

Znalost a pochopení hlavních principů systému HACCP.

Schopnost praktické aplikace tohoto systému do potravinářských provozů.

Zkušenosti s provozováním, udržováním a ověřováním systému HACCP.

- Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)

Význam GMP/GHP, provázání s ostatními systémy.

Základní činnosti a postupy v oblasti GMP/GHP.

- BRC, IFS (neplatí pro výrobu potravin, gastronomii a ISO 22 000)

Znalost a pochopení hlavních požadavků norem.

Schopnost praktické aplikace požadavků obou norem do potravinářských provozů.

- ISO 22 000 (neplatí pro výrobu potravin, gastronomii a BRC a IFS)

Znalost a pochopení hlavních požadavků normy.

Schopnost praktické aplikace požadavků normy do potravinářských provozů.

- Legislativa

Obecné zásady a požadavky potravinového práva, hygiena potravin a povinnosti provozovatelů potravinářských podniků vyplývající ze současné platné právní úpravy (legislativa EU a národní legislativa).

Dozorové orgány a jejich kompetence.

- Mikrobiologie

Mikrobiologická nebezpečí z potravin.

Příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí.

Základní principy růstu a přežívání mikroorganismů.

Alimentární onemocnění z potravin.

Principy hodnocení zdravotní nezávadnosti potravin a prostředí.

- Chemie a analýza potravin

Chemická nebezpečí z potravin.

Základní metody zjišťování chemické kontaminace.

- Základní principy výroby a konzervace potravin
Základy konzervace potravin, principy ovládnání mikrobiologických nebezpečí.
Změny během zpracování a skladování potravin
Hlavní metody konzervace potravin.
- Oblast auditování
Znalost souvisejících norem a předpisů (ČSN EN ISO 19011, ČSN EN ISO 17021)
Znalost typů auditů, etap procesu auditu a vlastností auditorů.
Zásady techniky a taktiky provádění auditů.
Zásady řízení programu auditů.
Žadatel o certifikát A-BP musí splňovat požadavky normy ČSN EN ISO 19011.
Žadatel musí písemně doložit absolvování nejméně čtyř auditů v rozsahu 12ti auditodů v oblasti BP a to zpracováním vlastních zpráv z auditů.

3. Průběh certifikační zkoušky A-BP

| Fáze | Trvání | Činnost | |
|---|---|--|--|
| | | Žadatelů | Zkušební komise |
| Zahájení | 15 min. | | Zahájení zkoušky. Podání informací o průběhu zkoušky, losování čísel otázek. |
| Písemný test Všeobecné auditování | 35 min. | Písemné zpracování Zadaných úloh. (test) | Dozor při psaní testu |
| Písemný test Odborná část | 35 min. | Písemné zpracování Zadaných úloh. (test) | Dozor při psaní testu |
| Přestávka Oběd | 20 min. (určí zkušební komise) 60 min. | | Oprava a hodnocení testů a rozdání vylosovaných směrnic pro přípravu auditu. Dle dispozic komise |
| Ústní zkouška | 1) 45 min. příprava 30 - 40 min. odpověď 2) 10-15min. | 1) Příprava auditu dle vylosované směrnice. Předvedení auditu, odpověď na otázky komise k auditu. 2) Příprava a odpověď na vylosovanou otázku. | Hodnocení simulovaného auditu, záznam. Předání vylosované ústní otázky; hodnocení, záznam. |
| Závěr | - | Při hodnocení „úspěš“: - podpis „Prohlášení držitele certifikátu - podpis „Kodexu profesionálního chování“ - převzetí „Informace pro držitele certifikátu“ | Oznámení výsledků zkoušky. |


4. Držitelé certifikátů, kteří úspěšně absolvují certifikační zkoušku obdrží personální certifikáty udělené pod akreditací ČIA vydané Certifikačním orgánem České společnosti pro jakost.

Příloha č. 4
Rozsah a podmínky školení - Manažer bezpečnosti potravin

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

1. Název školení
Manažer bezpečnosti potravin
2. Obsah školení
 - Potravinářská legislativa, přehled potravinářských norem
 - Teorie HACCP
 - Požadavky norem GFSI (Srovnání norem IFS a BRC, Global Gap)
 - Přehled metod konzervace potravin
 - Přehled nebezpečí z potravin
 - Workshop - příprava případové studie HACCP ke zkoušce.

Obsah školení může být upraven dle požadavku zákazníka.

3. Rozsah školení
Dvoudenní školení v rozsahu 20 hodin.
4. Lektor

5. Komu je školení určeno
Vedoucím pracovníkům a pracovníkům oddělení kvality potravinářských firem.
Odpovědným osobám stravovacích zařízení.
Pracovníkům dozorových orgánů.
Poradcům systémů managementu kvality v potravinářském průmyslu.
6. Povinné předchozí absolvování kurzů
Není požadováno.
7. Forma ukončení
Proti kopii prezenční listiny s daty narození účastníků, při splnění 80 % docházky a po uhrazení faktury zákazníkem, budou vystavena individuální osvědčení o absolvování školení.
8. Místo realizace: Brno, Běhounská 10

Příloha č. 5
Rozsah a podmínky školení - Auditor bezpečnosti potravin

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

1. Název školení

Auditor bezpečnosti potravin

2. Obsah školení

- Teorie HACCP (Příručka HACCP a související dokumentace)
- Příklady nejčastějších chyb v systémech bezpečnosti potravin
- Požadavky na personální certifikaci Manažer a Auditor bezpečnosti potravin
- Teorie auditu (Správné auditní postupy dle ISO 19011 (zahájení procesu, plánování auditu, příprava auditu, provedení, zhodnocení výsledků, dokumentování průběhu a výsledků auditu, ukončení auditu, následný audit, stanovení cílů, stanovení rozsahu, náplň, stanovení četnosti, psychologie auditů) apod.
- Správné formulování odchylek a neshod, klasifikace neshod, formulování a vysvětlení závěrů auditu. Vzdělávání auditorů Odborná způsobilost a hodnocení auditorů. Příklady a studie na správnou formulaci neshod
- Praktický workshop provádění auditu

Obsah školení může být upraven dle požadavku zákazníka.

3. Rozsah školení

Dvoudenní školení v rozsahu 20 hodin.

4. Lektor

[REDACTED]

5. Komu je školení určeno

Pracovníkům dozorových orgánů.

Poradcům systémů managementu kvality v potravinářském průmyslu.

6. Povinné předchozí absolvování kurzů

Manažer bezpečnosti potravin

7. Forma ukončení

Proti kopii prezenční listiny s daty narození účastníků, při splnění 80 % docházky a po uhrazení faktury zákazníkem, budou vystavena individuální osvědčení o absolvování školení.

8. Místo realizace: Brno, Běhounská 10

Příloha č. 6
Rozsah a podmínky školení - Doškolení pro auditory bezpečnosti potravin

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

1. Název školení

Doškolení auditorů bezpečnosti potravin

2. Obsah školení

- Příklady obvyklých neshod z auditů systémů bezpečnosti potravin
- Správné auditní postupy dle ISO 19011, plán auditu (dodržování plánu auditu z hlediska času a náplně auditu), zahájení auditu, přezkoumání dokumentace, auditorské činnosti na místě, psychologie auditování, etické chování, způsoby vedení auditu, dotazování osob, (Interview), spravedlivé prezentování, profesionální přístup, nezávislost a průkaznost. Nesprávné postupy při auditování.
- Správné formulování odchylek a neshod, klasifikace neshod, formulování a vysvětlení závěrů auditu. Vzdělávání auditorů Odborná způsobilost a hodnocení auditorů. Příklady a studie na správnou formulaci neshod.
- Privátní standardy IFS a BRC, Věstník Mze, Standardy pro zemědělskou prvovýrobu – GlobalGap – účel jednotlivých standardů, jejich aplikace a praktické dopady, Standard Tesco – vybrané požadavky
- Ověření znalostí účastníků kurzu (test)

Diskuze (legislativa, audity HACCP, aktuální kauzy).

Obsah školení může být upraven dle požadavku zákazníka.

3. Rozsah školení

Jednodenní školení v rozsahu 7 hodin

4. Lektor

5. Komu je školení určeno

Auditorům bezpečnosti potravin k recertifikaci.

6. Forma ukončení

Proti kopii prezenční listiny s daty narození účastníků a po uhrazení faktury zákazníkem, budou vystavena individuální osvědčení o absolvování školení.

7. Místo realizace: SZPI Brno, Běhounská 10
SZPI Praha, Za Opravnou 6

Příloha č. 7
Cenová specifikace v Kč

Ke smlouvě o poskytnutí školení a certifikace.

| Název | Cena za 1 osobu bez DPH | DPH | Cena za 1 osobu vč. DPH |
|--|--------------------------------|------------|--------------------------------|
| Recertifikace Auditor bezpečnosti potravin | 4 300,- | 903,- | 5 203,- |
| Certifikace Manažer bezpečnosti potravin | 3 800,- | 798,- | 4 598,- |
| Certifikace Auditor bezpečnosti potravin | 4 300,- | 903,- | 5 203,- |

| Název | Cena bez DPH | DPH | Cena vč. DPH |
|--|---------------------|------------|---------------------|
| Recertifikace Auditor bezpečnosti potravin - pro 41 osob | 176 300,- | 37 023,- | 213 323,- |
| Certifikace Manažer bezpečnosti potravin – pro 11 osob | 41 800,- | 8 778,- | 50 578,- |
| Certifikace Auditor bezpečnosti potravin – pro 7 osob | 30 100,- | 6 321,- | 36 421,- |

| Název | Cena bez DPH | DPH | Cena vč. DPH |
|--|---------------------|------------|---------------------|
| Školení Manažer bezpečnosti potravin pro skupinu do 10 osob | 46 430,- | 9 750,- | 56 180,- |
| Školení Auditor bezpečnosti potravin pro skupinu do 10 osob | 46 430,- | 9 750,- | 56 180,- |
| Doškolení pro auditory bezpečnosti potravin Dvě skupiny, skupina cca 20 účastníků | 58 629,- | 12 312,- | 70 941,- |

| Název | Cena bez DPH | DPH | Cena vč. DPH |
|--|---------------------|------------|---------------------|
| Celková cena školení, doškolení, certifikace a recertifikace | 399 689,- | 83 934,- | 483 623,- |